

LUNCH SET MENU
ランチ セットメニュー

2025年12月30日 (火) から2026年1月5日 (月) までは、一部内容に変更がございます。

Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

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
 点心師のおすすめ蒸し点心三種
- Stir-Fried Vegetable of the Day, Cured Pork (G)
 手工腊肉炒时菜
 自家製干し肉と本日の青菜 香り炒め
- Shrimp Wonton Noodles, Green Pepper, Egg, Aosa Seaweed (G)
 椒麻鲜虾云吞面
 青山椒香る海老ワンタン麺 かき玉 あおさ海苔
- 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

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 (烤鸭卷拼鴨肉醬脆蓋配魚子醬)
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
点心師のおすすめ蒸し点心三種
- Wok-Fried Prawns, Mayonnaise Sauce, Fig (N/G)
无花果生汁虾球
殻むき大海老 マヨネーズソース 無花果
- Or / 或是 / 又は
- Braised Okinawa Pork Belly, Soy Sauce, Shanghai Style (G)
江南酒香红烧肉
上海風豚の角煮 沖縄県産キビまる豚の醤油煮込み
- Stir-Fried Vegetable of the Day, Cured Pork (G)
手工腊肉炒时菜
自家製干し肉と本日の青菜 香り炒め
- Shrimp Wonton Noodles, Green Pepper, Egg, Aosa Seaweed (G)
椒麻鮮虾云吞面
青山椒香る海老ワンタン麺 かき玉 あおさ海苔
- Or / 或是 / 又は
- Cantonese Porridge, Century Egg, Salted Pork (N)
生滾皮蛋瘦肉粥
ピータンと塩漬け肉の広東風炊き込み粥
- Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎軒杏仁豆腐
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

- 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
点心師のおすすめ蒸し点心三種
- Simmered Prawn, Shanghai Style Chilli Sauce, Steamed Bun (G)
虎景干燒大蝦球配花卷
殻むき大海老の上海風チリソース煮込み 手作り花巻添え
- Fried Rice, Chicken, Mushrooms, Starchy Sauce (G)
鸡粒菌菇烩炒飯
鶏肉ときのこのあんかけ炒飯
- 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

- 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
- 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
- Steamed Fish of the Day, Garlic, Hong Kong Style (G)
蒜蓉银丝蒸时鱼
本日の鮮魚 香港風にんにく香り蒸し
- 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)
- 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/N/G)
餐后茶点
中国小菓子

CHOICE OF DIM SUM
经典广点

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

Steamed Shrimp & Chive Dumpling (G)
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

Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
手拆蟹粉小笼包
上海蟹みそ入り小籠包

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 Vegetable Bun, Shanghai Style (G)
沪上翡翠净素包
上海風青菜の翡翠パオズ (野菜まん)

Steamed Mushrooms Dumpling, Cantonese Style (G)
养生山珍菌皇饺
広東風きのこの蒸し餃子

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 ¥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 (G)
羊肚菌淮杞炖排骨
スペアリブの滋養蒸しスープ モリーユ茸 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, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿鱼
花切りアオリイカとアスパラガス 青紫蘇炒め 青山椒風味
- 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
点心師のおすすめ蒸し点心二種
- Chicken & Green Leaf Collagen Noodles, Yuzu Citrus (D/G)
柚香浓鸡汤老板面
柚子香るラオバンヌードル (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/N/G)
餐后茶点
中国小菓子

CHOICE OF DESSERTS

美味甜品

Alphonso Mango Pudding (D/N)

香芒冻布丁

アルフォンソマンゴのプリン

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

香芒冻布丁 加冰糖官燕

アルフォンソマンゴのプリン 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

Taiwanese Sweet Potato Dumpling, Tapioca

Purple Sweet Potato Coconut Milk (Hot or Cold) (D/N)

紫芋椰汁珍珠露 (热 或 冷)

台湾さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナッツミルク (温 または 冷)

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

2025年12月30日 (火) から2026年1月5日 (月) までは、一部内容に変更がございます。

Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

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。

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 豆乳とフニユウのドレッシング

Vegetable Wonton, Hot & Sour Soup (G)

