

Lunch Course “HO OH” | お祝いコース “鳳凰”

¥12,500

We accept orders from 4 or more people. | 4名様より承ります

Assorted appetizers

お祝い前菜の盛り合わせ

Steamed fish collagen soup with dried scallops

魚コラーゲンと五味の極上蒸しスープ

Roasted peking duck with assorted dim sum

北京ダックと蒸し点心二種

Sauteed prawns and scallops with plum sauce

大海老と帆立貝の炒め 梅ソース添え

Pan-fried fillet of beef with honey black pepper sauce

牛フィレ肉の煎り焼き ハチミツ黒胡椒ソース

Steamed red snapper with spicy XO sauce

金目鯛の飾り蒸し XO 辣椒醬添え

Fried rice with crab meat and lettuce

ズワイ蟹肉とレタスのチャーハン

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Jasmine tea

福建銘茶 ジャスミン茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*A reservation is required at least four days in advance.

\*You not available over our peak season. (e.g., Christmas, New Year's Eve, restaurant specific dates, etc.)

\*During long holidays, please order early.

\*For menu ingredients queries: please ask your server.

\*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

\*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

\*ご利用の4日前までにご予約ください。

\*クリスマス、年末年始を含む特別営業日はご利用いただけません。

\*長期の連休ご利用の際は早めにご注文ください。

\*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

\*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Celebration Course “HIRYU” | お祝いコース “飛龍”

¥15,200

We accept orders from 4 or more people. | 4名様より承ります

Snapper sashimi Chinese style

お祝い鯛の中華風お刺身作り

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised fish collagen with wax gourd

魚コラーゲンの煮込み 冬瓜添え

Steamed lobster with spicy XO sauce

ロブスターテールの蒸し物 XO 辣椒醬ソース

Pan-fried beef with leek and wasabi sauce

牛フィレ肉の煎り焼き 葱と山葵ソース

Fried rice with two sauces

海鮮の紅白餡かけチャーハン 蟹味噌と卵白仕立て

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Ti guan yin tea

福建銘茶 鉄観音茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*A reservation is required at least four days in advance.

\*You not available over our peak season. (e.g., Christmas, New Year's Eve, restaurant specific dates, etc.)

\*During long holidays, please order early.

\*For menu ingredients queries: please ask your server.

\*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

\*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

\*ご利用の4日前までにご予約ください。

\*クリスマス、年末年始を含む特別営業日はご利用いただけません。

\*長期の連休ご利用の際は早めにご注文ください。

\*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

\*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## Chef's Special

Dinner Course "SHIFUKU" | ディナーコース "至福"

¥24,850

Preserved duck eggs and savory egg custard with foie gras

ピータン入りフォアグラの茶碗蒸しムース仕立て トリュフ添え

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Chef's recommendation

料理長おすすめの今日の一品

Please ask your server. | 「料理長おすすめの今日の一品」内容はスタッフにお尋ねください。

Steamed Japanese lobster with sea urchin and garlic

伊勢海老の雲丹ガーリック風味蒸し

Pan-fried abalone with shrimp-miso paste

柔らかあわび姿の煎り焼き 香港海老味噌ソース

Poached beef shabu-shabu style with wasabi and sweet and spicy soy sauce

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ 山葵風味甘辛醤油ソース

Hot and sour noodle soup

五目辛口酸味つゆそば (平打ち麺)

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding shampin oolong tea

東方香檳烏龍茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*A reservation is required at least four days in advance.

\*For menu ingredients queries: please ask your server.

\*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

\*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

\*ご利用の4日前までにご予約ください。

\*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

\*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## Chef's Special

Dinner Course "KENRAN" | ディナーコース "絢爛"

¥36,000

Horsehair crab with crab-miso sauce

北海産毛蟹の冷菜 蟹味噌ソース

Foie gras mousse and assorted appetizers

フォアグラのムース入り前菜の盛り合わせ

Chef's recommendation

料理長おすすめの今日の一品

Please ask your server. | 「料理長おすすめの今日の一品」内容はスタッフにお尋ねください。

Sautéed Japanese lobster and vegetables with two different XO sauces

伊勢海老と野菜の炒め XO 醬 & XO 辣椒醬

Braised abalone with black beans and steamed red king crab with shrimp-miso

柔らかかわび姿の煮込み 黒豆風味と蒸したラバ蟹 海老味噌風味

Poached beef shabu-shabu style with hot and sweet vinegar and soy sauce

国産黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ ピリ辛甘酢醤油ソース

Fried rice with fish collagen thick sauce

魚コラーゲンの煮込み餡かけご飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Ti guan yin tea

鉄観音茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*A reservation is required at least four days in advance.

\*For menu ingredients queries: please ask your server.

\*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

\*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

\*ご利用の4日前までにご予約ください。

\*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

\*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。