

LUNCH SET MENU
ランチ セットメニュー

HAN LIAN

漢蓮

This set menu is available only on weekdays.

こちらは平日限定のセットメニューです。

5,800

Appetiser of the Day (N/G)

开胃头盘

本日の一口前菜

Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums (G)

虎景笼仔三蒸点

点心チーフのおすすめ蒸し点心三種

Stir-Fried Vegetable of the Day, Fujian Seaweed

头水紫菜炒青菜

福建海苔と本日の青菜の塩炒め

Chilled Noodles, Parboiled Pork, Dried Tomato Sauce (G)

涮肉片番茄汁凉面

金華豚の冷しゃぶのせ ドライトマトソースの冷やし麺

Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)

虎景杏仁豆腐

杏仁豆腐 ドライアプリコットのコンポート アマレットシロップ

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

This set menu is available only on weekdays.
こちらは平日限定のメニューです。

- 7,800 Hu Jing Style Poached Chicken, Spicy Sauce (N/G)
招牌香辣口水鸡
虎景軒特製よだれ鶏の一口前菜
- Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)
虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆盞配魚子醬)
北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
- Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums (G)
虎景籠仔三蒸点
点心チーフのおすすめ蒸し点心三種
- Prawns with Mayonnaise Sauce, Orange Flavour (N/G)
果香生汁大虾球
殻むき大海老 オレンジマヨネーズソース
- Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce (G)
鎮江糖醋香肉排
金華豚と根菜 鎮江熟成黒酢と沖縄黒糖の酢豚
- Steamed Rice, Guandong Style Braised Chicken, Soy Sauce (N/G)
桶子豉油鸡盖饭
地養鶏の広東風香味醬油煮のせご飯
- Or / 或是 / 又は
- Chilled Noodles, Parboiled Pork, Dried Tomato Sauce (G)
涮肉片番茄汁涼面
金華豚の冷しゃぶのせ ドライトマトソースの冷やし麺
- Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎軒杏仁豆腐
杏仁豆腐 ドライアブリコットのコンポート アマレットシロップ

ZUI FEI LIAN

醉妃蓮

This set menu is available only on weekend.

こちらは休日限定のメニューです。

8,800	2 Assorted Appetisers of the Day (N/G) 开胃双拼 本日の一口前菜二種 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盏配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums (G) 虎景笼仔三蒸点 点心チーフのおすすめ蒸し点心三種 Wok-Fried Seafood of the Day, Garlic, Spice, Hong Kong Style (N/G) 避风塘炒海上鮮 本日の海鮮 香港漁港風フライドガーリック炒め Curry Flavoured Fried Rice, Prawn, Barbecue Pork, Singaporean Style (D/G) 星洲蝦仁叉烧炒饭 海老と叉焼入りシンガポール風カレー炒飯 Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D) 虎景杏仁豆腐 杏仁豆腐 ドライアプリコットのコンポート アマレットシロップ
-------	--

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

10,800 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G)

师傅推荐三拼盘

料理長おすすめ 本日の前菜三種盛り合わせ

Soup of the Day

是日汤羹

本日のスープ

Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)

虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱)

北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル

ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

Choice of 5 Dim Sums for the Table

自选手工五点心 (可选任意五款点心)

お好みの点心を皆さままで五種お選びください

Chaozhou Style Steamed Fish of the Day

Glass Noodles, Summer Lemon & Garlic Flavour (G)

咸柠檬蒜蓉蒸时令鱼

契約漁港直送鮮魚と春雨の潮州レモンガーリック蒸し

Or / 或是 / 又は

Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper

Black Garlic Sauce (D/G)

Y师傅黑椒黑蒜爆和牛

虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース

+ 2,000円 (おひとりさま)

Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles (G)

虾子鲜虾云吞面

香港風海老ワンタン麺

Your Choice of Dessert

自选甜品

お好みのデザート

Chinese Petit Four (D/G)

餐后茶点

中国小菓子

CHOICE OF DIM SUM
经典广点

Steamed Shrimp Dumpling Cantonese Style
经典水晶虾饺皇
広東風海老蒸し餃子

Steamed Shrimp & Chive Dumpling
翡翠鲜虾韭菜饺
海老とニラの翡翠蒸し餃子

Cantonese Shumai, Flying Fish Roe (G)
飞鱼子广式烧卖
とび子のせ広東風海老と豚肉の焼売

Hu Jing Style Xiao Long Pao (Soup Dumpling) (G)
虎景鲜肉小笼包
虎景軒特製 手包み小籠包

Steamed Barbecue Pork Bun (G)
广式蜜汁叉烧包
窯焼き叉焼のパオズ (叉焼まん)

