

ディナーコース / Dinner course

真珠

Pearl

精美金華拼盆

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

避風塘海宝

海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried seafood with garlic flavor

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック
Beijing duck

大閘蟹汁海鮮羹

上海蟹出汁の海鮮とろみスープ
Pureed turnip Shanghai crab soup with seafood

酒釀麻辣鮮魚

鮮魚と白いんげん豆の煮込み 酒釀麻辣ソース
Stir-fried white fish and white kidney beans with spicy chili sauce

桜蝦姜味炒飯

桜海老のチャーハン 甘酢生姜の風味
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

精美凍甜点品

デザート
Dessert

¥18,000

(税込・サービス料別)

2名様より

翠玉

Emerald

精美金華拼盆

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑炒鮮魷魚

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

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック
Beijing duck

准杞螺貝燉魚翅

滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実入り極上蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and wolfberry soup

清蒸鮮大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(メス)
Steamed Shanghai crab (female)

大閘蟹小菜

小菜 蟹の身料理
Shanghai crab meat dish

大閘蟹汁炒飯

上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風
Fried rice with Shanghai crab roe sauce

精美甜点品

デザート
Dessert

¥30,000

(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.

琥珀

Amber

精美金華拼盆

金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

紫菜扒蕪菜鮑

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

濃白湯元壺翅

ふかひれの濃厚白湯煮込みスープ

Shark fin with rich chicken soup

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (オス・メス)

Steamed Shanghai crab (male & female)

大閘蟹小菜

小菜 蟹の身料理

Shanghai crab meat dish

大閘蟹汁湯麺

上海蟹出汁 蟹そば

Shanghai crab soup noodle

特式美甜品

デザート

Dessert

¥50,000

(税込・サービス料別)

2名様より