紫菜素雲呑酸辣羹

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 (G)

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 (N)

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

2025年12月30日 (火) から2026年1月5日 (月) までは、一部内容に変更がございます。

Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

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)

招牌香辣口水鸡

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 Cauliflower, Deep-Fried Garlic Soy Sauce (G)

酱香啫啫花菜煲

カリフラワーの強火炒め 揚げにんにく 焦がし醤油仕立て

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

点心師のおすすめ蒸し点心二種

Wagyu Fried Rice, Chinese Green Chives, Morel Mushrooms (N/G)

羊肚菌韭菜和牛炒饭

和牛と青ニラ モリーユ茸の黒炒飯

- 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
- Stir-Fried Aori Squid, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿鱼
花切りアオリイカとアスパラガス 青紫蘇炒め 青山椒風味
- Braised Okinawa Pork Belly, Soy Sauce, Shanghai Style (G)
江南酒香红烧肉
上海風豚の角煮 沖縄県産キビまる豚の醤油煮込み
- Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
手拆蟹粉小笼包
上海蟹みそ入り小籠包
- Spicy Fried Rice, Pork, Fermented Pickles (G)
泡菜肉末香炒饭
自家製発酵漬物と豚肉のピリ辛炒饭
- Your Choice of Dessert
自选甜品
お好みのデザート
- +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

- 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
- Seafood Hot & Sour Soup, Cornish Jack Fin (G)
酸辣海皇生翅羹
コニッシュジャックのヒレと海鮮酸辣湯
- Stir-Fried Aori Squid, Olive Sauce
橄榄酱碧绿炒鱿鱼
花切りアオリイカの自家製オリーブ醬炒め
- Steamed Fish of the Day, Cordyceps Flower, Green Pepper Flavour
鲜花椒虫草花蒸鲜鱼
本日の鮮魚と夏草花の強火蒸し 青山椒の香り
- Stir-Fried Beef, Water Bamboo, Miso, Chinese Crapes (N/G)
京酱爆牛肉崧荷叶饼
牛肉とマコモダケの特製みそ炒め 中華クレープ添え
- Chicken & Green Leaf Collagen Noodles, Yuzu Citrus (D/G)
柚香浓鸡汤老板面
柚子香るラオバンヌードル (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/N/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
- Shanghai Hairy Crab Tomalley, Chicken Collagen Soup
Cornish Jack Fin, Bamboo Mushrooms (G)
大闸蟹粉烩竹笙翅
コニッシュジャックのヒレと衣笠茸 上海蟹みそ 濃厚コラーゲンスープ
- 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
- Wok-Fried Seafood of the Day, Garlic, Spice, Hong Kong Style (N/G)
避风塘炒海上鲜
本日の海鮮 香港漁師風フライドガーリック炒め
- Steamed Fish of the Day, Cordyceps Flower, Green Pepper Flavour
鲜花椒虫草花蒸鲜鱼
本日の鮮魚と夏草花の強火蒸し 青山椒の香り
- 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
- Chicken & Green Leaf Collagen Noodles, Yuzu Citrus
Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (D/G)
浓汤老板面拼蟹粉小笼
柚子香るラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)と上海蟹みそ入り小籠包
- Your Choice of Dessert
自选甜品
お好みのデザート
- Chinese Petit Four (D/N/G)
餐后茶点
中国小菓子

- 38,000 Drunken Shanghai Hairy Crab, Female, Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine (G)
二十年陈花雕醉大闸蟹 (蒸熟) 母
特選蒸し上海蟹の“酔っぱらい蟹” 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味 雌
- 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
- Shanghai Hairy Crab Tomalley, Chicken Collagen Soup, Fish Maw
Cornish Jack Fin (G)
手拆蟹粉浓汤花胶翅
“花膠” フィッシュコラーゲンとコニッシュジャックのヒレ入り
上海蟹みそと濃厚鶏白湯のスープ
- 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
- Stir-Fried Seafood of the Day, Vegetables, Chinese Yellow Chives
Dried Scallops, Yuzu Citrus
油泡柚香海上鮮
本日の海鮮 旬菜 黄ニラ 自家製干し貝柱醬と柚子の香り炒め
- Steamed Whole Shanghai Hairy Crab, Female (G)
清蒸特级大闸蟹 母
特選上海蟹の姿蒸し 雌
- 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
- Shanghai Hairy Crab Tomalley & Prawn Fried Rice, Rich Shrimp Soup
蟹粉虾粒炒饭配脆米龙虾汤
上海蟹みそとむき海老の炒飯 濃厚海老スープ添え
- Your Choice of Dessert
自选甜品
お好みのデザート
- Chinese Petit Four (D/N/G)
餐后茶点
中国小菓子

