

ディナーコース / *Dinner course*

しんじゅ
真珠 *Pearl*

2名様より ￥18,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

海鮮の翡翠炒め 青紫蘇ソース

Stir-fried seafood with green perilla sauce
碧綠紫蘇炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

ジロール茸と白キクラゲ、海鮮のスープ

Seafood soup with girolle mushrooms, white wood ear
鶏油菌雪耳海鮮羹

秋鮭の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried salmon with garlic flavor
避風塘三文魚

牛頬肉の煮込み 熟成黒ニンニクと蜂蜜ソース

Simmered beef cheek with aged black garlic and honey sauce
黑蒜蜜汁牛面肉

挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

Ground pork fried rice with green beans and vegetables
攪鼓四季豆炒飯

デザート

Dessert
精美甜点名

すいぎょく
翠玉 *Emerald*

2名様より ￥30,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさソース

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒蕪菜鮑

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元翅翅

秋鮭とさつま芋、ポルチーニ茸 キノコ出汁のクリームソース

Cream stew of salmon, porcini mushrooms and sweet potato
奶油牛肝菌甘薯三文魚

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper
葱爆茭白和牛

蟹肉とせりのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice
蟹肉芹菜炒飯

デザート

Dessert
精美甜点名

※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。

※ 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.

アメジスト

紫水晶 *Amethyst* 【上海蟹コース】 2名様より ￥22,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

アオリ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
避風塘鮮魷

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

ジロール茸と白キクラゲ、海鮮のスープ

Seafood soup with girolle mushrooms, white wood ear
鶏油菌雪耳海鮮羹

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大闸蟹

+2,750円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 一品

Shanghai crab meat dish
大闸蟹小菜

挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

Ground pork fried rice with green beans and vegetables
榄豉四季豆炒饭

デザート

Dessert
精美甜点心

ターコイズ

緑松石 *Turquoise* 【上海蟹コース】 2名様より ￥36,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

あわびと蕪 伊勢志摩のあおさソース

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒蕪菜鲍

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元翅翅

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大闸蟹

+2,750円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,750 yen for a male crab

小菜 蟹の身料理 二品

Shanghai crab meat dish
大闸蟹小菜

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
大闸蟹汁炒饭

デザート

Dessert
精美甜点心

ダイヤモンド

鑽石 *Diamond* 【上海蟹コース】 2名様より ￥55,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

ふかひれの煮込み

Braised shark fin
紅燒排翅

上海蟹の姿蒸し(メス、オス)

Steamed Shanghai crab (male & female)
清蒸大闸蟹

小菜 蟹の身料理 二品

Shanghai crab meat dish
大闸蟹小菜

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu
赤城和牛

ワンタン入り香港麺

Wonton noodles
上湯雲吞香港麵

海燕の巣入りデザート

Bird's nest dessert
特式燕窩甜品