

Lunch Course “HO OH” | お祝いコース “鳳凰”

¥ 15,500

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

Shark fin soup with crab meat and crab roe

フカヒレと蟹肉、蟹卵入りスープ

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包の盛り合わせ

Sautéed prawns

天然海老の紅白仕立て

Sweet and sour pork with pineapple

パイナップル入り酢豚

Fried rice with seafood and lettuce

海鮮とレタス入り炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Jasmine tea

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., Golden Week, Obon, Christmas, New Year's Eve, restaurant specific dates, etc.)

*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。

*ゴールデンウィーク、お盆、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。

*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”

¥ 20,500

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

Braised superior shark fin with green vegetables

フカヒレ姿の煮込み、青野菜添え

Braised Japanese lobster with chili sauce

伊勢海老のチリソース煮込み

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包の盛り合わせ

Braised Ezo abalone with oyster sauce

蝦夷あわびのオイスターソースやわらか煮込み

Fried rice with seafood, served with shantung soup

海鮮入りチャーハン、上湯スープ

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.

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

*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。

*ゴールデンウィーク、お盆、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。

*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”

¥ 25,500

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised superior shark fin with green vegetables

フカヒレ姿の煮込み、青野菜添え

Braised Japanese lobster with shantung soup

伊勢海老の上湯スープ煮

Sautéed white fish and seasonal vegetables

白身魚と季節野菜のあっさり炒め

Poached beef shabu-shabu style with Wasabi soy sauce

黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶ山葵醤油ソース

Fried rice with seafood and XO sauce

XO 醤と海鮮入りチャーハン

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”

¥ 37,000

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Swallow's nest shantung soup with mushroom

ツバメの巣入り絹笠茸の上湯スープ

Braised Japanese lobster with sea urchin sauce

伊勢海老のウニソース煮

Sautéed beef with XO sauce

黒毛和牛サーロインの XO 醬炒め

Braised Ezo abalone with oyster sauce

蝦夷あわびのオイスターソースやわらか煮込み

Fried rice with braised shark fin

フカヒレ姿のあんかけチャーハン

Steamed soup with carrot

朝鮮人参入り蒸しスープ

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。