

ディナーコース / *Dinner course*

真珠  
*Pearl*

蒼玉  
*Sapphire*

精美拼盆  
焼き物入り 前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers*

碧緑炒海鮮  
海鮮の青紫蘇炒め 翡翠ソース  
*Stir-fried seafood with green perilla sauce*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

山海蕎麦子燉湯  
山の幸、蕎麦の実の極上蒸しスープ  
*Steamed soup with buckwheat seeds (pork and chicken meat)*

金沙魚球  
鮮魚の衣揚げ 塩卵ソース  
*Deep-fried white fish with salted egg crust*

四川牛面肉  
牛ホホ肉の煮込み 辛味四川ソース  
*Beef cheek simmered with extra spicy hot sauce*

芹菜海鮮炒飯  
海鮮とセリのチャーハン  
*Seafood and Japanese parsley fried rice*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥18,000 2名様より  
(税込・サービス料別)

精美拼盆  
焼き物入り 前菜盛り合わせ  
*Selected appetizers*

避風塘海宝  
海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ  
*Deep-fried seafood with garlic flavor*

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
*Beijing duck*

芹菜鶏絲雪耳羹  
鶏肉とセリ、白きくらげのスープ  
*Japanese parsley, chicken and white wood ear soup*

清蒸鮮大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)  
*Steamed Shanghai crab (female)*  
+2,750円にて蟹をオスに変更できます。  
+2,750 yen for a male crab

大閘蟹小菜  
小菜 蟹の身料理 一品  
*Shanghai crab meat dish*

攪豉四季豆肉松炒飯  
挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン  
*Ground pork fried rice with green beans, and vegetables*

精美甜点品  
デザート  
*Dessert*

¥22,000 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.*

翠玉  
Emerald

精美拼盆  
焼き物入り 前菜盛り合わせ  
Selected appetizers

紫菜扒燕菜鮑  
あわびと蕪 伊勢志摩のあおさ海苔ソース  
Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

干貝元壺翅  
たっぷりふかひれと干し貝柱の煮込みスープ  
Braised shark fin soup

清蒸鮮大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)  
Steamed Shanghai crab (female)  
+2,750円にて蟹をオスに変更できます。  
+2,750 yen for a male crab

又は

即日海鮮菜  
本日の海鮮料理  
Toriyama Umami Wagyu

大閘蟹小菜  
小菜 蟹の身料理 二品  
Shanghai crab meat dish

赤城和牛拼土豆絲  
群馬県産赤城和牛のお料理  
Toriyama Umami Wagyu

大閘蟹汁炒飯  
上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風  
Fried rice with Shanghai crab roe sauce

精美甜点品  
デザート  
Dessert

¥33,000  
(税込・サービス料別)

2名様より

琥珀  
Amber

精美拼盆  
焼き物入り 前菜盛り合わせ  
Selected appetizers

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

紅焼排翅  
ふかひれの煮込み  
Braised shark fin

清蒸大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
Steamed Shanghai crab (male & female)

大閘蟹小菜  
小菜 蟹の身料理 二品  
Shanghai crab meat dish

赤城和牛拼土豆絲  
群馬県産赤城和牛のお料理  
Toriyama Umami Wagyu

青香上湯香港麵  
香港麵の青そば  
Soup noodle with green onion and herbs

特式燕窩甜品  
海燕の巣入りデザート  
Bird's nest dessert

¥55,000  
(税込・サービス料別)

2名様より