- 48,000 Drunken Shanghai Hairy Crab, Female, Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine (G)
二十年陈花雕醉大闸蟹(蒸熟) 母
特選蒸し上海蟹の“酔っぱらい蟹” 陳二十年紹興酒と話梅(ワームイ) 風味 雌
- 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
- Stir-Fried Seafood of the Day, Vegetables, Chinese Yellow Chives
Dried Scallops, Yuzu Citrus
油泡柚香海上鮮
本日の海鮮 旬菜 黄ニラ 自家製干し貝柱醬と柚子の香り炒め
- Hangzhou Speciality South Song Style, Citrus-Stuffed Steamed Shanghai Hairy Crab
南宋一品蟹酿橙
杭州名菜 南宋風特選上海蟹ほぐし身の柑橘詰め蒸し
- 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
- Abalone Sauce Mixed Rice, Dried Abalone
Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
蚝皇扣干鮑捞饭拼蟹粉小笼
鮑ソースの混ぜご飯 三陸産干し鮑のせ 上海蟹みそ入り小籠包
- Your Choice of Dessert
自选甜品
お好みのデザート
- Chinese Petit Four (D/N/G)
餐后茶点
中国小菓子

- 88,000 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate including Drunken Shanghai Crab (N/G)
香醇醉蟹三拼盘
特選蒸し上海蟹の"酔っぱらい蟹"を含む本日の前菜三種盛り合わせ
- 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
- Braised Dried Abalone, Class 25, Fish Maw, Oyster Sauce (G)
蚝皇扣金銀鮑脯
吉浜産干し鮑25頭と"花膠" (フィッシュコラーゲン) のオイスターソース煮込み
- Steamed Japanese Lobster, Garlic Sauce (D/G)
风范焗本地龙虾
国産伊勢海老の蒸し焼き ガーリックソース
- Hangzhou Speciality South Song Style, Citrus-Stuffed Steamed Shanghai Hairy Crab
南宋一品蟹酿橙
杭州名菜 南宋風特選上海蟹ほぐし身の柑橘詰め蒸し
- Kuroge Wagyu Fillet Steak, Macau Style Port Wine Sauce (D/G)
砵酒汁香煎菲力
黒毛和牛フィレ肉のステーキ マカオ風ポートワインのソース
- Soy-Braised Cornish Jack Fin, Steamed Rice, Truffle Flavoured (G)
黒松露生翅撈飯
コニッシュジャックのヒレ 濃厚醤油煮込みのせご飯 トリュフの香り
- Purple Sweet Potato Coconut Milk, Bird's Nest Compote (D/N)
血燕椰汁紫芋露
血燕の巣入り 紫芋のココナッツミルク
- Chinese Petit Four (D/N/G)
餐後茶点
中国小菓子

CHOICE OF DESSERTS

美味甜品

Alphonso Mango Pudding (D/N)

香芒冻布丁

アルフォンソマンゴのプリン

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

香芒冻布丁 加冰糖官燕

アルフォンソマンゴのプリン 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)

罗汉果祁門奶茶布丁

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)

酒釀雨花石汤圆

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

Taiwanese Sweet Potato Dumpling, Tapioca

Purple Sweet Potato Coconut Milk (Hot or Cold) (D/N)

紫芋椰汁珍珠露 (热 或 冷)

台湾さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナッツミルク (温 または 冷)

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

2025年12月30日 (火) から2026年1月5日 (月) までは、一部内容に変更がございます。
Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