Steamed Beef Tripe, Satay Sauce (N/G)
辣味沙爹金钱肚
牛ハチノスのサテソース蒸し

Rice Noodle Roll "Cheung Fun", Shrimp, Yellow Chives (G)
碧绿韭黄鲜蝦肠
海老と黄ニラの腸粉

Deep-Fried Pork Dumpling, Dried Shrimp, Glutinous Rice (G)
香脆安虾咸水角
干し海老と豚肉入り揚げもち餃子

Fried Chicken & Taro Dumpling (G)
蜂巢鸡茸芋头角
鶏肉入りタロイモのコロッケ

Baked Wagyu Pie, Hong Kong Style (D/G)
沙律酱焗和牛挞
香港風和牛の焼きパイ

Additional dim sum choice is orderable from 2 pieces, at JPY 600 per piece
600日元 两个起
点心の追加のご注文は一種類二個より、一個600円にて承ります。

14,800	Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G) 师傅推荐三拼盘 料理長おすすめ 本日の前菜三種盛り合わせ Pork Sparerib Broth Soup, Morel Mushrooms, Goji Berry 羊肚菌淮杞炖排骨 スペアリブの滋養蒸しスープ モリール茸 山薬 枸杞の実 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ Stir-Fried Aori Squid, Water Bamboo, Shiso 藤椒紫苏炒鱿鱼 花切りアオリイカとマコモダケの青紫蘇炒め Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黑椒黑蒜爆和牛 虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G) 虎景笼仔双蒸点 点心チーフのおすすめ蒸し点心二種 Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (G) 浓鸡汤老板面 ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺) Your Choice of Dessert 自选甜品 お好みのデザート Chinese Petit Four (D/G) 餐后茶点 中国小菓子
--------	---

CHOICE OF DESSERTS

美味甜品

Milk Gelato with Ginger & Lemon Jam, Sour Plum Sorbet (D)

姜汁柠檬酱雪糕配酸梅冰沙

自家製生姜レモンジャムのセミルクジェラート 酸梅湯のシャーベット添え

Alphonso Mango Pudding (D)

香芒冻布丁

アルフォンソマンゴーのプリン

Alphonso Mango Pudding with Bird's Nest Compote (D)

香芒冻布丁 加水糖官燕

アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮

+ 3,000円

Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)

虎景杏仁豆腐

杏仁豆腐 ドライアプリコットのコンポート アマレットシロップ

Keemun Tea Milk Pudding, Low Carb Monk Fruit Sugar (D)

罗汉果祁门奶茶布丁

キームン紅茶と羅漢果のローカーボ (低糖質) ミルクプリン

Shiratama Dumplings, Walnut & Black Sesame Paste, Jiuniang (D/N/G)

酒酿雨花石汤圆

雨花石に見立てた白玉団子 胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

This set menu is available only on weekdays.
こちらは平日限定のメニューです。

- 7,800 Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce
腐乳汁空心菜沙拉
空心菜のサラダ 豆乳とフニウのドレッシング
- Vegetable Wonton, Hot & Sour Soup (G)
紫菜素雲吞酸辣羹
ベジタブルワンタン入り酸辣湯
- Stir-Fried Vegan Chicken, Vegetable, Black Bean Sauce (G)
豉汁彩椒素鸡片
ヴィーガンチキンと彩り野菜の豆豉ソース炒め
- Deep-Fried Soy Meatballs, Sweet & Sour Sauce
香菠咕嚕素肉圓
大豆ミートの広東風酢豚
- Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice (G)
素肉末麻婆豆腐
ヴィーガン麻婆豆腐とごはん
- Tapioca, Mango, Grapefruit, Coconut Milk & Soy Milk Cream
豆奶杨枝甘露
タピオカとマンゴー グレープフルーツ
ココナッツミルクと豆乳クリームのスープ

DINNER COURSE MENU
ディナー コースメニュー

This menu is available for reservations only.
こちらは事前予約限定のメニューです。

11,800 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G)

师傅推荐三拼盘

料理長おすすめ 本日の前菜三種盛り合わせ

Braised Prawn in Superior Soup, Winter Melon, Glass Noodles, Citrus Flavour Oil

翡翠冬瓜烩虾球

殻むき大海老と冬瓜 生春雨の上湯煮込み 柑橘風味の翡翠オイル

Hu Jing Style Deep-Fried Pork Sparerib, Sweet & Spicy "Jiuniang" Sauce

Black Vinegar (D/G)

