

華

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれスープ 芙蓉仕立て
Shark's Fin Soup with Eggs

小海老のピリ辛炒め
Stir-fried Prawns in Chili Sauce

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

白身魚の煎り蒸し
Steamed Fish

牛肉あんかけ焼きそば
Fried Noodles Topped with Beef and Starchy Sauce

杏仁豆腐 レモン風味
Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)

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

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crabmeat

海老とそら豆の炒め
Stir-fried Prawns, Fava Beans, and Pickled leaf Mustard

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

和牛と新じゃがいもの煮込み
Braised Wagyu and New Potatoes

五目あんかけチャーハン
Fried Rice with Mixed Toppings and Starchy Sauce

杏仁プリン
Cold Almond Jelly (extra soft)

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

海老の炒めと蟹爪のフライ
Stir-fried Prawns and Fried Crab claw

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

国産牛サーロインのピリ辛炒め
Stir-fried Sirloin of Domestic Beef with Chili Sauce

若鶏と花椎茸の蒸しスープ
Steamed Soup with Shiitake Mushrooms and Chicken

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
Braised Whole Shark's Fin

オマール海老とタイラ貝の炒め
Stir-Fried Homard Lobster and Pen shell

北京ダックと湯葉のミルフィーユ仕立て
Roast Peking Duck Skin and Fried “Yuba” Wrapped in Chinese Pancake

鮑と和牛の煮込み
Braised Abalone and Wagyu

蟹肉と海燕の巣のスープ
Crabmeat and Swallow's Nest Soup

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

伊勢海老の翡翠炒め
Stir-fried Ise Spiny Lobster with Jade Spinach Sauce

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

紅参入り滋養スープ
Nourishing Red Radish 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.