

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

蝦醬通菜鮮魷
アオリイカと空心菜の蝦醬炒め
Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

雪耳鮑粒紫菜羹
あわびと白きくらげ、あおさのスープ
Abalone, white wood ear and seaweed soup

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, plum flavor

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

白灼海鮮
本日の海鮮の湯引き 昆布風味の広東風あっさり醤油
Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

冬瓜荣螺燉魚翅
ふかひれとサザエ、冬瓜の極上蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and winter melon soup

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

山芥末通菜和牛
和牛と空心菜の山わさび炒め
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。
※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

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

琥珀仏跳牆

ふかひれ、鮑、乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

Braised shark fin with rich chicken soup

金沙龍蝦球

伊勢海老の衣揚げ 塩卵の黄金ソース

Deep-fried lobster with salted egg 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)

精美凍甜点品

デザート

Dessert

¥50,000

2名様より

(税込・サービス料別)