

# Dinner course

## A course

四大海福拼盆  
*Selected appetizers*

前菜の盛り合わせ

避風塘鮮星鰻  
*Stir-fried conger eel and  
water spinach with shrimp*

穴子の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

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

梅香茄瓜東坡肉  
*Dongpo pork, plum flavor*

豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み

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

点心三種

冬陰海鮮炒飯  
*Seafood fried rice with tom yam paste*

海鮮のチャーハン 爽やかな冬陰スパイスの香り

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

紫菜冬瓜棠螺  
*Stir-fried turban shell and winter melon with green  
seaweed sauce*

サザエと冬瓜 伊勢志摩のおおさ海苔ソース

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

羅勒旬菜炒鱸魚  
*Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor*

夏の鮮魚と彩り野菜のバジル炒め

酒釀麻辣白花豆猪肉  
*Braised Yamayuri pork and white kidney beans  
with chili pepper sauce*

やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣煮込み

星鰻茄瓜蝦醬炒飯  
*Conger eel, eggplant and green perilla fried rice  
with chili shrimp paste*

穴子と茄子のピリ辛蝦醬チャーハン

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

北京式片皮鴨

***Beijing duck***

名物 北京ダック

葱生姜龍蝦球

***Stir-fried lobster with ginger sauce***

伊勢海老のジンジャーソース

上湯燉官燕

***Steamed soup with bird's nest***

つばめの巣の上湯蒸しスープ

香菇奶油鮮鮑

***Stir-fried abalone and mushroom***

***with cream sauce***

あわび 乾燥茸のクリームソース

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

鱧魚芹菜春捲

***Spring roll (sea eel and cow parsley)***

鱧と三つ葉の細春巻き

涼拌和牛坦坦麵

***Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu***

冷やし担担麵 ～和牛の湯引きのせ～

精美凍甜点品

***Dessert***

デザート

¥44,000 From 2 persons