

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

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

旬菜炒鮮貝
鮮貝と旬野菜の炒め
Stir fried shellfish with seasonal vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

鮑粒独活紫菜羹
あわびと独活、あおさ海苔のスープ
Seaweed soup with abalone and udo

麻辣粉皮蝦球
大海老と板春雨の麻辣ソース
Stir-fried prawn and vermicelli with Sichuan chili sauce

即日山百合猪肉
やまゆり豚のお料理
Today's Yamayuri pork dish

蛤仔芹菜姜味炒飯
アサリとセリのチャーハン 生姜の風味
Fried rice with clam and Japanese parsley

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)

翠玉 Emerald

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

旬菜炒海鮮
海鮮と旬野菜の炒め
Stir-fried seafood and seasonal vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蟹肉元壺翅
たっぷりふかひれと蟹肉の煮込みスープ
Braised shark fin soup with crab meat

蕃茄咸菜双鮮
ハマグリと鮮魚の広州郷土風トマト煮込み
Braised clam and white fish with tomato, Cantonese style

葱爆和牛
和牛と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

干貝鶏頸肉炒飯
鶏せせり肉と干し貝柱のチャーハン
Fried rice with dried scallop and chicken

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥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。
- ※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 琥珀宮のフイヤベース風
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 2名様より

(税込・サービス料別)