

# ディナーコース / Dinner Course

A  
¥14,300 (税込/Tax-included)  
(¥13,000)

前菜福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizer*

港式三点心  
香港式点心 三種盛り合わせ  
*Assorted Dim Sum(3Kinds)*

牛肝菌燉翅  
ポルチーニ茸とフカヒレの香港風  
上湯蒸しスープ  
*Steamed shark's fin and porcini mushroom soup*

北京脆鴨子  
名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

黒蒜炒餅豚  
群馬産もち豚の黒にんにく炒め  
*Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce*

彩炒時令蔬  
彩り野菜と豚ひき肉の郷土風  
スパイシー煮込み  
*Braised seasonal vegetables and ground pork with spicy sauce*

茄子珠炒飯  
銀杏と茄子のチャーハン  
*Fried rice with eggplant and ginkgo nut*

是日凍甜品  
季節のおすすめデザート  
*Seasonal special dessert*

B  
¥19,800 (税込/Tax-included)  
(¥18,000)

前菜福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizer*

油泡鮮赤貝  
赤貝と九条葱のあっさり炒め  
*Stir-fried arkshell and leek with salted taste*

紅焼大鮑翅  
フカヒレの姿煮込み  
*Braised whole shark's fin with oyster sauce*

北京脆鴨子  
名物 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

美極炒甘鯛  
甘鯛の炒め  
干し貝柱出汁の滋味ソース  
*Stir-fried tilefish and vegetables with original soy sauce*

茭白和牛腿  
和牛ランプ肉の細切りと  
マコモ茸のピリ辛塩炒め  
*Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste*

彩花穂炒飯  
花穂紫蘇とホタテの彩り卵白炒飯  
*Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white*

是日凍甜品  
季節のおすすめデザート  
*Seasonal special dessert*

C  
¥30,800 (税込/Tax-included)  
(¥28,000)

前菜福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizer*

朝天龍蝦球  
伊勢海老のガーリックと  
朝天唐辛子の炒め  
*Stir-fried spiny lobster and garlic and chili sauce*

干煎香魚翅  
フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き  
すだちの香る上湯ソース  
*Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom  
with special sauce*

北京脆鴨子  
名物北京ダック  
*Beijing roasted duck*

肝汁炒鮑魚  
アワビと松茸の炒め  
肝の風味を纏わせて  
*Stir-fried abalone and matsutake mushroom  
with abalone liver sauce*

茭白和牛腿  
和牛ランプ肉の細切りと  
マコモ茸のピリ辛塩炒め  
*Stir-fried Wagyu beef and vegetables  
with salt and chili taste*

干魚子炒飯  
老酒漬けからすみの煮込み炒飯  
土鍋仕立て  
*Braised fried-rice and dried millet roe with sou sauce*

是日凍甜品  
季節のおすすめデザート  
*Seasonal special dessert*

D  
¥44,000 (税込/Tax-included)  
(¥40,000)

前菜福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizer*

朝天龍蝦球  
伊勢海老のガーリックと  
朝天唐辛子の炒め  
*Stir-fried spiny lobster and garlic and chili sauce*

藥膳佛跳牆  
フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん  
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ  
*Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber,  
softshell turtle, Chinese medicine*

北京脆鴨子  
名物北京ダック  
*Beijing roasted duck*

蠔油煮干鮑  
干し鮑のオイスターソース煮込み  
*Braised dried abalone with oyster sauce*

干魚子和牛  
和牛と老酒漬けからすみの炒め  
*Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe  
with original soy sauce*

松露蟹肉飯  
トリュフと蟹肉の炒飯  
*Fried-rice with crab meat and truffle*

富麗華甜品  
特製デザート盛り合わせ  
*Special dessert with bird's nest*