

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 モリー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

三色点心盆
点心三種
Selected dim sum (3 kinds)

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, 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

紫菜扒蕪菜鮑
あわびと蕪 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

大閘蟹汁湯麺
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)