

Dinner course

A course

四大海福拼盆
Selected appetizers
前菜の盛り合わせ

旬菜炒象拔蚌
Stir-fried geoduck clam and vegetables
白ミル貝と旬野菜の炒め

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

酒釀麻辣猪肉
Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce
やまゆり豚の酒釀麻辣ソース

琥珀宮双味点心
Selected dim sum (2 kinds)
点心二種

桜蝦姜味炒飯
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger
桜海老のチャーハン 甘酢生姜の香り

精美凍甜点品
Dessert
デザート

¥16,500 From 2 persons

B course

四大海福拼盆
Selected appetizers
前菜の盛り合わせ

碧綠炒鮮魷
Stir-fried calamari and green perilla sauce
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

北京式片皮鴨
Beijing duck
名物 北京ダック

上湯燉官燕
Steamed soup with bird's nest
つばめの巣の上湯蒸しスープ

青柚香上湯魚球
Stir-fried Today's fish with yuzu citron flavored special sauce dish
本日の鮮魚 青柚子香る上湯ソース

水煮和牛頬肉
Wagyu cheek simmered with extra spicy hot sauce
和牛ホホ肉の四川麻辣煮込み

大蛤香港麵
Clam noodle soup with supreme soup
ハマグリ出汁のつゆ麵 ～極細香港麵～

精美凍甜点品
Dessert
デザート

¥27,500 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, 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.

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

旬菜炒海鮮

Stir-fried and lightly salted seafoods and vegetables

海鮮と旬野菜の炒め

北京式片皮鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

上湯燉官燕

Steamed soup with bird's nest

つばめの巣の上湯蒸しスープ

麻辣粉皮龍蝦

Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce

伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み

上湯蒸新洋葱

Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham

新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁

蜜汁黒蒜牛腩利

Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce

和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース

桜蝦京葱撈麵

Stir-fried shrimp roe noodle with Sakura shrimp and Kujo green onion

桜海老と九条葱の香港式和え麵

精美凍甜点品

Dessert

デザート

¥44,000 From 2 persons