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
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Cordyceps Flower (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
- 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 (N)
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

2025年12月30日(火)から2026年1月5日(月)までは、一部内容に変更がございます。
Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

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
手拆蟹肉藜米竹筍羹
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)
虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆蓋配魚子醬)
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
- 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
- Wok-Fried Prawns, Mayonnaise Sauce, Fig (N/G)
无花果生汁虾球
殻むき大海老 無花果 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
- Chicken & Green Leaf Collagen Noodles, Yuzu Citrus (D/G)
柚香浓鸡汤老板面
柚子香るラオバンヌードル (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/N/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
- 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
点心師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伊府麵
- 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/N/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

2025年12月30日 (火) から2026年1月5日 (月) までは、一部内容に変更がございます。

Please note that from Tuesday, 30 December 2025 to Monday, 5 January 2026, certain menu items may be subject to change.

SHANGHAI HAIRY CRAB

金秋大闸蟹

旬の上海蟹

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。

- 8,800 Drunken Shanghai Hairy Crab, Female 160g, Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine (G)
二十年陈花雕醉大闸蟹 (蒸熟) 母 160克
特選蒸し上海蟹の“酔っぱらい蟹” 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味 雌 160g
- 8,800 Steamed Whole Shanghai Hairy Crab, Female 160g (G)
清蒸特級大闸蟹 母 160克
特選上海蟹の姿蒸し 雌 160g
- 8,800 Steamed Whole Shanghai Hairy Crab, Male 200g (G)
清蒸特級大闸蟹 公 200克
特選上海蟹の姿蒸し 雄 200g
- 10,800 Steamed Shanghai Hairy Crab, Female 160g & Shaoxing Wine Flavoured Minced Pork (G)
糟香肉饼蒸大闸蟹 母 160克
特選上海蟹 雌 160gと紹興酒風味の豚肉重ね蒸し
- 6,800 Shanghai Hairy Crab Tomalley, Chicken Collagen Soup
Cornish Jack Fin, Bamboo Mushrooms (G)
大闸蟹粉烩竹笙翅
コニッシュジャックのヒレと衣笠茸 上海蟹みそ 濃厚コラーゲンスープ
- 5,800 Braised Bean Curd & Tofu Skin, Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
手拆蟹粉烩白玉煲
豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 1,600 Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

(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。

OUR SIGNATURE
主厨推荐
シグネチャーメニュー

- 3,800 Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice (N/G)
招牌香辣口水鸡
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
- 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
- 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
- 8,800 Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid (G)
金字塔东坡扣肉
杭州名菜 东坡肉の宝塔仕立て
- 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

APPETISERS
冷菜及開胃小菜

- 2,200 Crispy Fried Tofu, Sichuan Pepper, Mixed Spice (G)
大紅袍花椒焗脆皮豆腐
豆腐のクリスピー揚げ 花山椒とミックススパイスの香り
- 8,800 Drunken Shanghai Hairy Crab, Female 160g, Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine (G)
二十年陳花雕醉大閘蟹 (蒸熟) 母 160克
特選蒸し上海蟹の“酔っぱらい蟹” 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味 雌 160g
- 3,200 Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for a person (N/G)
師傅推薦冷菜拼盤 (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)
招牌香辣口水雞
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
虎景翡翠葱油雞
蒸し鶏の冷菜 上海風葱と生姜の翡翠ソース
- 3,800 Jellied Pork Broth, Black Vinegar, Zhenjiang Style (G)
江南水晶冻肴肉
鎮江風皮付き豚すね肉の煮凝り (ゼリー寄せ) 黒酢添え
- 2,800 Jellyfish, Black Vinegar (G)
香脆老醋海蜇頭
花咲くらげの冷菜 熟成黒酢の香り
- 2,600 Chilled Century Egg & Steamed Eggplant, Green Chilli Sauce (G)
青辣椒皮蛋蒸茄
ピータンと蒸し茄子の冷菜 青唐辛子のソース
- 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