醪糟辣酱焗排骨

沖縄県産キビまる豚スペアリブの香り揚げ 虎景軒特製甘辛 酒釀 (チューニャン) ソース

Or / 或是 / 又は

Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper

Black Garlic Sauce (D/G)

Y师傅黑椒黑蒜爆和牛

虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース

+ 2,000円 (おひとりさま)

Curry Flavoured Fried Rice, Prawn, Barbecue Pork, Singaporean Style (D/G)

星洲蝦仁叉烧炒饭

海老と叉烧入りシンガポール風カレー炒飯

Your Choice of Dessert

自选甜品

お好みのデザート

Chinese Petit Four (D/G)

餐后茶点

中国小菓子

+2,000 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)

虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盞配鱼子酱)

北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル

ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

FRIDAY DINNER WITH ROSÉ CHAMPAGNE

華金紅月夜

This menu is available on Fridays only.
こちらは金曜日限定のメニューです。

24,000 90 minutes free-flow of Veuve Clicquot Rose Label
ヴーヴ・クリコ ローズラベルのフリーフロー 90分

Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice (N/G)

巴蜀香辣口水鸡

虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント

Wok-Fried Prawns, Garlic, Spice, Hong Kong Style (N/G)

避风塘炒大虾球

殻むき大海老 香港漁港風フライドガーリック炒め

Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce (G)

镇江糖醋香肉排

金華豚と根菜 鎮江熟成黒酢と沖縄黒糖の酢豚

Stir-Fried String Beans & Pork, Marinated Chinese Kale (G)

榄菜肉碎四季豆

いんげん豆と豚肉 ラムチョイ (香港オリーブ) のカラカラ炒め

Vegetable Dish of the Day

时令田园一品蔬

本日の野菜料理

Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G)

虎景笼仔双蒸点

点心チーフのおすすめ蒸し点心二種

Braised Pork Fried Rice, Green Onion, Lettuce (G)

醬肉炒飯

ごろごろ煮豚と分葱 レタスの炒飯

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

SHUI XIAN HUA
水仙花

18,000	Chef's Recommended 4 Assorted Appetiser Plate (N/G) 师傅推荐四拼盘 料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ Cantonese Style Braised Pork Rib Soup, Winter Melon, Summer Herbs 清补凉冬瓜排骨煲汤 夏の薬膳とスペアリブ 冬瓜の広東風煮込みスープ Stir-Fried Aori Squid, Vegetables, Yellow Chives, Malaysian Sauce (G) 马来盏爆炒鱿鱼花 花切りアオリイカと旬菜 黄ニラ マレーシアソース炒め Cantonese Style Steamed Fish of the Day, Glass Noodle, Soy Bean Miso (G) 普宁豆酱蒸时令鱼 契約漁港直送 本日の鮮魚と春雨の広東風大豆みそ蒸し Stir-Fried Beef Fillet with Sweet Miso, Chinese Crepes (G) 金酱爆和牛夹饼 牛フィレ肉の甘みそ炒め 中華クレープ添え Fried Rice, Chicken, Salted Lemon (G) 咸柠鸡粒炒饭 自家製塩漬けレモンと鶏肉入り炒飯 Your Choice of Dessert 自选甜品 お好みのデザート Chinese Petit Four (D/G) 餐后茶点 中国小菓子
+8,500	4 Kinds of Wine Pairing, Accompanied from Appetisers to Main ワインペアリング 前菜からメインに合わせた4種

28,000

Chef's Recommended 4 Assorted Appetiser Plate (N/G)

师傅推荐四拼盘

料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ

Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa

手拆蟹肉藜米竹笙羹

天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ

Or / 或是 / 又は

Buddha Jumps Over the Wall Soup

Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G)

招牌顶级佛跳墙

～ フォティアオチャン ～ お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ

+ 4,000円 (お一人様)

Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)

虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱)

北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル

ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

Special Seafood Dish of the Day

时令海上鮮一品

本日の海鮮をおすすめの調理法にて

Chaozhou Style Steamed Grouper, Glass Noodles, Summer Lemon & Garlic Flavour (G)

咸柠檬蒜蓉蒸石斑件

契約漁港直送ハタと春雨の潮州レモンガーリック蒸し

Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper

Black Garlic Sauce (D/G)

Y师傅黑椒黑蒜爆和牛

虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース

Prawn Soup with Rice, Scorched Rice Cracker, Shrimps, Vegetable

龙虾汤脆米泡饭

おこげ入り海老スープご飯 むき海老 青菜

Or / 或是 / 又は

Hu Jing Style Cold Dan Dan Noodles (N/G)

虎景冷制担担面

虎景軒特製冷やし担担麵

Your Choice of Dessert

自选甜品

お好みのデザート

Chinese Petit Four (D/G)

