

LUNCH SET MENU
ランチ セットメニュー

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

Wok-Fried Prawns, Kumquat Mayonnaise Sauce (G)
金橘生汁大虾球
殻むき大海老の金柑マヨネーズソース

Curry Braised Beef Belly Soup Noodles, Singapore Laksa Style (D/N/G)
星洲咖喱牛腩面
牛バラ肉のカレー煮込み麺 シンガポールラクサ風

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 2 Assorted Appetiser 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)

虎景笼仔三蒸点

点心師のおすすめ蒸し点心三種

Wok-Fried Prawns, Kumquat Mayonnaise Sauce (G)

金橘生汁大虾球

殻むき大海老の金柑マヨネーズソース

Curry Braised Beef Belly Soup Noodles, Singapore Laksa Style (D/N/G)

星洲咖喱牛腩面

牛バラ肉のカレー煮込み麺 シンガポール風

Or / 或是 / 又は

Seafood Soup with Rice, Setouchi Seaweed

紫菜海鲜汤泡饭

瀬戸内海苔入り海鮮スープご飯

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

This set menu is available only on weekends.
こちらは土日祝限定のメニューです。

8,800 2 Assorted Appetiser 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)
虎景笼仔三蒸点
点心師のおすすめ蒸し点心三種

Wok-Fried Prawns, Kumquat Mayonnaise Sauce (G)
金橘生汁大虾球
殻むき大海老の金柑マヨネーズソース

Taiwanese Wok-Fried Chicken, Soy Sauce, Basil (G)
九层塔炒三杯鸡
地養鶏の台湾風醤油炒め バジルの香り

Curry Braised Beef Belly Soup Noodles, Singapore Laksa Style (D/N/G)
星洲咖喱牛腩面
牛バラ肉のカレー煮込み麺 シンガポールラクサ風

Or / 或是 / 又は

Seafood Soup with Rice, Setouchi Seaweed
紫菜海鲜汤泡饭
瀬戸内海苔入り海鮮スープご飯

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

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

10,800 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G)
师傅推荐三拼盤
料理長おすすめ 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 Sums (G)
Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums & Your Favourite 3 Dim Sums
Please choose your favourite 3 Dim Sums from the next page
虎景手工六点心 (招牌点心三款, 并可从下一页中另选三款点心)
点心
点心師のおすすめ三種とお好みの三種
お好みの三種は次のページよりお選びください

Taiwanese Wok-Fried Chicken, Soy Sauce, Basil (G)
九层塔炒三杯鸡
地養鶏の台湾風醤油炒め バジルの香り

Or / 或是 / 又は

Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper
Black Garlic Sauce (D/G)
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 (お一人様)

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

This set menu is available only on weekends.

こちらは土日祝限定のメニューです。

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

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

虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆盤配魚子醬)

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 Sums (G)

Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums & Your Favourite 3 Dim Sums

Please choose your favourite 3 Dim Sums from the next page

虎景手工六点心 (招牌点心三款, 并可从下一页中另选三款点心)

点心

点心師のおすすめ三種とお好みの三種

お好みの三種は次のページよりお選びください

Taiwanese Wok-Fried Chicken, Soy Sauce, Basil (G)

九层塔炒三杯鸡

地養鶏の台湾風醤油炒め バジルの香り

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 (お一人様)

Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles (G)

虾子鲜虾云吞面

香港風海老ワンタン麺

Or / 或是 / 又は

Chinese Porridge, Pickled Mustard Stem, Pork (G)

老火榨菜肉片粥

榨菜 (ザーサイ) と豚肉の中華粥

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

(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。

CHOICE OF DIM SUM & DESSERT
经典广点 美味甜品

Steamed Shrimp & Chive Dumpling (G)

翡翠鲜虾韭菜饺

海老とニラの翡翠蒸し餃子

Steamed Barbecue Pork Bun (G)

广式蜜汁叉烧包

窯焼き叉焼のパオズ (叉燒まん)

Steamed Mushrooms Dumpling, Cantonese Style (VG/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

Deep-Fried Radish Pie, Dried Scallops (G)

金瑶千层萝卜酥

干し貝柱入り大根パイ

Baked Wagyu Pie, Hong Kong Style (D/G)

沙律醤焗和牛挞

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。

Alphonso Mango Pudding (D/N)

香芒冻布丁

アルフォンソマンゴーのプリン

Alphonso Mango Pudding, 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

Deep-fried Sweet Lotus Seed Paste ball (2 Pieces) (G)

香煎芝麻球

蓮の実餡の胡麻団子 (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。

14,800 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G)
师傅推荐三拼盤
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 山茱 柏杞の実

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 Aori Squid, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿花
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

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ーのプリン

Alphonso Mango Pudding, 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pri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 (チューニヤン) 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)

台灣さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナツミルク (温 または 冷)

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 豆乳とフニュウのドレッシング
	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 (G) 香波咕噜素肉圆 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飯
	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

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

Taiwanese Wok-Fried Chicken, Soy Sauce, Basil (G)

九层塔炒三杯鸡

地養鶏の台湾風醤油炒め バジルの香り

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飯

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

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

Fish Maw Soup with Beef (G)

西湖牛肉花胶羹

"花膠" フィッシュコラーゲンと牛肉の上湯とろみスープ

Wok-Fried Seafood of the Day, Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)

