

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

精美金華拼盆
金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

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

七宝菇雪耳燉湯
滋味 ポルチーニ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ
(乾燥茸含む七種のこ出汁)
Steamed poruchini mushroom and white wood ear soup seafood

避風塘海宝
海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Stir-fried seafood with green perilla sauce

四川水煮和牛頬肉
和牛ホホ肉の煮込み ピリ辛四川ソース
Simmered Wagyu cheek with extra spicy hot sauce

海鮮芹菜炒飯
海鮮と芹のチャーハン
Fried rice with seafood 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

精美金華拼盆
金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

旬菜炒双鮮
二種海鮮と旬野菜の炒め
Stir-fried seafood and vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃湯元壺魚翅
たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ
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

富麗華酒和牛
和牛の炒め 富麗華酒ソース
Wagyu with Shaoxing wine sauce

姜葱鮑絲撈麵(香港麵)
細切りあわびの和え麵 ~香港式ネギ生姜風味~
Mixed noodles with abalone

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。

※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

精美金華拼盆

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

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

干貝扒排翅

ふかひれの煮込み 干し貝柱のソース

Braised shark fin with dried scallop sauce

招牌鮮龍蝦

伊勢海老のお料理

Today's lobster dish

白灼芋頭和牛捲

里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油

Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce

蟹肉芹菜蛋白炒飯

蟹肉と芹の卵白チャーハン 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)