

Dinner course

A course

四大海福拼盆
Selected appetizers
前菜の盛り合わせ

実山椒炸星鰻
Stir-fried geoduck clam and vegetables
穴子の実山椒香り揚げ

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

XO炒双鮮
Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce
二種海鮮と旬野菜のXO醬炒め

琥珀宮三色点心
Selected dim sum (3 kinds)
点心三種

粟米鷄粒炒飯
Chicken and corn fried rice
鶏肉とトウモロコシのチャーハン

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

豉汁涼瓜鮑魚片

*Stir-fried abalone and vegetables with
black bean sauce*

あわびと旬野菜のトウチ炒め

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

金沙鮮龍蝦球

Deep fried lobster with salted egg crust

伊勢海老の塩漬け卵衣揚げ

酸辣海宝雲吞

Boiled shrimp wonton with hot and sour sauce

上海雲吞 海鮮の酸味辛味ソース

芥菜汁牛腩利

Wagyu fillet with wasabi flavored sauce

和牛フィレ肉 山葵のソース

九条葱香港麵

Noodle soup with Kujo green onion

九条葱のつゆそば 極細香港麵

精美凍甜点品

Dessert

デザート

¥44,000

From 2 persons