

## Dinner course

### A course

四大海福拼盆  
*Selected appetizers*  
前菜の盛り合わせ

碧緑炒蝦球  
*Stir-fried prawn with green perilla sauce*  
大海老の青紫蘇炒め 翡翠仕立て

北京式片皮鴨  
*Beijing duck*  
名物 北京ダック

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

豉汁旬菜牛柳  
*Stir-fried beef with black bean sauce*  
牛リブローズのブラックビーンソース炒め

香港式双点心  
*Selected dim sum (2 kinds)*  
香港式 蒸し点心二種

蟹肉金沙炒飯  
*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 service charge and tax)

### B course

四大海福拼盆  
*Selected appetizers*  
前菜の盛り合わせ

木姜油時菜炒鮮貝  
*Stir-fried clam with flavor oil*  
鮮貝と旬野菜の炒め 木姜油の香り

北京式片皮鴨  
*Beijing duck*  
名物 北京ダック

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

落醬独活炒猪肉柳  
*Stir-fried Iberian pork with butterbur miso sauce*  
イベリコ豚の落味噌ソース炒め

田園香炒時蔬  
*Stir-fried vegetables*  
青菜の炒め

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 service charge and tax)

※ 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

### 白飯魚炒鮮奶

#### *Stir-fried ice fish with creamy egg white*

シラウオと百合根の滑らかミルク炒め

### 竹筴燕窩燉湯

#### *Kinugasa mushroom and bird's nest soup*

つばめの巣詰めキノガサ茸の上湯蒸しスープ

### 北京式片皮鴨

#### *Beijing duck*

名物 北京ダック

### 蛎油蝦子鮑片

#### *Braised abalone with shrimp roe*

#### *and oyster sauce*

あわびの蝦子煮込み オイスターソース

### 羅勒富乳羊肉

#### *Stir-fried lamb meat and mushroom*

#### *with fermented bean curd sauce*

ラムステーキ肉とキノコの富乳バジルソース炒め

### 桜蝦洋葱炒飯

#### *Fried rice with sakura shrimp*

桜海老と新玉葱のチャーハン

### 特式美甜品盆

#### *Dessert*

デザート

¥21,000

From 2 persons

(Subject to an additional service charge and tax)

## 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

### 木姜油時菜炒鮮貝

#### *Stir-fried clam with flavor oil*

鮮貝と旬野菜の炒め 木姜油の香り

### 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*

つばめの巣詰めキノガサ茸の上湯蒸しスープ

### 香辣羅勒青大螯

#### *Stir-fried blue lobster*

#### *with chili cream sauce*

オマールブルーのタイ風ピリ辛蝦醬ソース

### 豉汁小包菜牛腩利

#### *Stir-fried Wagyu fillet*

#### *and vegetables with black bean sauce*

和牛フィレ肉と旬野菜の黒豆ソース

### 螢火魷蝦子撈麵

#### *Stir-fried noodle with firefly squid and shrimp*

ホタルイカと新牛蒡の蝦子和え麵

### 特式三甜品盆

#### *Dessert*

デザート

¥30,000

From 2 persons

(Subject to an additional service charge and tax)