

12/29～1/3限定

新春ディナーコース *Dinner Course Menu*

ガーネット
柘榴石

Garnet

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

陳皮蒸鮮魚
鮮魚の蒸し 広東式あっさり醤油
Steamed white fish with soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃白湯元壺翅
ふかひれの白湯煮込みスープ
Braised shark fin soup

酒釀麻辣猪肉
やまゆり豚 酒釀麻辣ソース
Braised "Yamayuri pork" with chili pepper sauce

鶏頭干貝炒飯
鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン
Fried rice with dried scallop, chicken and Jinhua ham

精美甜点品
デザート
Dessert

¥22,000
(税込・サービス料別)

トパーズ
黄玉石

Topaz

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

碧緑炒鮑魚
鮑の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

橙蕪菜燉排翅
ふかひれと蕪 極上蒸しスープ
Steamed soup with shark fin and Shogoin Turnip

牛蒡汁和牛
和牛肉と牛蒡
Stir-fried Wagyu beef and burdock

鶏頭干貝炒飯
鶏せせり肉と金華ハム、干し貝柱のチャーハン
Fried rice with dried scallop and chicken, Jinhua ham

精美甜点品
デザート
Dessert

¥30,800
(税込・サービス料別)

ルビー
紅玉石

Ruby

焼味彩拼盆
前菜盛り合わせ
Selected appetizers

香煎葱龍蝦
伊勢海老と焼き葱
Stir-fried lobster green onion

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

紅焼大排翅
ふかひれの姿煮込み
Braised whole shark fin

和牛排利菜
和牛フィレ肉の御料理
Stir-fried Wagyu fillet

海鮮美炒飯
海鮮のチャーハン
Seafood fried rice

精美甜点品
デザート
Dessert

¥55,000
(税込・サービス料別)

※これらのコースはお二人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。
※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。