

12/29~1/3限定

新春ディナーコース *Dinner Course Menu*

ガーネット
柘榴石

Garnet

精品金華拼盆
金華又焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

柚子上湯蒸鮮魚
鮮魚の蒸し 柚子香る上湯ソース
Steamed white fish with yuzu citron flavored special sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

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

梅香黒醋百合豚
やまゆり豚の梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce

青紫蘇魚子帯子炒飯
帆立と飛子、青紫蘇のチャーハン
Scallop and flying fish roe fried rice with green perilla

精美甜点品
デザート
Dessert

¥22,000
(税込・サ別)

トパーズ
黄玉石

Topaz

精品金華拼盆
金華又焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑炒鮑魚
鮑の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

金銀貝燉排翅
帆立と干し貝柱、ふかひれの蒸しスープ
Steamed soup with shark fin and scallop

松露上湯和牛
和牛肉 トリュフと上湯のソース
Stir-fried Wagyu beef with truffle sauce

蟹肉芹菜炒飯
蟹肉とセリのチャーハン
Fried rice with crab meat and Japanese parsley

精美甜点品
デザート
Dessert

¥28,600
(税込・サ別)

ルビー
紅玉石

Ruby

精品金華拼盆
金華又焼入り前菜盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

XO醬炒龍蝦
伊勢海老のXO醬炒め
Stir-fried lobster with XO sauce

迷你藥膳仏跳牆
ふかひれ、鮑、乾貨と藥膳の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

明炉掛烤鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蜜汁黒蒜牛排粒
和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce

芹菜蟹肉蛋白炒飯
蟹肉とセリの卵白チャーハン
柚子香るスープを添えて
Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

精美甜点品
デザート
Dessert

¥50,000
(税込・サ別)

※これらのコースはお二人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。
※食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付けください。