

12/29~1/3限定

新春ランチコース Lunch Course Menu

フローライト
蛍石

Fluorite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

琥珀宮三點品
三種点心
Selected dim sum (3 kinds)

明炉掛烤鴨
名物北京ダック
Beijing duck

富竹魚唇羹
生湯葉と海老、魚のコラーゲンスープ
Seafood and soy milk skin soup

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

是日炒飯
本日のチャーハン
Today's fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥6,600

マラカイト
孔雀石

Malachite

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

百合炒蝦球
大海老と百合根の炒め
Stir-fried and lightly salted prawn and lily bulb

明炉掛烤鴨
名物北京ダック
Beijing duck

鮫絲魚翅羹
細切りあわび入りふかひれのスープ
Shark fin soup with abalone

梅香黒醋猪肉
やまゆり豚の梅肉黒醋ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce

琥珀宮三點品
三種点心
Selected dim sum (3 kinds)

是日炒飯
本日のチャーハン
Today's fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥11,000

ガーネット
柘榴石

Garnet

精品華拼盆
金華又焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

荷葉蒸石斑球
鮮魚ハタの蓮の葉香り蒸し
Steamed grouper with soy sauce and lotus leaf

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 soup

和牛
和牛のお料理
Wagyu dishes

琥珀宮双點品
二種点心
Selected dim sum (2 kinds)

松露鮑粒炒飯
鮑とトリュフのチャーハン
Abalone fried rice with truffle flavor

精美甜点品
デザート
Dessert

¥19,800

トパーズ
黄玉石

Topaz

精品華拼盆
金華又焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

時菜炒鮑片
活けあわびの炒め
Stir-fried and lightly salted abalone

明炉掛烤鴨
名物北京ダック
Beijing duck

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

炒和牛腩利
和牛フィレ肉のお料理
Stir-fried Wagyu fillet

琥珀宮双點品
二種点心
Selected dim sum (2 kinds)

桜蝦姜味炒飯
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

精美甜点品
デザート
Dessert

¥25,300

※これらのコースはお二人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。
※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。
※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。