

# 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*

雪耳冬瓜棠螺燉湯  
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*

百香果蜜汁猪肉  
やまゆり豚の炒め パッションフルーツと蜂蜜ソース  
*Stir-fried Yamayuri pork with passion fruit sauce*

粟米鶏粒炒飯  
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*

羅勒蕃茄炒鱸魚  
房州産スズキと彩り野菜のトマトバジル炒め  
*Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor*

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*

金沙脆皮炸大蝦  
大海老の塩卵ソース サクサク脆皮仕立て  
*Deep-fried prawn with salted egg crust*

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 and water spinach 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、予告なく変更する場合がございます。

※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*

明炉掛焼鴨  
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)