

ディナーコース / *Dinner course*

しんじゅ
真珠 *Pearl*

2名様より ￥18,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

海鮮と旬野菜の炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables
旬菜炒海鮮

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

モリーユ茸と白キクラゲの濃厚きのこ出汁の蒸しスープ

Steamed morel mushroom and white wood ear soup
七宝菇雪耳嫩湯

鮑の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried abalone with garlic flavor
避風塘鮑片

牛ほほ肉の煮込み マカオのラクサソース

Simmered beef cheek with laksa sauce
喇沙醬牛面肉

挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

Ground pork fried rice with green beans, and vegetables
攪鼓四季豆炒飯

デザート

Dessert
精美甜點品

すいぎょく
翠玉 *Emerald*

2名様より ￥30,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers
精美拼盘

鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒蕪菜鮑

名物 北京ダック

Beijing duck
明炉掛烤鸭

たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元翅翅

鮮魚の広東式醤油蒸し

Steamed white fish with soy sauce
清蒸鮮魚球

和牛と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper
葱爆茭白和牛

蟹肉とせりのチャーハン

Crab meat and Japanese parsley fried rice
蟹肉芹菜炒飯

デザート

Dessert
精美甜點品

※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。

※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。

※ *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.*

アメジスト
紫水晶 *Amethyst* 【上海蟹コース】 2名様より ￥22,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ
名物 北京ダック
モリーユ茸と白キクラゲの濃厚きのこ出汁の蒸しスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
小菜 蟹の身料理 一品
挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
デザート

Selected appetizers
精美拼盘

Deep-fried calamari with garlic flavor
避風塘鮮魷

Beijing duck
明炉掛烤鸭

Steamed morel mushroom and white wood ear soup
七宝菇雪耳嫩湯

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大閘蟹

+ 2,750 yen for a male crab

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Ground pork fried rice with green beans and vegetables
攪飯四季豆炒飯

Dessert
精美甜點品

ターコイズ
緑松石 *Turquoise* 【上海蟹コース】 2名様より ￥36,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース
名物 北京ダック
たっぷりふかひれと干し貝柱、白菜入り煮込みスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
小菜 蟹の身料理 二品
上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風
デザート

Selected appetizers
精美拼盘

Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce
紫菜扒蕪菜鮑

Beijing duck
明炉掛烤鸭

Shark fin soup with dried scallop and Chinese cabbage
干貝白菜元翅

Steamed Shanghai crab (female)
清蒸大閘蟹

+ 2,750 yen for a male crab

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Fried rice with Shanghai crab roe sauce
大閘蟹汁炒飯

Dessert
精美甜點品

ダイヤモンド
鑽石 *Diamond* 【上海蟹コース】 2名様より ￥55,000

(税込・サービス料別)

焼き物入り 前菜盛り合わせ
名物 北京ダック
ふかひれの煮込み
上海蟹の姿蒸し(メス、オス)
小菜 蟹の身料理 二品
群馬県産赤城和牛のステーキ 江南地方の野菜炒めを添えて
柚子香る雲吞入り香港麺
海燕の巣入りデザート

Selected appetizers
精美拼盘

Beijing duck
明炉掛烤鸭

Braised shark fin
紅燒排翅

Steamed Shanghai crab (male & female)
清蒸大閘蟹

Shanghai crab meat dish
大閘蟹小菜

Toriyama Umami Wagyu
赤城和牛

Wonton noodle with yuzu flavor
上海雲吞香港麵

Bird's nest dessert
神式燕窩甜品