

# ディナーコース / Dinner course

## 真珠 Pearl

精美金華拼盆  
金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

白灼鮮魷魚  
アオリイカの湯引き  
Par-boiled calamari with kelp soy sauce

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

七宝菇雪耳燉湯  
滋味 モリユ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ  
(乾燥茸入り七種きのこ出汁)  
Steamed morel mushroom and white wood ear soup seafood

碧緑炒鮮鮑魚  
あわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース  
Stir-fried abalone with green perilla sauce

酒釀麻辣猪肉  
やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み  
Braised Yamayuri pork and white kidney beans with chili pepper sauce

桜蝦姜味炒飯  
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り  
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger

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)

## 蒼玉 Sapphire

精美金華拼盆  
金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

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

干貝蕪菜羹  
干し貝柱と蕪のすり流しスープ  
Pureed turnip soup with dried scallop

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 一品  
小菜 蟹の身料理  
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

¥20,000 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、予告なく変更する場合がございます。

※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。

※ 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.

# ディナーコース / Dinner course

## 翠玉 Emerald

精美金華拼盆  
金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

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

明炉掛烤鴨  
名物 北京ダック  
Beijing duck

准杞螺貝燉魚翅  
滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実入り極上蒸しスープ  
Steamed shark fin, turban shell and wolfberry 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 一品  
小菜 蟹の身料理  
Shanghai crab meat dish

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

¥30,000 2名様より  
(税込・サービス料別)

## 琥珀 Amber

精美金華拼盆  
金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers with "Kinka" pork

紫菜扒燕菜鮑  
あわびと燕 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

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 二品  
小菜 蟹の身料理  
Shanghai crab meat dish

大閘蟹汁湯麵  
蟹そば ~上海蟹出汁のつゆそば~  
Shanghai crab soup noodle

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

¥50,000 2名様より  
(税込・サービス料別)