

Dinner course

A course

四大海福拼盆

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ

碧綠炒鮮魷魚

Stir-fried calamari with green perilla sauce

アオリイカの青紫蘇炒め

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

花椒麻醬牛柳

Stir-fried beef with Sichuan pepper sauce

牛リブローズの花椒麻醬炒め

香港式双点心

Selected dim sum (2 kinds)

香港式 蒸し点心二種

攪豉肉崧炒飯

*Ground pork fried rice with green beans,
olives and vegetables (ganlancai)*

挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

精美凍甜品

Dessert

デザート

¥13,000

From 2 persons

B course

四大海福拼盆

Selected appetizers

前菜の盛り合わせ

油泡炒双鮮

Stir-fried and lightly salted seafood

二種海鮮のあっさり炒め

北京式片皮鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

蠔皇海參鮑片

*Braised abalone and sea cucumber
with oyster sauce*

あわびとナマコのオイスターソース煮込み

薄荷旬菜猪柳

*Stir-fried Iberian pork with fresh herb,
Yunnan style*

イペリコ豚ベジュータの雲南式ハーブ炒め

奶油鷄油菌斑球

Braised grouper with

chanterelle mushroom and cream sauce

鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮

星鰻砂鍋炒飯

*Spicy fried rice with conger eel
and eggplant (*with shrimp paste)*

穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン

精美凍甜品

Dessert

デザート

¥18,000

From 2 persons

※ 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

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

豉汁時菜鮑魚

Stir-fried abalone with black bean sauce

活けあわびの豆豉炒め

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

つばめの巣詰めキヌガサ茸の上湯蒸しスープ

陳皮蒸石斑球

Steamed grouper with soy sauce

and dried tangerine peel

鮮魚ハタの蒸し 陳皮の香り

奶油扒牛腩利

Stir-fried Wagyu fillet with

chanterelle mushroom and cream sauce

和牛フィレ肉 ジロール茸のクリームソース

冬蔭海鮮炒飯

Seafood fried rice with refreshing spices

帆立貝と蟹肉のチャーハン ～香り爽やかなスパイスで～

特式美甜品盆

Dessert

デザート

¥25,000

From 2 persons

D course

特式焼味拼盆

Selected appetizers with "Kinka" pork

金華豚又焼入り 前菜の盛り合わせ

碧綠鮮龍蝦

Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce

伊勢海老の青紫蘇ソース炒め

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

つばめの巣詰めキヌガサ茸の上湯蒸しスープ

奶油鷄油菌斑球

Braised grouper with

chanterelle mushroom and cream sauce

鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮

無花果汁牛腩利

Stir-fried Wagyu fillet with fig sauce

soaked in Shaoxing wine

和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース

松露鮑粒干貝炒飯

Fried rice with abalone and dried scallop

with truffle flavor

トリュフとあわび、干し貝柱の煮込みチャーハン

特式美甜品盆

Dessert

デザート

¥36,000

From 2 persons