

Dinner course

A course

四大海福拼盆
Selected appetizers
前菜の盛り合わせ

豉汁蒸鮮帶子
Steamed scallops with black bean sauce
帆立貝のブラックビーンソース蒸し

鮮鮑絲酸辣湯
Hot and sour soup with abalone
鮑入り海鮮サンラータン

北京式片皮鴨
Beijing duck
名物 北京ダック

酸橘糖醋斑球
Deep fried grouper with sweet and sour citrus
鮮魚ハタの衣揚げ スダチ香る甘酢ソース

田園香炒時蔬
Stir-fried vegetables
野菜の香り炒め

香港式双點心
Selected dim sum (2 kinds)
香港式 点心二種

蝦醬牛崧炒飯
Ground beef fried rice with shrimp sauce
牛挽き肉の海老味噌風味チャーハン

精美凍甜点品
Dessert
デザート

¥13,000 From 2 persons

(Subject to an additional tax and service charge)

B course

四大海福拼盆
Selected appetizers
前菜の盛り合わせ

黄金沙鮮蝦球
Deep fried prawns with salted egg sauce
大海老の香り揚げ 塩卵ソースの衣和え

蠔皇乾貨三宝
Braised fish maw and abalone, sea cucumber with oyster sauce
鮑となまこ、浮き袋の醤油煮込み

北京式片皮鴨
Beijing duck
名物 北京ダック

地辛子炒猪柳
Stir-fried Iberian pork with Jananese mustard
イベリコ豚"ベジョータ"の地辛子炒め

田園香炒時蔬
Stir-fried vegetables
野菜の香り炒め

香港式双點心
Selected dim sum (2 kinds)
香港式 点心二種

松露和牛炒飯
Wagyu fried rice with truffle flavor
和牛とトリュフのチャーハン

精美凍甜点品
Dessert
デザート

¥16,000 From 2 persons

(Subject to an additional tax and service charge)

※ 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, subject to an additional 10% service charge and consumption tax.

※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

C course

特式焼味拼盆

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華豚入り 前菜の盛り合わせ

黄金沙鮮星鰻

Deep fried conger-eel with salted egg crust

穴子の香り揚げ 塩卵ソースの和え衣

竹筴燕窩燉湯

Kinugasa mushroom and bird's nest soup

燕の巣詰め衣笠茸の上湯蒸しスープ

北京式片皮鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

XO炒鮮鮑魚

Stir-fried abalone with XO sauce

活けあわびのXO醬炒め

白灼時菜和牛

Parboiled Wagyu with original soy sauce

和牛の湯引き 広東式あっさり醬油

貽貝砂鍋炒飯

Braised fried rice with blue mussels

モン・サン=ミッシェル産 ムール貝の煮込みチャーハン

特式美甜品盆

Dessert

特選デザート

¥21,000

From 2 persons

(Subject to an additional tax and service charge)

D course

特式焼味拼盆

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華豚入り 前菜の盛り合わせ

XO炒鮮鮑魚

Stir-fried abalone with XO sauce

活けあわびのXO醬炒め

北京式片皮鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

竹筴燕窩燉湯

Kinugasa mushroom and bird's nest soup

燕の巣詰め衣笠茸の上湯蒸しスープ

姜葱汁青大蟹

Braised blue lobster with ginger sauce

オマールブルーの老酒ジンジャーソース

密汁黒蒜牛腩利

Stir-fried Wagyu with honey and black garlic sauce

和牛フィレ肉の熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース

星鰻砂鍋炒飯

Conger-eel and eggplant fried rice

穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン

特式三甜品盆

Dessert

燕の巣入り特撰デザート

¥30,000

From 2 persons

(Subject to an additional tax and service charge)