

珍珠

しんじゅ

晚市套餐
ディナーコース
Dinner Course

C

請預訂／事前予約が必要です／
Advance Order Required

開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ

Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

芙蓉炒桂花翅

蟹肉と卵入りフカヒレのソテー | Sautéed Shark's Fin with Crab Meat & Egg

黒松露炒斑球

ハタの黒トリュフソース炒め | Sautéed Grouper with Black Truffle Sauce

北京式烤鴨(半只)

名物 北京ダック(半羽) | Peking Duck (Half)

紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

金銀蒜蒸帶子

ホタテの2種ガーリック蒸し | Steamed Scallops with Fried Garlic

濃雞湯靈芝菇稻庭烏冬

特製鶏スープ しめじ入り稲庭うどん | Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

36,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(兩位起 | 2名様より | Min. 2 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.