

ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

翠玉 Emerald

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

碧緑炒鮮魷魚
アオリイカの青紫蘇炒め
Stir-fried calamari with green perilla sauce

油泡炒双鮮
二種海鮮のあっさり炒め
Stir-fried and lightly salted seafood

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松露芙蓉蟹肉魚翅
ふかひれのスープ 蟹肉とトリュフの卵白仕立て
Shark fin and crab meat soup, white truffle flavor

干貝扒吉切翅
ふかひれの姿煮込み 乾貨干し貝柱ソース
Braised whole shark fin with dried scallop sauce

花椒麻醬牛柳
牛リブロースの花椒麻醬炒め
Stir-fried beef with Sichuan pepper sauce

薄荷旬菜猪柳
イベリコ豚ベジータの雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style

香港式双点心
香港式 蒸し点心二種
Selected dim sum (2 kinds)

奶油鶏油菌斑球
鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮
Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce

攪豉肉崧炒飯
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, olives and vegetables (ganlancai)

星鰻砂鍋炒飯
穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン
*Spicy fried rice with conger eel and eggplant (*with shrimp paste)*

精美凍甜点品
デザート
Dessert

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥13,000 2名様より

¥18,000 2名様より

- ※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。
- ※表示価格に別途サービス料10%、消費税を頂戴いたします。
- ※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, subject to an additional 10 % service charge and consumption tax.
- ※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

蒼玉
Sapphire

特式焼味拼盆
金華又焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

豉汁時菜鮑魚
活けあわびの豆豉炒め
Stir-fried abalone with black bean sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松菌干煎魚翅
特上ふかひれの煎り焼き松茸の上湯ソース
Stir-fried shark fin with Matsutake mushroom flavored special sauce

陳皮蒸石斑球
鮮魚ハタの蒸し 陳皮の香り
Steamed grouper with soy sauce and dried tangerine peel

奶油扒牛腩利
和牛フィレ肉 ジロール茸のきのこクリームソース
Stir-fried Wagyu fillet with chanterelle mushroom and cream sauce

冬蔭海鮮炒飯
帆立貝と蟹肉のチャーハン ~香り爽やかなスパイスで~
Seafood fried rice with refreshing spices

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥25,000

2名様より

琥珀
Amber

特式焼味拼盆
金華又焼入り前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑鮮龍蝦
伊勢海老の青紫蘇ソース炒め
Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

不丹松菌燉大排翅
松茸と姿ふかひれの極上蒸しスープ
Steamed soup with whole shark fin and Matsutake mushroom

奶油鶏油菌斑球
鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮
Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce

無花果汁牛腩利
和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース
Stir-fried Wagyu fillet with fig sauce soaked in Shaoxing wine

松露鮑粒干貝炒飯
トリュフと鮑、干し貝柱の煮込みチャーハン
Fried rice with abalone and dried scallop with truffle flavor

是日冰鎮官燕
海燕の巣のデザート
Bird's nest dessert

¥36,000

2名様より