

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

避風塘炆甲魷
イカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried calamari with garlic flavor

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松露海鮮魚翅
海鮮とトリュフのふかひれスープ
Shark fin and seafood soup with truffle flavor

麻辣白花豆鱈魚
鱈と白いんげん豆の麻辣煮込み
Braised cod and white kidney beans with chili pepper sauce

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

珠芽花茸炒飯
むかごと花びら茸のチャーハン
Baby yam and mushroom fried rice

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

白灼鮮北寄貝
鮮貝の湯引き 昆布出汁のあっさり醤油
Par-boiled shellfish 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

香辣汁羅勒蝦球
大海老のピリ辛海老味噌クリームソース
Braised prawn with shrimp paste cream sauce

梅肉黒醋猪肉
やまゆり豚と旬野菜の梅肉黒酢炒め
Stir-fried Yamayuri pork and vegetables with vinegared plum sauce

松露和牛炒飯
和牛とトリュフのチャーハン
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

碧緑炒鮑片
活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

香菇燉排翅
滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ
Steamed shark fin and mushroom soup

麻辣白花豆太刀魚
太刀魚と白いんげん豆の麻辣煮込み
Braised cutlass fish and white kidney beans with chili pepper sauce

葱爆黒椒和牛
和牛と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

蝦雲吞香港麵
海老雲吞の上湯つゆ麵 ～極細香港麵～
Noodle soup with shrimp wanton

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

白灼鮮北寄貝
鮮貝の湯引き 昆布出汁のあっさり醤油
Par-boiled shellfish 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

香辣汁羅勒青大鈇蝦
オマール海老のピリ辛海老味噌クリームソース
Braised lobster with shrimp paste cream sauce

姜葱老酒牛腩利
和牛フィレ肉の炒め 老酒風味のジンジャーソース
Stir-fried Wagyu fillet with ginger sauce

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)