

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

旬菜炒蝦球
大海老と旬野菜の炒め
Stir-fried and lightly salted prawn and vegetables

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

冬瓜燉榮螺魚翅
ふかひれとサザエ、冬瓜の上湯蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and wax gourd soup

花椒麻牛柳
牛リブコースの花椒麻醬炒め 彩り野菜添え
Stir-fried beef and vegetables with Sichuan chili pepper

琥珀宮双味点心
点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

攪鼓四季豆肉崧炒飯
挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
Ground pork fried rice with green beans, and vegetables

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

白灼鮮魷魚
アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式醤油
Par-boiled calamari with kelp 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

蒜茸浸腐竹莧菜
旬青菜と巻き湯葉のガーリック炒め
Stir-fried vegetable and soymilk skin with garlic sauce

百香果旬菜猪肉
やまゆり豚と夏野菜の炒め パッションフルーツと黒胡椒のソース
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with passion fruit sauce

海鮮冬蔭炒飯
毛蟹と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで
Hair crab meat and scallop fried rice with tom yam paste

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15%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 15 % 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

韭黄炒鮑片
活あわびと黄ニラの炒め
Stir-fried and lightly salted abalone with yellow garlic

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松菌燉大排翅
松茸とふかひれの極上蒸しスープ
Steamed soup with whole shark fin and matsutake mushroom

琥珀宮牛油龍蝦
伊勢海老 柑橘香るガーリックバターソース
Stir-fried spiny lobster with special mushroom's garlic butter sauce

芥末助通菜和牛
和牛と空心菜の茎山葵ソース炒め
Stir-fried Wagyu and water spinach with wasabi stem flavor

星鰻茄瓜炒飯
穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン
Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste

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

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

琥珀式松菌榮螺湯
松茸とサザエの土瓶蒸し 極上スープを楽しむ琥珀宮スタイル
Steamed turban shell and matsutake mushroom

XO濃湯龍蝦
伊勢海老 濃厚海老味噌風味のXO醬煮込み
Stir-fried spiny lobster with shrimp head and XO sauce

毛蟹干煎翅
特上ふかひれと毛蟹の煎り焼き 上湯ソース
Stir-fried shark fin and hair crab meat with special thick sauce

無花果汁牛腩利
和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース
Stir-fried Wagyu fillet with pickled fig sauce in Shaoxing wine

冷拌旬菜稻庭烏冬麵
冷たい和えそば ~旬野菜に山椒ジュレと香菜を添えて~
Inaniwa Udon with Japanese pepper gelee

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)