餐后茶点

中国小菓子

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

38,000	Drunken Prawns, Salted Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine, Shiso Oil (G) 二十年陈花雕话梅酒醉牡丹虾 牡丹海老の“酔っぱらい海老” 陳二十年紹興酒と話梅 (フォームイ) 紫蘇の翡翠オイル Chef's Recommended 4 Assorted Appetiser Plate (N/G) 师傅推荐四拼盘 料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ Buddha Jumps Over the Wall Soup Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G) 招牌顶级佛跳墙 ～ フォティアオチャン ～ お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盏配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ Special Seafood Dish of the Day 时令海上鲜一品 本日の海鮮をおすすめの調理法にて Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黑椒黑蒜爆和牛 虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース Braised E-fu Noodles, Abalone Sauce, Mushrooms (G) 鲍汁菌菇炆伊面 鮑ソースときのこの煮込み伊府麵 Your Choice of Dessert 自选甜品 お好みのデザート Chinese Petit Four (D/G) 餐后茶点 中国小菓子
--------	---

48,000	2 Assorted Appetiser Plate with Hu Jing Style Peking Duck Roll (N/G) 师傅推荐烤鸭卷拼盘 虎景軒特製北京ダックロールと前菜二種の盛り合わせ Buddha Jumps Over the Wall Soup Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G) 招牌顶级佛跳墙 ～ フォティアオチャン ～ お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ Stir-Fried Leopard Coral Grouper from Ishigaki Island, Egg White 芙蓉滑炒东星斑 石垣島直送 スジアラの芙蓉 (卵白) 炒め Traditional Braised Dried Abalone, Oyster Sauce (G) 古法蚝皇吉品鲍 岩手県吉浜産プレミアム干し鲍 伝統的オイスターソース煮込み Braised Japanese Lobster, Green Onion & Ginger, Hong Kong Style (D) 姜葱焗本地龙虾 国産伊勢海老の香港風葱生姜煮込み Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黑椒黑蒜爆和牛 虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース Superior Soup Noodles, Jinhua Ham (G) 金腿丝上汤生面 金華ハム入り上湯スープ麺 Alphonso Mango Pudding with Bird's Nest Compote (D) 官燕芒果冻布丁 アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮 Chinese Petit Four (D/G) 餐后茶点 中国小菓子
--------	--

CHOICE OF DESSERTS

美味甜品

Milk Gelato with Ginger & Lemon Jam, Sour Plum Sorbet (D)

姜汁柠檬酱雪糕配酸梅冰沙

自家製生姜レモンジャムのセミルクジェラート 酸梅湯のシャーベット添え

Alphonso Mango Pudding (D)

香芒冻布丁

アルフォンソマンゴーのプリン

Alphonso Mango Pudding with Bird's Nest Compote (D)

香芒冻布丁 加冰糖官燕

アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮

+ 3,000円

Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)

虎景杏仁豆腐

杏仁豆腐 ドライアプリコットのコンポート アマレットシロップ

Keemun Tea Milk Pudding, Low Carb Monk Fruit Sugar (D)

罗汉果祁门奶茶布丁

キームン紅茶と羅漢果のローカーボ (低糖質) ミルクプリン

Shiratama Dumplings, Walnut & Black Sesame Paste, Jiuniang (D/N/G)

酒酿雨花石汤圆

雨花石に見立てた白玉団子 胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

This menu is available both at lunch and dinner upon reservation.
こちらのメニューは予約にてランチ及びディナーでご利用いただけます。

- 13,800 Assorted 3 Vegan Appetiser Plate
素食三色头盘
ヴィーガン前菜三種盛り合わせ
- Vegan Steamed Superior Soup (G)
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Caterpillar Fungus
素斋满坛香
ヴィーガン素材十二種の壺蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ 夏草花
- Deep-Fried Tofu Skin & Avocado Peking Duck (G)
春饼鳄梨烤素方
湯葉とアボカドで仕立てた精進北京ダック
- Vegan Dim Sum, Vegan Oyster Sauce (G)
素斋蚝皇花菇扣海参
ヴィーガン乾貨 精進オイスターソース煮込み
- Stir-Fried Vegan Chicken, Vegetable, Black Bean Sauce (G)
豉汁彩椒素鸡片
ヴィーガンチキンと彩り野菜の豆豉ソース炒め
- Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice (G)
素肉末麻婆豆腐 白饭
ヴィーガン麻婆豆腐とごはん
- Tapioca, Mango, Grapefruit, Coconut Milk & Soy Milk Cream
豆奶杨枝甘露
タピオカとマンゴー グレープフルーツ
ココナッツミルクと豆乳クリームのスープ

