

Lunch Course “HO OH” | お祝いコース “鳳凰”

¥15,000

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

Soup with crab meat, wax gourd and fish collagen

フカヒレと蟹肉の蟹皇仕立てスープ

Pecking duck, deep-fried crab claw with lemon and sweet vinegar sauce

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ レモン甘酢ソース

Sautéed prawns with chili sauce and mango mayonnaise

大海老の紅白仕立て チリソースとマンゴマヨネーズ和え

Pan-fried beef with balsamic vinegar and black pepper sauce

牛フィレ肉の煎り焼き バルサミコと黒胡椒ソース

Fried rice with seafood, tobiko (flying fish roe) and lettuce

海鮮と紅トビコ、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”

¥ 20,000

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

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised fish collagen with vegetable

魚コラーゲン姿の煮込み 野菜添え

Steamed lobster with XO sauce, fish sauce and soy sauce

ロブスターの自家製XO醬蒸し 魚露醤油ソース

Pan-fried abalone with grilled vegetables and wasabi sauce

あわび姿の煎り焼き 山葵ソース 焼き野菜添え

Poached beef shabu-shabu style with Sichuan style spicy sauce

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ ピリ辛四川風ソース

Fried rice with seafood and tobiko (flying fish roe)

海鮮と紅トビコ入り翡翠仕立てチャーハン

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"

¥ 25,000

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised fish collagen with vegetables

フカヒレ姿の煮込み 青野菜添え

Sautéed Japanese lobster with chili sauce

伊勢海老の香港チリソース炒め

Stewed abalone and dried scallops with oyster sauce

柔らかあわび姿と干し貝柱の煮込み オイスターソース風味

Poached beef shabu-shabu style with wasabi and soy sauce

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ 山葵風味醤油ソース

Fried rice with seafood, vegetables and homemade XO sauce

海老、蟹入り海鮮と野菜のチャーハン 自家製 XO 醬添え

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding shamping 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

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。

Sautéed Japanese lobster with sea urchin

伊勢海老の雲丹ソース蒸し

Braised abalone with black beans

柔らかあわび姿の煮込み

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

Steamed soup with chicken and Asian ginseng

鶏手羽元と朝鮮人参、乾貨の蒸しスープ

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。