

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 turban shell and morel mushroom soup*

滋味 活サザエとモリ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醬油煮込み

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*

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

紫菜扒菜螺燕菜

*Steamed turban shell and turnip with sea lettuce*

活サザエと燕 伊勢志摩のあおさ海苔ソース

明炉掛烤鸭

*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

即日鮮龍蝦

*Today's lobster dish*

伊勢海老のお料理

葱爆羊肉片

*Stir-fried lamb and Kujo green onion*

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