CELEBRATION COURSE MENU FOR PRIVATE DINING ROOMS
個室限定 お祝いプラン

This menu is available for lunch reservations made at least 5 days in advance.
こちらのコースはランチタイムにて、5日前までのご予約限定で承っております。

18,000 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G)

师傅推荐三拼盘
料理長おすすめ 本日の前菜三種盛り合わせ

Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉藜米竹笙羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア 上湯とろみスープ

Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)
虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱)
北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

Hu Jing Style Whole Japanese Sea Bream Sashimi Salad
Cantonese Aromatics (N/G)
凤城捞起生鱼滑
虎景軒特製 真鯛の広東風吉祥お刺身サラダ

Prawns with Mayonnaise Sauce, Orange Flavour (N/G)
果香生汁大虾球
殻むき大海老 オレンジマヨネーズソース

Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce (G)
镇江糖醋香肉排
金華豚と根菜 鎮江熟成黒酢と沖縄黒糖の酢豚

Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (G)
浓鸡汤老板面
ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)

Longevity Peach Bun (D/G)
虎景寿桃包
お祝いの大きな桃まんじゅう

Your Choice of Dessert
自选甜品
お好みのデザート

Chinese Petit Four (D/G)
餐后茶点
中国小菓子

This menu is available for lunch and dinner reservations made at least 5 days in advance.
こちらのコースはランチおよびディナータイムにて、5日前までのご予約限定で承っております。

25,000	Chef's Recommended 4 Assorted Appetiser Plate (N/G) 师傅推荐四拼盘 料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ Braised Cornish Jack Fin, Shanghai Crab Tomalley Soup 蟹粉浓汤生翅羹 上海蟹みそとコニッシュジャックのヒレの白湯煮込み Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盏配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ Hu Jing Style Whole Japanese Sea Bream Sashimi Salad Cantonese Aromatics (N/G) 凤城捞起生鱼滑 虎景軒特製 真鯛の広東風吉祥お刺身サラダ Stir-Fried Abalone, Yellow Chives, Vegetables 韭黄油泡鲜鲍仔 活鲍と黄ニラ 旬菜の香り炒め Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黑椒爆和牛粒 虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G) 虎景笼仔二蒸点 点心チーフのおすすめ蒸し点心二種 Braised E-fu Noodles, Pork, Mushrooms, Cantonese Style (G) 家乡肉丝炆伊面 豚肉入り広東風煮込みイーフー麵 Longevity Peach Bun (D/G) 虎景寿桃包 お祝いの大きな桃まんじゅう Your Choice of Dessert 自选甜品 お好みのデザート Chinese Petit Four (D/G) 餐后茶点 中国小菓子
--------	--

DINNER A LA CARTE MENU
ディナー アラカルト メニュー

This is the dinner a la carte menu, offers for lunch time will be limited.

こちらはディナーのアラカルトメニューです。

ランチタイムは一部メニューが異なります。

6,200	Chilled Steamed Abalone, Shaoxing Wine Flavour 江南香醇糟鲜鲍 蒸し鮑の冷製 紹興酒香り漬け
16,800	Buddha Jumps Over the Wall Soup Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G) 招牌顶级佛跳墙 ～ フォティアオチャン ～ お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ
4,200	Stir-Fried String Beans & Pork, Marinated Chinese Kale (G) 榄菜肉碎四季豆 いんげん豆と豚肉 ラムチョイ (香港オリーブ) のカラカラ炒め
4,800	Stir-Fried Chicken, Bitter Gourd, Black Bean Sauce, Cantonese Style (G) 凉瓜豆豉煎封鸡 地養鶏と苦瓜の広東風豆豉ソース炒め 陶板仕立て
4,200	Braised Prawns in Superior Soup, Winter Melon, Glass Noodles, Citrus Flavour Oil 翡翠冬瓜烩虾球 殻むき大海老と冬瓜 生春雨の上湯煮込み 柑橘風味の翡翠オイル
Market Price	Chaozhou Style Steamed Fish, Summer Lemon & Garlic Flavour (G) 潮式蒜香咸柠蒸 本日の鮮魚 強火蒸し 潮州ガーリックレモン蒸し
4,200	Hu Jing Original Curry Flavoured Fried Rice Prawn, Barbecue Pork, Scorched Rice Cracker, Prawn Soup (D/G) 石锅咖喱脆米炒饭配龙虾汤 虎景軒オリジナル 海老と叉焼 おこげ入り カレー炒飯 海老スープ添え
3,800	Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
12,800	Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黑椒黑蒜爆和牛 虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

