

Premium Course “HOJUN” | 乾貨コース “芳醇”

¥ 50,000

Assorted seven appetizers

前菜七種盛り合わせ

Steamed soup with shirk fin stuffed bamboo fungus and Asian ginseng

衣笠茸のフカヒレ詰めと朝鮮人参の蒸しスープ

Minced shrimp stuffed dried sea cucumber (from HOKKAIDO) fritter

海老のすり身を詰めた北海道産干しナマコのフリッター

Steamed dried scallop (from HOKKAIDO) stuffed turnip

with Chinese superior stock sauce

かぶの北海道産干し帆立貝柱詰め 上湯ソース

Simmered steamed dried abalone (from SANRIKU) with oyster sauce

三陸産干しあわびのオイスターソース煮込み

Lotus leaf wrapped fried rice with dried shrimp, dried Shiitake mushroom and sausage

干し海老、干し椎茸、腸詰入り炒飯

蓮の葉包み

Edible bird's nest with ANNIN (apricot kernel) sauce

ツバメの巣のデザート 杏仁ソース

Dong Ding Oolong

凍頂烏龍茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

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

\*Please contact us directly for availability during our peak seasons, such as Golden Week, Obon, Christmas, New Year's Eve, or for specific dates at our restaurant.

\*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。

\*特別営業日（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始）のご利用につきましては店舗に直接ご相談ください。

\*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。