

## Dinner course

### A course

#### 精美金華拼盆

#### *Selected appetizers with "Kinka" pork*

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

#### 避風塘海宝

#### *Deep-fried seafood with garlic flavor*

海鮮の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

#### 明炉掛烤鴨

#### *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

#### 酒釀麻辣鮮魚

#### *Stir-fried white fish and white kidney beans with spicy chili sauce*

鮮魚と白いんげん豆の煮込み 酒釀麻辣ソース

#### 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～梅肉トンポーロウ～

#### 芹菜蟹肉炒飯

#### *Crab meat and Japanese parsley fried rice*

蟹肉とセリのチャーハン

#### 精美甜点品

#### *Dessert*

デザート

¥18,000 From 2 persons

### B course

#### 精美金華拼盆

#### *Selected appetizers with "Kinka" pork*

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

#### 三色点心盆

#### *Selected dim sum (3 kinds)*

点心三種

#### 明炉掛烤鴨

#### *Beijing duck*

名物 北京ダック

#### 干貝蕪菜羹

#### *Pureed turnip soup with dried scallop*

干し貝柱と蕪のすり流しスープ

#### 清蒸鮮大閘蟹

#### *Steamed Shanghai crab (female)*

上海蟹の姿蒸し(メス)

#### 大閘蟹小菜 一品

#### *Shanghai crab meat dish*

小菜 蟹の身料理

#### 攪豉四季豆肉崧炒飯

#### *Ground pork fried rice*

*with green beans, and vegetables*  
挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン

#### 精美甜点品

#### *Dessert*

デザート

¥20,000 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, 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

精美金華拼盆

*Selected appetizers with "Kinka" pork*

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

碧緑炒鮮魷魚

*Stir-fried calamari with green perilla sauce*

アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース

明炉掛烤鴨

*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

清蒸鮮大閘蟹

*Steamed Shanghai crab (female)*

上海蟹の姿蒸し(メス)

大閘蟹小菜 一品

*Shanghai crab meat dish*

小菜 蟹の身料理

大閘蟹汁炒飯

*Fried rice with Shanghai crab roe sauce*

上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風

精美甜点品

*Dessert*

デザート

¥30,000

From 2 persons

## D course

精美金華拼盆

*Selected appetizers with "Kinka" pork*

金華チャーシュー入り 前菜盛り合わせ

紫菜扒燕菜鮑

*Stir-fried abalone and turnip*

*with green seaweed sauce*

あわびと燕 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

明炉掛烤鴨

*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

清蒸大閘蟹

*Steamed Shanghai crab (male & female)*

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

大閘蟹小菜 二品

*Shanghai crab meat dish*

小菜 蟹の身料理

大閘蟹汁湯麵

*Shanghai crab soup noodle*

蟹そば ~上海蟹出汁のつゆそば~

特式燕窩甜品

*Bird's nest dessert*

海燕の巣入りデザート

¥50,000

From 2 persons