APPETISERS

冷菜

6,200	Steamed Abalone, Shaoxing Wine Flavour 江南香醇糟鲜鲍 蒸し鮑の冷製 紹興酒香り漬け
2,800	Drunken Prawns, Salted Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine, Shiso Oil (G) 二十年陈花雕话梅酒醉牡丹虾 牡丹海老の“酔っぱらい海老” 陳二十年紹興酒と話梅 (フォームイ) 紫蘇の翡翠オイル
3,200	Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for a person 师傅推荐冷菜拼盘 (位上) 料理長おすすめ 本日の前菜盛り合わせ (おひとりさま)
3,800	Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice (N/G) 巴蜀香辣口水鸡 虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント
3,800	Poached Chicken, Green Onions & Ginger 虎景翡翠葱油鸡 蒸し鶏の冷菜 上海風葱と生姜の翡翠ソース
2,800	Jellyfish, Black Vinegar (G) 香脆老醋海蜇头 花咲くらげの冷菜 熟成黒酢の香り
2,600	Dried Tofu Sticks, Coriander Salad, Dried Shrimps 开洋香菜拌干丝 押し豆腐とパクチーの和え物 干し海老風味
2,600	Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce (VG) 腐乳汁空芯菜沙拉 空芯菜のサラダ 豆乳とフニユウのドレッシング

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
 (VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
 上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

BARBECUE & ROASTS

南北焼味

- | | |
|--------|---|
| 3,800 | <p>Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G)</p> <p>虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆盞配魚子醬)</p> <p>北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル</p> <p>ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ</p> |
| 4,600 | <p>Honey Roasted Barbecue Pork, Tasmanian Black Pepper (G)</p> <p>蜜汁塔斯馬尼亞黑椒叉燒皇</p> <p>金華豚の窯焼き叉焼 タスマニアペッパーのアクセント</p> |
| 11,200 | <p>Peking Duck Rolls (3 to 5 Rolls from a Half Duck) (G)</p> <p>特色挂炉片皮鴨 半只 (可取三到五个烤鸭卷)</p> <p>北京ダックロール (半羽分 三から五本)</p> |
| 22,400 | <p>Peking Duck Rolls (6 to 10 Rolls from a Whole Duck) (G)</p> <p>特色挂炉片皮鴨 一只 (可取六到十个烤鸭卷)</p> <p>北京ダックロール (一羽分 六から十本)</p> |
| 16,800 | <p>Beggar's Chicken, Hangzhou Style Roasted Chicken, Lotus Leaf
(72 Hour Pre-Order Required) (G)</p> <p>江南荷香富貴雞 (預訂:提前72个小时)</p> <p>杭州名菜 "富貴雞" 丸雞 蓮の葉粘土包み焼き
(72時間前までのご予約)</p> |

SOUP
湯羹

- | | |
|-------|--|
| 3,800 | Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉藜米竹筴羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ |
| 3,800 | Seafood Hot & Sour Soup, Dried Scallops, Dried Seaweed (G)
紫菜海皇酸辣羹
海鮮と干し貝柱 瀬戸内海苔の酸辣湯 |
| 3,800 | Pork Rib Soup, Morel Mushrooms, Dried Chinese Yam, Goji Berry
羊肚菌淮杞炖排骨
スペアリブの滋養蒸しスープ モリール茸 山薬 枸杞の実 |

CHINESE DELICACIES

珍貴乾貨

- | | |
|---------|---|
| 16,800 | <p>Buddha Jumps Over the Wall Soup</p> <p>Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G)</p> <p>招牌顶级佛跳墙</p> <p>～ フォティアオチャン ～</p> <p>お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ</p> |
| 4,200 | <p>Vegan Steamed Superior Soup</p> <p>Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Caterpillar Fungus (VG/G)</p> <p>素斋满坛香</p> <p>ヴィーガン素材十二種の壺蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ 夏草花</p> |
| 168,000 | <p>Traditional Braised Dried Abalone, Class 10, Oyster Sauce (G)</p> <p>古法扣十头塘心網鮑皇</p> <p>青森県産プレミアム干し鮑 (10頭) 伝統的オイスターソース煮込み</p> |
| 55,000 | <p>Traditional Braised Dried Abalone, Class 25, Oyster Sauce (G)</p> <p>古法扣二十五头塘心吉品鮑</p> <p>岩手県吉浜産プレミアム干し鮑 (25頭) 伝統的オイスターソース煮込み</p> |
| 12,800 | <p>Braised Fish Maw, Shiitake Mushroom, Oyster Sauce, Cantonese Style (G)</p> <p>蚝皇鮑汁花菇扣花胶</p> <p>海の乾貨 “花膠 (魚のコラーゲン)” と花椎茸の広東風オイスターソース煮込み</p> |

