Dinner course

A course

From 2 person ￥18,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Stir-fried seafood and seasonal vegetables	海鮮と旬野菜の炒め / 旬菜炒海鮮
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed morel mushroom and white wood ear soup	モリーユ茸と白キクラゲ 濃厚きのこ出汁の蒸しスープ / 七宝菇雪耳燉湯
Deep-fried abalone with garlic flavor	鮑の香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘鮑片
Simmered beef cheek with laksa sauce	牛ほほ肉の煮込み マカオのラクサソース / 喇沙醤牛面肉
Ground pork fried rice with green beans and vegetables	挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン / 欖鼓四季豆炒飯
Dessert	デザート / 精美甜点品

B course

From 2 person ￥30,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce	鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース / 紫菜扒蕪菜鮑
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed soup with bird's nest	つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕
Steamed white fish with soy sauce	鮮魚の広東式醤油蒸し / 清蒸鮮魚球
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper	和牛と九条葱の葱爆炒め / 葱爆茭白和牛
Crab meat and Japanese parsley fried rice	蟹肉とせりのチャーハン / 蟹肉芹菜炒飯
Dessert	デザート / 精美甜点品

※ Menus are subject to change without notice.
※ We use 100% Japanese grown rice.
※ All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15 % service charge.
※ Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

C course

From 2 person ￥22,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Deep-fried calamari with garlic flavor	アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ / 避風塘鮮魷
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed morel mushroom and white wood ear soup	モリーユ茸と白キクラゲ 濃厚きのこ出汁の蒸しスープ / 七宝菇雪耳燉湯
Steamed Shanghai crab (female) + 2,750 yen for male crab	上海蟹の姿蒸し（メス） / 清蒸大閘蟹 ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます
Shanghai crab meat dish	小菜 蟹の身料理 一品 / 大閘蟹小菜
Ground pork fried rice with green beans and vegetables	挽肉とインゲン、塩漬けオリーブ菜のチャーハン / 欖鼓四季豆炒飯
Dessert	デザート / 精美甜点品

D course

From 2 person ￥36,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Stir-fried abalone and turnip with green seaweed sauce	鮑と蕪 伊勢志摩のあおさソース / 紫菜扒蕪菜鮑
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed soup with bird's nest	つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕
Steamed Shanghai crab (female) + 2,750 yen for male crab	上海蟹の姿蒸し（メス） / 清蒸大閘蟹 ＋2,750円にて蟹をオスに変更できます
Shanghai crab meat dishes	小菜 蟹の身料理 二品 / 大閘蟹小菜
Fried rice with Shanghai crab roe sauce	上海蟹出汁のチャーハン 焼きリゾット風 / 大閘蟹汁炒飯
Dessert	デザート / 精美甜点品

E course

From 2 person ￥55,000

Selected appetizers	焼き物入り 前菜盛り合わせ / 精美拼盆
Beijing duck	名物 北京ダック / 明炉掛烤鴨
Steamed soup with bird's nest	つばめの巣の上湯蒸しスープ / 上湯燉官燕
Steamed Shanghai crab (male & female)	上海蟹の姿蒸し（メス、オス） / 清蒸大閘蟹
Shanghai crab meat dishes	小菜 蟹の身料理 二品 / 大閘蟹小菜
Toriyama Umami Wagyu	群馬県産赤城和牛のステーキ 江南地方の野菜炒めを添えて / 赤城和牛拼江南菜
Wonton noodle with yuzu flavor	柚子香る雲呑入り香港麺 / 上湯雲呑香港麺
Bird's nest dessert	海燕の巣入りデザート / 特式燕窩甜品