

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

碧緑炒蝦球
大海老の青紫蘇炒め
Stir-fried prawn with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

七宝菇燉竹筴釀魚翅
滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ
Steamed shark fin and mushroom soup

梅香黒酢猪肉
やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce

即日二色點品
点心 二種
Selected dim sum (2 kinds)

沙茶醬海鮮炒飯
海鮮の沙茶醬チャーハン
Seafood fried rice with sacha sauce

精美凍甜點品
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

葱爆京葱赤貝
赤貝と九条葱の黒胡椒炒め
Stir-fried ark shell and Kujo green onion with green black pepper

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃白湯大排翅
ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソースで
Braised whole shark fin

梅香黒酢猪肉
やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce

花椒奶油松露雲吞
トリュフ雲吞のきのこクリームソース 花山椒アクセント
Truffle wonton with creamy mushroom sauce

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

精美凍甜點品
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10%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 10% 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

碧緑炒鮑片
活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

堀川牛蒡燉排翅
姿ふかひれと堀川牛蒡の極上スープ
Steamed whole shark fin soup with Horikawa burdock

麻辣粉皮龍蝦
伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み
Braised spiny lobster with chili pepper sauce

白灼鮮菇和牛
和牛の湯引き 昆布風味のあっさり醤油
Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce

干貝珠芽砂鍋炒飯
ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン
Baby yam and mushroom fried rice

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

碧緑炒龍蝦
伊勢海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

柚香冬菇干煎翅
特上ふかひれの煎り焼き 柚子香る上湯ソース
Stir-fried shark fin with yuzu citron flavored special sauce

蠔皇海參鮑魚
あわびとナマコの煮込み
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

蜜汁黒蒜牛腩利
和牛フィレ肉 蜂蜜と黒ニンニクのソース
Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce

大開蟹湯麵
上海蟹のあんかけつゆ麵
Shanghai crab noodle soup

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥39,600 2名様より
(税込・サービス料別)