SEAFOOD
海鮮

SCALLOPS 北海扇貝

- 5,600 Stir-Fried Scallops, Vegetables, Chinese Yellow Chives, Dried Scallops
秘制瑶柱醬碧綠炒扇貝
国産生帆立 旬菜 黄ニラ 干し貝柱醬炒め
- 5,600 Wok-Fried Scallops, Garlic, Spice, Hong Kong Style (N/G)
金蒜避風塘脆炸扇貝
国産生帆立 香港漁港風フライドガーリック炒め

PRAWNS 去壳大蝦球

- 4,200 Braised Prawns in Superior Soup, Winter Melon, Glass Noodles, Citrus Flavour Oil
翡翠冬瓜烩蝦球
殻むき大海老と冬瓜 生春雨の上湯煮込み 柑橘風味の翡翠オイル
- 4,800 Simmered Prawns, Shanghai Style Chilli Sauce (G)
沪式干燒大蝦球
殻むき大海老 上海風チリソース煮込み
- 4,800 Wok-Fried Prawns, Macadamia Nuts, Sichuan Kung Pao Style (N/G)
宮保大蝦球
コンパオシュリンプ 殻むき大海老のマカダミアナッツ入り四川風甘辛炒め

OTHER SEAFOOD 海鮮

- 4,800 Stir-Fried Aori Squid, Water Bamboo, Shiso
藤椒紫蘇炒魷花
花切りアオリイカとマコモダケの青紫蘇炒め

SEAFOOD
海鮮

FISH 漁获

Market Price	Hong Kong Style Steamed Fish of the Day, Green Onion Oil, Fish Sauce (G) 清蒸海上鮮 本日の鮮魚 香港風強火蒸し 葱油とフィッシュソース
Market Price	Chaozhou Style Steamed Fish, Summer Lemon & Garlic Flavour (G) 潮式蒜香咸檸檬蒸 本日の鮮魚 強火蒸し 潮州ガーリックレモン蒸し
Market Price	Deep-Fried Fish of the Day, Sweet & Sour Sauce (4 Hour Pre-Order Required) (N) 淮揚松鼠魚 (预订:提前4个小时) 本日の鮮魚 飾り揚げ 蘇州風甘酢あんかけ (4時間前までのご予約)

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

MEATS
肉及家禽

8,800	Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid (24 Hour Pre-Order Required) (G) 金字塔东坡扣肉 (预订:提前24个小时) 杭州名菜 東坡肉の宝塔仕立て (24時間前までのご予約)
4,800	Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce (G) 镇江糖醋香肉排 金華豚と根菜 鎮江熟成黒酢と沖縄黒糖の酢豚
4,800	Hunan Style Stir-Fried Spicy Pork, Bell Pepper (G) 湘味尖椒小炒肉 金華豚と万願寺とうがらし 獅子唐 湖南風強火炒め
12,800	Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper Black Garlic Sauce (D/G) Y师傅黒椒黒蒜爆和牛 虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース
4,800	Stir-Fried Chicken, Bitter Gourd, Black Bean, Cantonese Style (G) 涼瓜豆豉煎封鸡 地養鶏と苦瓜の広東風豆豉ソース炒め 陶板仕立て
4,200	Wok-Fried Chicken & Yellow Chive, Water Bamboo 韭黄茭白炒鸡丝 鶏胸肉の細切りと黄ニラ マコモダケの塩炒め

TOFU & VEGETABLES

豆腐及蔬菜

- | | |
|-------|---|
| 4,200 | <p>Hu Jing Style Mapo Tofu (G)</p> <p>虎景軒麻婆豆腐</p> <p>虎景軒特製 四川麻婆豆腐</p> |
| 4,200 | <p>Stir-Fried String Beans & Pork, Marinated Chinese Kale (G)</p> <p>榄菜肉碎四季豆</p> <p>インゲン豆と豚肉 ラムチョイ (香港オリーブ) のカラカラ炒め</p> |
| 3,300 | <p>Stir-Fried Cauliflower, Green Beans, Deep-Fried Garlic Soy Sauce (G)</p> <p>酱香啫啫花菜煲</p> <p>カリフラワーといんげん豆の強火炒め 揚げにんにく 焦がし醤油仕立て</p> |
| 3,300 | <p>Vegetable of the Day</p> <p>Choice of Seasoning from below</p> <p>各式时令蔬菜</p> <p>本日の青菜 お好みの味つけをお選びください</p> |
| | <p>Stir-Fried with Seaweed Salt</p> <p>清炒</p> <p>天日塩炒め</p> |
| | <p>Stir-Fried with Garlic</p> <p>蒜蓉</p> <p>にんにく炒め</p> |
| | <p>Stir-Fried with Shrimp Miso Sauce</p> <p>马来盏</p> <p>マレーシア風海老みそ炒め</p> |

