

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

旬菜炒海鮮
海鮮と旬野菜
Seafood with seasonal vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

雪耳冬瓜栄螺燉湯
冬瓜とサザエ、白キクラゲの極上蒸しスープ
Steamed soup with winter melon, turban shell and snow fungus

実山椒炸星鰻
穴子の実山椒香り揚げ
Deep-fried conger eel with Japanese green peppercorns

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

栗米鶏粒炒飯
鶏肉とトウモロコシのチャーハン
Fried rice with chicken and corn

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

翡翠炒鮑魚
あわびの翡翠ソース
Stir-fried abalone with jade sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

干貝元壺翅
干し貝柱入りたっぷりふかひれの煮込みスープ
Braised shark fin soup

青柚子上湯鮮魚
鮮魚 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え
Stir-fried white fish with yuzu citron flavored special sauce

芥末助通菜和牛
和牛と空心菜の茎山葵ソース炒め
Stir-fried Wagyu with wasabi flavor

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

¥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

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

紅焼排翅
ふかひれの煮込み

Braised shark fin

椰汁蝦醬龍蝦
伊勢海老のマレー風ラクサソース

Deep-fried lobster with Laksa 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)

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)