

## 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

黒椒炒京葱赤貝  
赤貝と九条葱の炒め 黒胡椒の香り  
Stir fried ark shell with Kujo green onion

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

麻利菌雪耳燉湯  
モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ  
Steamed morel mushroom and white wood ear soup

避風塘海鮮  
海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ  
Deep-fried seafood with garlic flavor

梅香黒醋山百合猪  
やまゆり豚の炒め 梅肉黒酢ソース  
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce

松露和牛炒飯  
和牛とトリュフのチャーハン  
Wagyu fried rice with truffle flavor

### 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  
海の幸と旬野菜の炒め  
Stir-fried seafood and vegetables

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

干貝元壺翅  
たっぷりふかひれと干し貝柱の煮込みスープ  
Braised shark fin soup

桜蝦蕪茸扒鮮魚  
鮮魚 桜海老と蕪のすり流しソース  
Stir-fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce

牛蒡汁和牛  
和牛と冬牛蒡の炒め  
Stir-fried Wagyu with burdock

紫蘇海鮮炒飯  
海鮮と紫蘇のチャーハン  
Seafood fried rice with green perilla

### 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ございます。

※ 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.

※ 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

### 百合鮮鮑片

あわびと百合根

Abalone and lily bulb

### 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

### 招牌鮮龍蝦

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish

### 赤城和牛拼土豆絲

群馬県産赤城和牛のお料理

Toriyama Umami Wagyu

### 蟹肉芹菜蛋白炒飯

蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

### 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)