DIM SUM
手工点心

- 1,600 Steamed Shrimp Dumpling Cantonese Style (2 Pieces)
经典水晶虾饺皇 (两个起)
広東風海老蒸し餃子 (二個)
- 1,600 Hu Jing Style Xiao Long Pao (Soup Dumpling, 2 Pieces) (G)
虎景鲜肉小笼包 (两个起)
虎景軒特製 手包み小籠包 (二個)

VEGAN
養生素食

- 4,200 Vegan Steamed Superior Soup
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Caterpillar Fungus (G)
素斋满坛香
ヴィーガン素材十二種の壺蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ 夏草花
- 4,200 Vegan Mapo Tofu, Minced Soy Meat (G)
素肉末麻婆豆腐
ヴィーガン麻婆豆腐
- 4,200 Stir-Fried Vegan Chicken, Vegetable, Black Bean Sauce (G)
豉汁彩椒素鸡片
ヴィーガンチキンと彩り野菜の豆豉ソース炒め
- 4,200 Deep-Fried Soy Meatballs, Sweet & Sour Sauce
香菠咕嚕素肉圓
大豆ミートの広東風酢豚
- 3,200 Hu Jing Style Vegan & Low Carb Sesame Miso Noodles, Vegetarian Meat (G)
素食香辣担担面
虎景軒特製ヴィーガン仕立てのローカーボ胡麻みそ担担麺 (ローカーボ大豆麺使用)

NOODLES & RICE

果腹主食

- | | |
|-------|---|
| 4,800 | <p>Scorched Rice Cracker, Pork, Prawn, Aori Squid, Starchy Sauce (G)</p> <p>江南三鲜浇锅巴</p> <p>豚肉とむき海老 アオリイカ入り五目あんかけおこげ</p> |
| 4,200 | <p>Hu Jing Original Curry Flavoured Fried Rice</p> <p>Prawn, Barbecue Pork, Scorched Rice Cracker (D/G)</p> <p>石锅咖喱脆米炒饭配龙虾汤</p> <p>虎景軒オリジナル 海老と叉焼 おこげ入り カレー炒飯 海老スープ添え</p> |
| 4,400 | <p>Wagyu Fried Rice, Morel Mushrooms, Lettuce (N/G)</p> <p>羊肚菌生炒牛肉飯</p> <p>黒毛和牛フィレ肉とモリール茸 レタスの黒炒飯</p> |
| 3,800 | <p>Eight Grains Fried Rice, Red King Crab, Free-range Egg, Lettuce (G)</p> <p>帝王蟹炒雑米</p> <p>タラバ蟹とレタス 平飼い卵の八穀炒飯</p> |
| 4,400 | <p>Seafood Fried Noodles, Starchy Sauce (G)</p> <p>海鮮両面黄</p> <p>海鮮と黄ニラのあんかけ焼きそば</p> |
| 3,200 | <p>Sichuan Style Sesame Miso Noodles, Minced Pork (G)</p> <p>虎景香辣担担面</p> <p>虎景軒特製 胡麻みそ担担麺</p> |
| 3,200 | <p>Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (G)</p> <p>浓鸡汤老板面</p> <p>ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)</p> |

DESSERTS
美味甜品

- 1,600 Milk Gelato with Ginger & Lemon Jam, Sour Plum Sorbet (D)
姜汁柠檬酱雪糕配酸梅冰沙
自家製生姜レモンジャムのセミルクジェラート 酸梅湯のシャーベット添え
- 2,200 Alphonso Mango Pudding (D)
香芒冻布丁
アルフォンソマンゴーのプリン
- 5,200 Alphonso Mango Pudding with Bird's Nest Compote (D)
香芒冻布丁 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮
- 1,600 Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎景杏仁豆腐
杏仁豆腐 ドライアプリコットのコンポート アマレットシロップ
- 2,000 Keemun Tea Milk Pudding, Low Carb Monk Fruit Sugar (D)
罗汉果祁门奶茶布丁
キームン紅茶と羅漢果のローカーボ (低糖質) ミルクプリン
- 1,600 Shiratama Dumplings, Walnut & Black Sesame Paste, Jiuniang (D/N/G)
酒酿雨花石汤圆
雨花石に見立てた白玉団子 胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味