

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

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

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

香菇燉竹笙釀魚翅
滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ
Steamed shark fin and mushroom soup

XO炒双鮮
二種海鮮と旬野菜のXO醬炒め
Stir-fried seafoods with XO sauce

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

粟米鷄粒炒飯
鶏肉とトウモロコシのチャーハン
Chicken and corn fried rice

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

碧綠炒鮮魷
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari and green perilla 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

青柚香上湯魚球
本日の鮮魚 青柚子香る上湯ソース
Today's fish dish

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

大蛤香港麵
ハマグリ出汁のつゆ麵 ～極細香港麵～
Clam noodle soup with supreme soup

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

豉汁涼瓜鮑魚片
あわびと旬野菜のトウチ炒め
Stir-fried abalone and vegetables with black bean sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蟹肉干煎翅
ふかひれと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースかけ
Stir-fried shark fin and crab meat with special sauce

金沙鮮龍蝦球
伊勢海老の塩漬け卵衣揚げ
Deep fried lobster with salted egg crust

酸辣海宝雲吞
上海雲吞 海鮮の酸味辛味ソース
Boiled shrimp wonton with hot and sour sauce

芥菜汁牛腩利
和牛フィレ肉 山葵のソース
Wagyu fillet with wasabi flavored sauce

九条葱香港麺
九条葱のつゆそば 極細香港麺
Noodle soup with Kujo green onion

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)