

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

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

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

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

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

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

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

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

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

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

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

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

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、予告なく変更する場合がございます。
※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)