

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

旬菜炒鮮貝
季節の鮮貝の炒め
Stir-fried today's shellfish

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

鮑粒鴉葱紫菜羹
あわびと独活、あおさのスープ
Abalone, udo, sea lettuce soup

麻辣粉皮鮮蝦球
大海老と板春雨の麻辣ソース
Stir-fried prawn and wide vermicelli with Sichuan chili sauce

紅焼牛頬肉
牛ホホ肉の醤油煮込み
Braised beef, Cantonese style

桜蝦京葱撈麵 (香港麵)
桜海老と九条葱の香港式和え麵
Mixed noodles with sakura shrimp and Kujo green onions

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

白灼即日海鮮
本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油
Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

准杞鶏胗燉排翅
ふかひれと枸杞の実、砂肝の極上蒸しスープ
Steamed shark fin, wolfberry and gizzard soup

牛油紫菜扒鮮魚
鮮魚 あおさ海苔とバターの上湯ソース
Stir-fried fish with sea lettuce and butter sauce

旬菜炒和牛
和牛の炒め 季節の野菜を添えて
Stir-fried Wagyu with vegetables

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.

琥珀

Amber

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

百合鮮鮑片
あわびと百合根真丈
Abalone and lily bulb

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 whole 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)

白灼芋頭和牛捲
里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油
Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce

莫久来紫蘇炒飯
莫久来と紫蘇のチャーハン
Salted entrails of sea cucumber and sea squirt fried rice

精美凍甜点品

デザート
Dessert

¥50,000 2名様より
(税込・サービス料別)