

Dinner course

A course

精美拼盆

Selected appetizers

焼き物入り 前菜盛り合わせ

旬菜炒海鮮

Stir-fried today's seafood and seasonal vegetables

本日の海の幸と旬野菜の炒め

明炉掛烤鴨

Beijing duck

名物 北京ダック

麻利菌栄螺燉湯

Steamed shark fin, turban shell and morel mushroom soup

滋味 活サザエとモリーユ茸の極上蒸しスープ

実山椒炸鮮魷

Deep-fried calamari with Japanese pepper flavor

アオリイカの実山椒香り揚げ

紅焼羊排骨

Braised lamb spare rib, Cantonies style

ラムスペアリーブの広東式醤油煮込み

干貝鮑粒炒飯

Fried rice with dried scallop and abalone

干し貝柱と鮑のチャーハン

精美甜点品

Dessert

デザート

¥18,000 From 2 persons

B course

精美拼盆

Selected appetizers

焼き物入り 前菜盛り合わせ

旬菜炒双鮮

Stir-fried today's seafoods with seasonal vegetables

本日の海の幸二種と旬野菜の炒め

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

青柚子 上湯扒鮮魚

Stir-fried fish

with yuzu citron flavored special sauce, minced okra

鮮魚 青柚子香る上湯ソース たたきオクラ添え

葱爆羊肉片

Stir-fried lamb and Kujo green onion

with black pepper

ラム肉と九条葱の葱爆炒め

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

精美拼盆

Selected appetizers

焼き物入り 前菜盛り合わせ

紫菜扒柴螺蕪菜

Steamed turban shell and turnip with sea lettuce

活サザエと蕪 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

馬賽式蕃茄龍蝦湯

Seafood stew (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

葱爆羊肉片

Stir-fried lamb and Kujo green onion

with black pepper

ラム肉と九条葱の葱爆炒め

莫久来紫蘇炒飯

Salted entrails of sea cucumber

and sea squirt fried rice

磯の香り豊かな莫久来チャーハン

特式燕窩甜品

Bird's nest dessert

海燕の巣を使用したデザート

¥50,000 From 2 persons