BARBECUE & ROASTS

南北焼味

- 3,800 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
- 6,600 Deep-Fried Whole Pigeon, Guangzhou Style (G)
 (24 Hour Pre-Order Required)
 脆皮石岐乳鴿皇 一只 (預訂:提前24個小時)
 広州産乳鳩の香り揚げ 一羽
 (24時間前までのご予約)
- 12,800 Crispy Whole Chicken, Sesame & Ginger, Cantonese Style (G)
 (72 Hour Pre-Order Required)
 銅古麻香脆皮雞 一只 (預訂:提前72個小時)
 熊野地鶏の広東風クリスピーチキン 胡麻と沙姜の香り
 (72時間前までのご予約)
- 11,200 Peking Duck Rolls (3 to 5 Rolls from a Half Duck) (G)
 特色挂炉片皮鴨 半只 (可取三到五个烤鸭卷)
 北京ダックロール (半羽分 三から五本)
- 22,400 Peking Duck Rolls (6 to 10 Rolls from a Whole Duck) (G)
 特色挂炉片皮鴨 一只 (可取六到十个烤鸭卷)
 北京ダックロール (一羽分 六から十本)
- 16,800 Beggar's Chicken, Hangzhou Style Roasted Chicken, Lotus Leaf (G)
 (72 Hour Pre-Order Required)
 江南荷香富貴雞 (預訂:提前72個小時)
 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)

SOUP
湯羹

- 5,800 Hot & Sour Soup, Fish Maw, Fermented Chinese Cabbage
黄焖酸菜花胶羹
"花膠" フィッシュコラーゲン 発酵白菜 濃厚チキンスープの酸辣仕立て
- 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 (G)
羊肚菌淮杞炖排骨
スペアリブの滋養蒸しスープ モリーユ茸 山薬 枸杞の実

CHINESE DELICACIES

珍貴乾貨

- 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 Vegan Steamed Superior Soup
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Cordyceps Flower (VG/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
- 268,000 Braised 25-year Aged Dried Abalone, Class 4, Oyster Sauce (G)
蚝皇二十五年陈四头极品鲍
三陸産 25年熟成プレミアム干し鮑 (4頭) 特製オイスターソース煮込み
- 168,000 Traditional Braised Dried Abalone, Class 10, Oyster Sauce (G)
古法扣十头塘心網鮑皇
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
- 55,000 Traditional Braised Dried Abalone, Class 25, Oyster Sauce (G)
古法扣二十五头塘心吉品鮑
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
- 26,000 Traditional Braised Dried Abalone, Class 40, Oyster Sauce (G)
古法蚝皇扣干鮑
三陸産プレミアム干し鮑 (40頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 12,800 Braised Fish Maw, Shiitake Mushroom, Oyster Sauce, Cantonese Style (G)
蚝皇鮑汁花菇扣花胶
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

SEAFOOD
海鮮

PRAWNS 去壳大虾球

- 4,800 Simmered Prawns, Shanghai Style Chilli Sauce (G)
沪式干烧大虾球
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)
夏果宮保大虾球
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, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿鱼花
花切りアオリイカとアスパラガス 青紫蘇炒め 青山椒風味
- 2,600 Cantonese Style Pan-Fried Fish Cake, 2 Kinds of Sauce (4 Pieces) (G)
海州榕树头鱼饼 (四只)
広東風 魚すり身の煎り焼き 二種のソース添え (四個)

SEAFOOD
海鮮

FISH 漁获

4,800	Sichuan Style Spicy Braised Fish of the Day, Fermented Pickled Vegetables 江湖金汤酸香鱼 本日の鮮魚と発酵漬菜の四川風辛味煮込み
Market Price	Hong Kong Style Steamed Fish of the Day, Green Onion Oil, Fish Sauce (G) 清蒸海上鲜 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	Deep-Fried Fish of the Day, Sweet & Sour Sauce (N) (4 Hour Pre-Order Required) 淮扬松鼠鱼 (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)

