

ディナーコース / Dinner course

真珠

Pearl

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

碧緑炒栄螺貝
サザエの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried clam with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

海鮮冬茸魚翅
海鮮とすり流し冬瓜のふかひれスープ
Pureed wax gourd soup with seafood and shark fin

三椒炒牛柳
牛リブロースのオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce

琥珀宮双味点心
点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

攪鼓四季豆肉崧炒飯
挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
Ground pork fried rice with green beans, and vegetables

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥14,300
(税込・サービス料別)

2名様より

翠玉

Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

青柚子上湯鱸球
鮮魚スズキの青柚子香るソース たたきオクラをアクセントに
Stir-fried sea bass with yuzu citron flavored special sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

准杞紅棗燉排翅
特上ふかひれと枸杞の実の薬膳蒸しスープ
Steamed shark fin and wolfberry soup

金沙星鰻
穴子の香り揚げ 塩卵ソース
Deep fried conger eel with salted egg crust

百香果旬菜猪肉
やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツソース
Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce

地辛子和牛炒飯
地辛子風味の和牛チャーハン
Wagyu fried rice with Japanese mustard

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥19,800
(税込・サービス料別)

2名様より

- ※各コースは2名様よりご注文いただけます。
- ※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。
- ※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を頂戴いたします。
- ※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。
- ※ Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.
- ※ Menus are subject to change without notice.
- ※ All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
- ※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉
Sapphire

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

油泡旬菜榮螺貝
サザエと旬野菜の炒め
Stir-fried turban shell with vegetables

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蟹肉冬瓜元壺翅
たっぷりふかひれの煮込みスープ 蟹肉と冬瓜(ふかひれ100g)
Braised shark fin soup with crab and wax gourd

避風塘鮮魷
アオリイカの香港漁師風 ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried calamari with garlic flavor

地辛子和牛
和牛の炒め 地辛子ソース
Stir-fried Wagyu with Japanese mustard

荷葉包鮑粒松露炒飯
あわびとトリュフのチャーハン 蓮の葉包み
Fried rice abalone and truffle wrapped in lotus leaf

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥27,500 2名様より
(税込・サービス料別)

琥珀
Amber

特式焼味拼盆
金華豚又焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

陳皮蒸鮮鮑魚
活けあわびの蒸し 陳皮の香り
Steamed abalone with soy sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

琥珀式松菌榮螺湯
松茸とサザエ、冬瓜の土瓶蒸し 琥珀宮スタイル
Steamed turban shell and matsutake mushroom

碧緑鮮魷魚
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari with green perilla sauce

蟹肉干煎翅
蟹肉と特上ふかひれの煎り焼き
Stir-fried shark fin and crab meat with special thick sauce

無花果汁牛腩利
和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース
Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine

涼拌和牛坦坦麵
冷やし担担麵 ～和牛の湯引きのせ～
Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu

官燕楊枝金露
海燕の巣とマンゴーのデザート
Bird's nest dessert

¥44,000 2名様より
(税込・サービス料別)