

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
あわび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

花椒麻炒牛肉
Stir-fried beef with sesame and Sichuan chili sauce
牛リブロースの花椒麻ソース炒め

田園香炒時蔬
Stir-fried vegetables
野菜の香り炒め

金沙蟹肉炒飯
Crab meat fried rice with salted egg
蟹肉と塩漬け卵のチャーハン

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

豉汁炒大蝦球
Stir-fried prawns with black bean sauce
大海老のブラックビーンソース炒め

蠔皇乾貨三宝
Braised fish maw and abalone, sea cucumber with oyster sauce
あわびとなまこ、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"ペジョータ"の地辛子炒め

田園香炒時蔬
Stir-fried vegetables
野菜の香り炒め

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

風沙鮮三文魚

Deep fried salmon with garlic flavor

秋鮭のスパイシーガーリック風味揚げ

竹筴燕窩燉湯

Kinugasa mushroom and bird's nest soup

つばめ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

清蒸鮮鮑魚

Steamed abalone with original soy sauce

活けあわびの広東式あっさり蒸し

馬拉醬和牛肉

Stir-fried Wagyu with chili shrimp sauce

和牛と蓮根、銀杏の馬拉醬炒め

干貝蛋白炒飯

Dried scallop fried rice with egg white

干し貝柱と卵白のチャーハン

特式美甜品盆

Dessert

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

つばめの巣詰め衣笠茸の上湯蒸しスープ

姜葱汁青大螯

Braised blue lobster with ginger sauce

オマールブルーの老酒ジンジャーソース

蜜汁黑蒜牛腩利

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

貽貝砂鍋炒飯

Braised fried rice with blue mussels

モン・サン=ミッシェル産 ムール貝のチャーハン 土鍋焼き仕立て

特式三甜品盆

Dessert

デザート

¥30,000

From 2 persons

(Subject to an additional tax and service charge)