#### A course

# 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

黒椒炒京葱赤貝

Stir fried ark shell with Kujo green onion

九条葱の炒め 黒胡椒の香り

明炉掛烤鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

七宝菇雪耳燉湯

Steamed poruchini mushroom and white wood ear soup

トリュフ滋味 ポルチーニ茸と白キクラゲの極上蒸しスープ

避風塘海宝

Deep-fried seafood with garlic flavor

海の幸の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ

四川水煮和牛頬肉

Simmered Wagyu cheek

with extra spicy hot sauce

和牛ホホ肉の煮込み ピリ辛四川ソース

海鮮芹菜炒飯

Fried rice with seafood and Japanese parsley

海鮮と芹のチャーハン

精美甜点品

Dessert

デザート

¥18,000 From 2 persons

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

旬菜炒双鮮

Stir-fried seafood and vegetables

二種海鮮と旬野菜の炒め

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

桜蝦蕪茸扒鮮魚

Stir - fried fish with Pureed turnip and Sakura shrimp sauce

鮮魚 桜海老と蕪のすり流しソース

富麗華酒和牛

Stir-fried Wagyu with Shaoxing wine sauce

和牛の炒め 富麗華酒ソース

姜葱鮑絲撈麺(香港麺)

Mixed noodles with abalone

細切りあわびの和え麺 ~香港式ネギ生姜風味~

精美甜点品

Dessert

デザート

¥30,000

From 2 persons

<sup>\*\*</sup>Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

<sup>※</sup>Menus are subject to change without notice.

<sup>\*\*</sup> All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

X 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

百合鮮鮑片 Abalone and lily bolb あわびと百合根

> 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
っぱめの巣の上湯蒸しスープ

招牌鮮龍蝦 Today's lobster dish 伊勢海老のお料理

白灼芋頭和牛捲 Par-boiled Wagyu beef with original soy sauce 里芋と九条葱の和牛巻き 昆布風味のあっさり醤油

蟹肉芹菜蛋白炒飯 Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white

蟹肉と芹の卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて

精美甜点品 **Dessert** デザート

\$50,000 From 2 persons