MEATS
肉及家禽

8,800	Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid (G) 金字塔东坡扣肉 杭州名菜 东坡肉の宝塔仕立て
5,200	Braised Okinawa Pork Belly, Soy Sauce, Shanghai Style (G) 江南酒香红烧肉 上海風豚の角煮 沖縄県産キビまる豚の醤油煮込み
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, Manganji Pepper, Shishito Pepper, Smoked Tofu (G) 本地尖椒熏豆腐小炒肉 金華豚と万願寺唐辛子 獅子唐 自家製燻製豆腐の辛味炒め
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
4,200	Wok-Fried Chicken & Chinese Yellow Chives, Water Bamboo 韭黄茭白炒鸡丝 鶏肉と黄ニラ マコモダケの塩炒め

TOFU & VEGETABLES

豆腐及蔬菜

- 2,200 Crispy Fried Tofu, Sichuan Pepper, Mixed Spice (G)
大红袍花椒焗脆皮豆腐
豆腐のクリスピー揚げ 花山椒とミックススパイスの香り
- 5,800 Braised Bean Curd & Tofu Skin, Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
手拆蟹粉烩白玉煲
豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 3,800 Stir-Fried Cauliflower, Deep-Fried Garlic Soy Sauce (G)
酱香啫啫花菜煲
カリフラワーの強火炒め 揚げにんにく 焦がし醤油仕立て
- 3,300 Vegetable of the Day
Choice of Seasoning from below
各式时令蔬菜
本日の青菜 お好みの味つけをお選びください
- Stir-Fried with Seaweed Salt
清炒
天日塩炒め
- Stir-Fried with Garlic
蒜蓉
にんにく炒め
- Stir-Fried with Hong Kong Style Fermented Tofu
腐乳炒
香港腐乳 (発酵豆腐) 炒め

DIM SUM
手工点心

- 1,600 Steamed Shrimp Dumpling, Cantonese Style (2 Pieces) (G)
经典水晶虾饺皇 (两个起)
広東風海老蒸し餃子 (二個)
- 1,600 Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

VEGAN
養生素食

- 4,200 Vegan Steamed Superior Soup
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Vegan Wonton, Cordyceps Flower (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 (G)
香菠咕嚕素肉圆
大豆ミートの広東風酢豚

NOODLES & RICE

果腹主食

- | | |
|-------|--|
| 4,800 | Scorched Rice Cracker, Pork, Prawn, Aori Squid, Starchy Sauce (G)
江南三鲜浇锅巴
豚肉とむき海老 アオリイカ入り五目あんかけおこげ |
| 3,200 | Cantonese Porridge, Fish Balls (N/G)
生滚手打鱼饼粥
魚のすり身団子入り広東粥 |
| 4,800 | Wagyu Fried Rice, Chinese Green Chives, Morel Mushrooms (N/G)
羊肚菌韭菜和牛炒饭
和牛と青ニラ モリユ茸の石焼き黒炒飯 |
| 3,800 | Eight Grains Fried Rice, Red King Crab, Free-range Egg, Lettuce (G)
帝王蟹生菜炒杂米
タラバ蟹とレタス 平飼い卵の八穀炒飯 |
| 4,400 | Seafood Fried Noodles, Starchy Sauce (G)
海鮮两面黄
海鮮と黄ニラのあんかけ焼きそば |
| 3,800 | Hu Jing Style Ethnic Hot & Sour Noodles, Parboiled Beef (G)
涮牛肉菲州酸辣汤面
経産牛ロースの湯引きのせ 虎景軒特製エスニック酸辣湯麵 |
| 3,200 | Chicken & Green Leaf Collagen Noodles, Yuzu Citrus (D/G)
柚香浓鸡汤老板面
柚子香るラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麵) |

DESSERTS
美味甜品

- 2,200 Alphonso Mango Pudding (D/N)
香芒冻布丁
アルフォンソマンゴのプリン
- 5,200 Alphonso Mango Pudding with Bird's Nest Compote (D/N)
香芒冻布丁 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴのプリン 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
- 2,000 Taiwanese Sweet Potato Dumpling, Tapioca
Purple Sweet Potato Coconut Milk (Hot or Cold) (D/N)
紫芋椰汁珍珠露 (热 或 冷)
台湾さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナッツミルク (温 または 冷)