

12/29～1/3限定

新春ディナーコース *Dinner Course Menu*

ガーネット  
柘榴石

*Garnet*

精品華拼盆  
金華叉焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

荷葉蒸石斑球  
鮮魚ハタの蓮の葉香り蒸し  
*Steamed grouper with soy sauce and lotus leaf*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

濃白湯元壺翅  
ふかひれの濃厚白湯煮込みスープ  
*Shark fin soup*

和牛  
和牛のお料理  
*Wagyu dishes*

琥珀宮双點品  
二種点心  
*Selected dim sum (2 kinds)*

松露鮑粒炒飯  
鮑とトリュフのチャーハン  
*Abalone fried rice with truffle flavor*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥19,800

トパーズ  
黄玉石

*Topaz*

精品華拼盆  
金華叉焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

時菜炒鮑片  
活けあわびの炒め  
*Stir-fried and lightly salted abalone*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

香菇燉魚翅  
滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ  
*Steamed shark fin and mushroom soup*

炒和牛腩利  
和牛フィレ肉のお料理  
*Stir-fried Wagyu fillet*

琥珀宮双點品  
二種点心  
*Selected dim sum (2 kinds)*

桜蝦姜味炒飯  
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り  
*Sakura shrimp fried rice with pickled ginger*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥25,300

ルビー  
紅玉石

*Ruby*

精品華拼盆  
金華叉焼入り前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

白灼鮮貝  
鮮貝の湯引き 昆布出汁のあっさり醤油  
*Par-boiled scallop with kelp soy sauce*

大開蟹魚翅  
ふかひれの濃厚上海蟹ソース煮込み  
*Braised shark fin with Shanghai crab sauce*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

青大螯蝦  
オマールブルーのお料理  
*Lobster*

炒和牛腩利  
和牛フィレ肉のお料理  
*Stir-fried Wagyu fillet*

九条葱香港麵  
九条葱香る極細香港麵  
*Noodle soup with Kujo green onion*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥39,600

※これらのコースはお二人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。  
※食材によるアレルギーなどございましたら、予め振りの者にお申し付けください。