

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

青大蟹蝦
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。