

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

XO白果炒蝦球
大海老のXO醬炒め
Stir-fried prawn with XO sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

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

地辛子炒牛柳
牛リブローズの炒め 地辛子ソース
Stir-fried beef with Japanese mustard sauce

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

松露海鮮炒飯
海鮮とトリュフのチャーハン
Seafood fried rice with truffle flavor

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

碧綠鮮魷魚
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari with green perilla 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

金沙蝦球拼旬菜
大海老の香り揚げ 塩卵衣和え
Deep-fried prawn with salted egg sauce

花椒孜然旬菜猪肉
やまゆり豚と旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with cumin flavored oyster sauce

是日美味炒飯
本日のチャーハン
Today's fried rice

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

XO炒鮑片
活あわびのXO醬炒め
Stir-fried abalone with XO 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

奶油鶏油菌鮮魚
鮮魚とジロール茸のきのこクリームソース
Braised white fish and chanterelle mushroom with cream sauce

白灼和牛脊片
和牛の湯引き あっさり醤油
Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce

是日美味炒飯
本日のチャーハン
Today's 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

白灼鮮魷魚片
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

琥珀宮佛跳牆
ふかひれと鮑、乾貨の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

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

薄荷雲南牛腩利
和牛フィレ肉の雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Wagyu fillet with fresh herbs, Yunnan style

大開蟹扒湯麵
蟹そば ~上海蟹出汁のつゆ麵~
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)