

# Dinner Course “IRODORI” | ディナーコース “彩”

¥ 13,650

Served period / 2021.10.1 ~ 2021.12.22、12.27 ~ 12.30、2022.1.4 ~ 2022.1.10

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with Matsutake mushrooms, chicken and fish collagen

松茸と信玄どり、魚コラーゲンの蒸しスープ

Sautéed prawns with sea urchin sauce

セミ海老の雲丹ソース炒め

Pecking duck, oven grilled oysters with chili sauce and fried soft shrimp with spicy salt

北京ダックとカキのチリソースオープン焼き

ソフトシュリンプのスパイシーソルト揚げ

Poached beef shabu-shabu style with Japanese pepper and spicy soy sauce

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ ピリ辛山椒醤油ソース

Steamed white fish with black beans, fish sauce and soy sauce

白身魚の籠蒸し 魚露醤油ソース 黒豆風味

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください。

Fried rice with scallops, mushrooms and vegetables with starchy sauce, Fujian style

帆立貝とキノコ、野菜の福建風餡かけチャーハン

Hot and spicy noodle soup with minced pork and pickled TAKANA

豚挽肉と高菜漬け添え 担々麺

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding oolong tea

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*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。

\*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。

# Dinner Course “FUKUZEN” | ディナーコース “福膳”

¥ 17,500

Served period / 2021.10.1 ~ 2021.12.23、2021.12.26 ~ 2022.1.10

## Assorted appetizers

焼き物入り 前菜の盛り合わせ

## Abalone, fish collagen and savory egg custard with foie gras

あわび姿のフォアグラ茶わん蒸し仕立て 魚コラーゲン入り貝柱ソース

## Pecking duck, deep-fried crab claw with sweet and salty sauce

and fried soft shrimp with spicy salt

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ 甘辛ソース

ソフトシュリンプのスパイシーソルト揚げ

## Steamed Japanese lobster with cod roe and XO sauce, fish sauce and soy sauce

伊勢海老のタラコ XO 醬蒸し 魚露醤油ソース

## Pan-fried Japanese beef with truffle sauce

黒毛和牛ロースの煎り焼き トリュフ風味ソース

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください。

## Fried rice with seafood, vegetables and Shanghai crab-miso thick sauce

海鮮と野菜の上海蟹味噌餡かけチャーハン

## Noodle soup with crab meat, mushrooms and thick sauce

蟹肉ときのこの蟹皇仕立て餡かけつゆそば

## Chef's special dessert

オリジナルデザート

## Ti guan yin

鉄観音茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*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。

\*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。