

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

翠玉 Emerald

精美拼盆
焼き物入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers

精美拼盆
焼き物入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers

寒造里炒双鮮
海鮮と旬野菜の炒め ～かんずりの風味～
Stir-fried seafood with seasonal vegetables

白灼裙帯菜双鮮
海鮮と生わかめの湯引き 昆布香るあっさり醤油
Par-boiled seafood and Japanese seaweed with kelp soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

雪耳蕪菜螺貝燉湯
ツブ貝と白キクラゲの極上蒸しスープ
Steamed soup with whelks and snow fungus

濃白湯元壺
たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ
Braised shark fin soup

実山椒炸鮮鮑
あわびの実山椒香り揚げ
Deep-fried abalone with Japanese pepper flavor

酢橘上湯鮮魚
鮮魚と白キクラゲ 酢橘香る上湯ソース
Stir-fried white fish and snow fungus with citrus flavored special sauce

黒蒜蜜汁牛面肉
牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース
Beef cheek simmered with aged black garlic and honey sauce

実山椒汁和牛
和牛の炒め 実山椒ソース
Stir-fried Wagyu with Japanese pepper flavor

海鮮炒飯
海鮮チャーハン
Seafood fried rice

毛蟹肉炒飯
毛蟹のチャーハン
Fried rice with horsehair crab

精美凍甜点品
デザート
Dessert

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

¥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、予告なく変更する可能性があります。
※ 当店は国産米を使用しています。
※ 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.
※ We use 100% Japanese grown rice.
※ 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

精美拼盆

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers

芙蓉蟹肉白飯魚

シラウオと蟹肉、干し貝柱 順徳式ふんわり卵白仕立て

Stir-fried icefish and egg white with crab meat, dried scallop, Shunde style

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

紅焼排翅

ふかひれの煮込み

Braised shark fin

馬賽式蕃茄海宝

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風

Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato)

赤城和牛

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu

大蛤香港麺

ハマグリ出汁の香港麺

Clam noodle soup with supreme soup

特式燕窩甜品

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert

¥50,000

(税込・サービス料別)

2名様より