

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

蝦醬通菜鮮魷
アオリイカと空心菜の蝦醬炒め
Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste sauce

避風塘海鮮
本日海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried today's seafood with garlic flavor

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

翡翠鮑粒帶子羹
あわびと帆立貝のスープ 翡翠仕立て
Abalone and scallop soup

冬瓜柴螺燉魚翅
ふかひれとサザエ、冬瓜の極上蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and winter melon soup

羅勒蕃茄炒鱸魚
房州産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め
Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor

豉汁香煎太刀魚
太刀魚の煎り焼きトウチソース
Stir-fried scabbard fish with black bean sauce

梅香東坡肉
梅肉風味のトンポーロー
Dongpo pork with plum taste

山芥末通菜和牛
和牛と空心菜の山わさび炒め
Stir-fried Wagyu with wasabi flavor

地辛子と牛炒飯
和牛のチャーハン 地辛子風味
Wagyu fried rice with Japanese mustard

冬蔭海鮮炒飯
蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイス
Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste

精美凍甜点品
デザート
Dessert

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥18,000 2名様より
(税込・サービス料別)

¥30,000 2名様より
(税込・サービス料別)

※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。
※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

精美拼盆

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers

紫菜冬瓜栄螺

活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース

Steamed turban shell and winter melon with seaweed sauce

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

琥珀仏跳牆

ふかひれ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Braised shark fin with rich chicken soup

牛油龍蝦球

伊勢海老 香港式ガーリックバターソース

Stir-fried lobster with special garlic butter sauce

赤城和牛

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu

星鰻茄瓜砂鍋炒飯

穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン

Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste sauce)

精美凍甜点品

デザート

Dessert

¥50,000

2名様より

(税込・サービス料別)