

翡翠宮北京オリジナルランチコース Jade Garden Beijing Original Lunch Course

期間 : 2025年3月19日(水)~5月31日(土)

Period : March 19 - May 31, 2025

四川風麻辣よだれ鶏/茄子の冷菜 黒酢風味
ほうれん草の特製胡麻ペースト/胡瓜とラディッシュの漬物
山城紅油口水鶏/京味老醋涼茄子/傳統芝麻醬菠菜/繽紛拍拌双脆肴
Sichuan Chicken in Chili Oil / Chilled aubergine with black vinegar
Classic Spinach with Sesame Dressing / Pickled cucumber and radish

豚肉と白菜の酸味スープ
濃湯酸菜炉灶肉 Hearty Pickled Cabbage and Pork Belly Soup

有頭海老の鉄板仕立て
香葱鉄板扒虎蝦 Sizzling Tiger Prawns with Scallions

北京式豚焼肉
老北京炙子烤肉 Beijing-style pork barbecue

野菜炒めの包餅巻
皇城根下炒合菜 Vegetable stir-fried rice cake rolls

インゲン豆と芽菜の炒め物
芽菜干煸四季豆 Stir-fried kidney beans and sprouts

特製肉みそ和えそば
老北京炸醬麵 Soba noodles with special meat and miso dressing

メロン入り杏仁豆腐
密瓜杏仁豆腐 Apricot bean curd with melon

1名様 ¥8,000(10,120)
Per Person

2名様よりご利用いただけます。
Minimum of two people.

* ()内はサービス料 15%と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 15% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients

翡翠宮北京オリジナルコース

Jade Garden Beijing Original Course

期間 : 2025年3月19日(水)~5月31日(土)

Period : March 19 - May 31, 2025

四川風麻辣よだれ鶏/茄子の冷菜 黒酢風味
ほうれん草の特製胡麻ペースト/豚肉の香料入り煮凝り
山城紅油口水鶏/京味老醋涼茄子/傳統芝麻醬菠菜/三絲五香醬肘凍
Sichuan Chicken in Chili Oil / Chilled aubergine with black vinegar
Classic Spinach with Sesame Dressing / Five-Spice Ham Hock Terrine

海鮮と豆腐入り酸辣スープ
酸辣海皇豆腐羹 Hot and Sour Seafood and Tofu Chowder

殻付き海老の辛味炒め
脆皮干炒大明蝦 Crispy Wok-Fried Prawns

北京式豚焼肉
老北京炙子烤肉 Beijing-style pork barbecue

インゲン豆と芽菜の炒め物
芽菜干煸四季豆 Dry-Fried String Beans with Preserved Vegetables

野菜炒めの包餅卷
皇城根下炒合菜 Vegetable stir-fried rice cake rolls

三種具材入り焼き餃子
三鮮鍋貼 Baked dumplings with three different ingredients

メロン入り杏仁豆腐、サワーチェリープリン
密瓜杏仁豆腐 Apricot bean curd with melon
酸桜桃布丁 Sour cherry pudding

1名様
Per Person ¥13,000(16,445)

2名様よりご利用いただけます。
Minimum of two people..

* ()内はサービス料 15%と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 15% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients

翡翠宮 メイド・イン・チャイナ オリジナルコース
Jade Garden MADE IN CHINA Original Course

期間 : 2025年3月19日(水)~5月31日(土)

Period : March 19 - May 31, 2025

牛すね肉の辛味和え/豚肉の香料入り煮凝り
ほうれん草の特製胡麻ペースト/胡瓜とラディッシュの漬物
老李飛鴻牛肉粒/三絲五香醬肘凍/傳統芝麻醬菠菜/繽紛拍拌双脆肴
Beef shank with spicy sauce / Five-Spice Ham Hock Terrine
Classic Spinach with Sesame Dressing / Pickled cucumber and radish

松茸、ホタテ貝柱入り特性澄ましスープ
長寿菌香炖瑶柱 Special soup with matsutake mushrooms and scallops

殻付き海老の辛味炒め
脆皮干炒大明蝦 Crispy Wok-Fried Prawns

骨付きラム肉の煮込みキャビア乗せ
手把肉配魚子醬 Lamb Chops with Caviar

白身魚の揚げ物 甘酢ソース
鮮果松鼠桂花魚 Deep-fried white fish with sweet and sour sauce

野菜炒めの包餅卷
皇城根下炒合菜 Vegetable stir-fried rice cake rolls

ウニと鶏肉入り特製水餃子
海胆鶏肉水餃 Special dumplings with sea urchin and chicken

メロン入り杏仁豆腐、桂花紅茶のブリュレ
密瓜杏仁豆腐 Apricot bean curd with melon
桂花紅茶奶凍 Gui Hua black tea brûlée

1名様
Per Person ¥18,000(22,770)

2名様よりご利用いただけます。
Minimum of two people.

* ()内はサービス料 15%と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 15% service charge and consumption tax

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients