

# 華

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

ふかひれスープ  
Shark's Fin Soup

海老のあっさり炒め  
Stir-fried Prawns with Vegetables

北京ダック  
Roast Peking Duck Skin

豚肉と大根の煮込み  
Braised Pork and Radish

若鶏と白菜の煮込みそば  
Braised Chicken Noodle Soup with Chinese Cabbage

杏仁プリン  
Cold Almond Pudding (extra soft)

1名さま **¥13,200** per person  
(2名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

※コースのご注文はテーブルの皆様と一緒にお願いいたします。

For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

# 彩

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

蟹肉と白菜入り ふかひれスープ  
Shark's Fin Soup with Crabmeat and Chinese Cabbage

海の幸と季節野菜の炒め  
Stir-fried Seafood and Vegetables

北京ダック  
Roast Peking Duck Skin

鮮魚のチリソース煮  
Braised Fresh Fish in Chili Sauce

和牛チャーハン  
Fried Rice with Wagyu

杏仁プリン 苺のコンポート添え  
Cold Almond Jelly (extra soft) with Strawberry Compote

1名さま **¥16,500** per person  
(2名さまより minimum 2 persons)

# 匠

前菜銘々盛り  
Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

海老のトウチー炒め  
Stir-fried Prawns in Black Bean Sauce

北京ダック  
Roast Peking Duck Skin

和牛と蝦夷鮑の煮込み  
Wagyu and Braised Ezo Abalone

二種白菜の蒸しスープ  
Steamed Soup with Chinese Cabbage

チャイニーズスイーツ  
Assorted Chinese Desserts

匠コースはチャーハン 又は お粥のいずれか一品をお選びいただけます。  
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice or Rice Porridge.

1名さま **¥22,000** per person  
(2名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

※コースのご注文はテーブルの皆様と一緒にお願いいたします。  
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

# 至高

“至高” 前菜銘々盛り  
Assorted Premium Appetizers

ふかひれ姿煮 鮑添え  
Braised Whole Shark's Fin with Abalone

オマール海老のあっさり炒め  
Stir-fried Homard Lobster with Vegetables

北京ダック  
Roast Peking Duck Skin

国産牛サーロインのピリ辛ソース  
Sirloin of Domestic Beef with Chili Sauce

奥飛騨温泉水育ちのスッポンと花椎茸の蒸しスープ  
Steamed Soft-shelled Turtle Soup with Shiitake Mushrooms

チャイニーズスイーツ  
Assorted Chinese Desserts

至高コースはチャーハン 又は お粥のいずれか一品をお選びいただけます。  
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice or Rice Porridge.

1名さま **¥30,800** per person  
(2名さまより minimum 2 persons)

# 極

北京ダック入り “極” 前菜九種盛り  
Assorted Premium Appetizers with Roast Peking Duck Skin

特選 吉切鮫のふかひれ姿煮  
Premium Braised Whole Shark's Fin

伊勢海老のピリ辛炒め  
Stir-fried Ise Spiny Lobster with Chili Sauce

神戸ビーフと鮑の二種料理  
Pan-fried Kobe Beef and Braised Abalone

燕の巣と蟹肉のとろみスープ  
Starchy Swallow's Nest and Crabmeat Soup

チャイニーズスイーツ  
Assorted Chinese Desserts

極コースはチャーハン、焼きそば、お粥のいずれか一品をお選びいただけます。  
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice, Fried Noodles, or Rice Porridge.

1名さま **¥49,500** per person  
(2名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

※コースのご注文はテーブルの皆様と一緒にお願いいたします。  
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.