

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

避風塘星鰻
穴子の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
Deep-fried conger eel with garlic flavor

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

望潮魚冬瓜魚翅
冬瓜とイダコ、ふかひれの滋養蒸しスープ
Steamed shark fin and ocellated octopus soup

梅香茄瓜東坡肉
豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み
Dongpo pork, plum flavor

琥珀宮三色点心
点心三種
Selected dim sum (2 kinds)

冬陰海鮮炒飯
海鮮のチャーハン 爽やかな冬陰スパイスの香り
Seafood fried rice with tom yam paste

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥16,500 2名様より
(税込・サービス料別)

翠玉 Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

紫菜冬瓜棠螺
サザエと冬瓜 伊勢志摩のあおさ海苔ソース
Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce

北京式片皮鴨
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

羅勒旬菜炒鱸魚
夏の鮮魚と彩り野菜のバジル炒め
Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor

酒釀麻辣白花豆猪肉
やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み
Braised Yamayuri pork and white kidney beans with chili pepper sauce

星鰻茄瓜蝦醬炒飯
穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン
Conger eel, eggplant and green perilla fried rice with chili shrimp paste

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥27,500 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

特式焼味拼盆

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

北京式片皮鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

葱生姜龍蝦球

伊勢海老のジンジャーソース

Stir-fried lobster with ginger sauce

准杞燉排翅

薬膳 ふかひれと枸杞の実の滋養蒸しスープ

Steamed shark fin and wolfberry soup

香菇奶油鮮鮑

あわび 乾燥茸のクリームソース

Stir-fried abalone and mushroom with cream

水煮和牛頬肉

和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce

鱧魚芹菜春捲

鱧と三つ葉の細春巻き

Spring roll (sea eel and cow parsley)

涼拌和牛坦坦麵

冷やし担担麵 ～和牛の湯引きのせ～

Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu

精美凍甜点品

デザート

Dessert

¥44,000 2名様より

(税込・サービス料別)