ディナーコース / Dinner course

真珠 Pearl

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

旬菜炒海鮮
本日の海の幸と旬野菜の炒め
Stir-fried today's seafood and seasonal vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

麻利菌栄螺燉湯
滋味 活サザエとモリーユ茸の極上蒸しスープ
Steamed shark fin, turban shell and morel mushroom soup

実山椒炸鮮魷
アオリイカの実山椒香り揚げ
Deep-fried calamari with japanese pepper flavor

紅焼羊排骨
ラムスペアリの広東式醤油煮込み
Braised lamb spare rib, Cantonies style

干貝鮑粒炒飯
干し貝柱と鮑のチャーハン
Fried rice with dried scallop and abalone

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥18,000 2名様より
(税込・サービス料別)

翠玉 Emerald

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

旬菜炒双鮮
本日の海の幸二種と旬野菜の炒め
Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃白湯元壺
たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ
Braised shark fin soup

青柚子上湯扒鮮魚
青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え
Stir-fried fish with yuzu citron flavored special sauce, minced okra

葱爆羊肉片
ラム肉と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper

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

¥30,000 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.

琥珀

Amber

精美拼盆

焼き物入り 前菜盛り合わせ

Selected appetizers

紫菜扒棠螺蕪菜

活サザエと蕪 伊勢志摩のおおさ海苔ソース

Steamed turban shell and turnip with sea lettuce

明炉掛烤鴨

名物 北京ダック

Beijing duck

濃白湯排翅

ふかひれの濃厚白湯煮込み

Braised shark fin with rich chicken soup

馬賽式蕃茄龍蝦湯

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風

Seafood stew (lobster, clam, mushroom, tomato)

葱爆羊肉片

ラム肉と九条葱の葱爆炒め

Stir-fried lamb and Kujo green onion with black pepper

莫久来紫蘇炒飯

磯の香り豊かな莫久来チャーハン

Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice

特式燕窩甜品

海燕の巣を使用したデザート

Bird's nest dessert

¥50,000 2名様より

(税込・サービス料別)