

# 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

木姜油蚕豆帯子  
帆立貝とそら豆の炒め 木姜油の香り  
Stir-fried scallop and broad beans with flavored oil

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

蛋白海鮮魚翅  
海鮮とアスパラガスの卵白ふかひれスープ  
Seafood and asparagus soup with egg white

麻辣粉皮魚球  
鮮魚と板春雨の麻辣醬煮込み  
Braised fish and wide vermicelli with chili pepper sauce

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

桜蝦美炒飯  
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

白灼春菜鮮魷  
スミイカと春野菜の湯引き  
Par-boiled calamari and seasonal vegetables with soy sauce

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

芙蓉百合白飯魚  
白魚とユリ根のふんわりミルク炒め  
Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white

梅香黒醋猪肉  
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

松露和牛炒飯  
トリュフ香る和牛チャーハン  
Wagyu fried rice with truffle flavor

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

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers

油泡春菜蝦球  
大海老と春野菜の炒め  
Stir-fried and lightly salted prawn with seasonal vegetables

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

冬菇干煎魚翅  
特上ふかひれの煎り焼き 上湯ソース  
Stir-fried shark fin with special sauce

清蒸鮮鮑魚  
活けあわびの広東式あっさり醤油蒸し  
Steamed abalone with soy sauce

葱爆冬筍和牛  
和牛と九条葱の黒胡椒炒め  
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

大蛤汁香港麵  
ハマグリ出汁のつゆそば ～極細香港麵～  
Clam noodle soup

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

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers

京葱姜大蛤  
ハマグリと九条葱のジンジャーソース  
Stir-fried clam and Kujo green onion with ginger sauce

北京式片皮鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆  
ふかひれ、あわび、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ  
Traditional Chinese medicinal soup

干焼牛蒡片麵龍蝦  
伊勢海老と新ゴボウのチリソース煮 青菜添え  
Braised spiny lobster and burdock with chili sauce

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

芹菜蟹肉蛋白炒飯  
蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて  
Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

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)