

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

旬菜炒鮮貝

Stir-fried today's shellfish

季節の鮮貝の炒め

明炉掛烤鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

鮑粒鴉葱紫菜羹

Abalone, udo, sea lettuce soup

あわびと独活、あおさのスープ

麻辣粉皮鮮蝦球

Stir-fried prawn and wide vermicelli

with Sichuan chili sauce

大海老と板春雨の麻辣ソース

紅燒牛腩肉

Braised beef, Cantonese style

牛ホホ肉の醤油煮込み

桜蝦京葱撈麵(香港麵)

Mixed noodles

with sakura shrimp and Kujo green onions

桜海老と九条葱の香港式和え麵

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

白灼即日海鮮

Par-boiled today's seafood with kelp soy sauce

本日海鮮の湯引き 昆布風味のあっさり醤油

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

牛油紫菜扒鮮魚

Stir-fried fish with sea lettuce and butter sauce

鮮魚 あおさ海苔とバターの上湯ソース

旬菜炒和牛

Stir-fried Wagyu with vegetables

和牛の炒め 季節の野菜を添えて

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～

精美甜点品

Dessert

デザート

¥30,000 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.

Dinner course

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 bulb

あわびと百合根真丈

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

馬賽式蕃茄海宝湯

Seafoodstew (lobster, clam, mushroom, tomato)

伊勢海老と季節の鮮貝 琥珀宮のブイヤベース風

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

莫久来紫蘇炒飯

Salted entrails of sea cucumber

and sea squirt fried rice

莫久来と紫蘇のチャーハン

精美甜点品

Dessert

デザート

¥50,000 From 2 persons