避风塘炒海上鲜

本日の海鮮 香港漁港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

鮮魚と夏草花の強火蒸し 青山椒の香り

Singaporean Style Curry Braised Beef Belly, Chinese Bun (D/N/G)

星洲咖喱牛腩煲

シンガポール牛バラ肉のカレー煮込み 花巻添え

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飯

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

(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。

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, Snow Crab, Quinoa

手拆蟹肉黎米竹笙羹

天然衣笠茸 ズワイ蟹 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 Aori Squid, Olive Sauce

橄榄酱碧绿炒鱿花

花切りアオリイカの自家製オリーブ醤炒め

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 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)
大闸蟹粉燶竹笙翅
コニッシュジャックのヒレと天然衣笠茸 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 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆皮配鱼子酱)
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 自家製干し貝柱醤と柚子の香り炒め
- Japanese Spiny Lobster, Chilli Sauce, Chinese Bun (G)
星洲辣酱煮龙虾
国産伊勢海老のシンガポール風チリソース煮込み 花巻添え
- 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ヤ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース
- Braised E-fu Noodles, Snow Crab, Starchy Sauce (G)
蟹肉上汤伊府面
イーフー麺の上湯煮込み ズワイ蟹肉あんかけ
- 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 Prawn, 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(ワームイ)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

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 自家製干し貝柱醤と柚子の香り炒め

Wok-Fried Japanese Spiny Lobster, Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)
避风塘本地龙虾
国産伊勢海老 香港漁港風フライドガーリック炒め

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

Abalone Sauce Mixed Rice, Dried Abalone
Xiao Long Pao (Soup Dumpling), Shanghai Hairy Crab Tomalley (G)
蚝皇扣干鲍捞饭拼蟹粉小笼
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

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ーのプリン

Alphonso Mango Pudding, 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pri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)

罗汉果祁内奶茶布丁

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 (チューニヤン) 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)

台灣さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナツミルク (温 または 冷)

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

ZHEN HU
真虎

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 素食三色头盤 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) 春饼鵝梨烤素方 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飯
	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

手拆蟹肉黎米竹笙羹

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

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)

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, 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
韭黃油泡鲜鲍仔
活鮑と黄ニラ 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

SEASONAL RECOMMENDATION

季节精选

季節のおすすめ

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。

3,200 Ark Shell & 2 Kinds of Wood Ear Mushrooms, Chilli Sauce (G)
捞汁双耳拌赤贝
赤贝と二種木耳の香味辣油和え

18,000 Sichuan Style Wok-Fried Kuroge Wagyu Fillet, Macadamia Nuts (N/G)
夏果宫保和牛肉
黒毛和牛フィレ肉とマカダミアナッツ 四川風甘辛炒め

6,800 Wok-Fried Alaskan Cod, Honey & Black Pepper, Shallot (D/G)
蜜椒乾葱焗銀鳕魚
アラスカ産銀だらの蜂蜜黒胡椒ソース炒め 香味野菜の石鍋仕立て

5,800 Braised Chinese Cabbage, Shanghai Hairy Crab Tomalley
手拆蟹粉烩娃娃菜
小白菜の柔らか煮込み 上海蟹みそあんかけ

1,600 Egg Tartlet, Buttered Apple (2 Pieces) (D/G)
五香苹果酥皮焗蛋挞 (两个起)
林檎の五香バターソー入りエッグタルト (二個)

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) 虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆皮配魚子醬) 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
8,800	Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid (G) 金字塔东坡扣肉 杭州名菜 東坡肉の宝塔仕立て
12,800	Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper Black Garlic Sauce (D/G) YJ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 (VG/N/G) 大红袍花椒焗脆皮豆腐 豆腐のクリスピーカーフ 花山椒とミックススパイスの香り
2,800	Drunken Prawn, 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 (ワームイ) 紫蘇の翡翠オイル
3,200	Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for a person (N/G) 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 (お一人様)
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
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
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
3,200	Ark Shell & 2 Kinds of Wood Ear Mushrooms, Chili Sauce (G) 捞汁双耳拌赤贝 赤貝と二種木耳の香味辣油和え
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	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 豆乳とフニュウのドレッシング

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
6,600	Deep-Fried Whole Pigeon, Guangzhou Style (G) (24 Hour Pre-Order Required) 脆皮石岐乳鸽皇 一只 (预订: 提前24个小时) 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) 铜古麻香脆皮鸡 一只 (预订: 提前72个小时) 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) 特色挂炉片皮鸭 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) 特色挂炉片皮鸭 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) 江南荷香富贵鸡 (预订: 提前72个小时) 杭州名菜 “富貴鶏” 丸鶏 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
黄燄酸菜花胶羹
"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
手拆蟹肉藜米竹笙羹
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 柿杞の実

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) 蚝皇鲍汁花菇扣花胶 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)
夏果宫保大虾球
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

- 6,800 Wok-Fried Alaskan Cod, Honey & Black Pepper, Shallot (D/G)
蜜椒乾蔥焗銀鳕魚
アラスカ産銀だらの蜂蜜黒胡椒ソース炒め 香味野菜の石鍋仕立て
- 4,800 Stir-Fried Aori Squid, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿花
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 渔获

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	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 東坡肉の宝塔仕立て
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 国産豚と根菜 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
18,000	Sichuan Style Wok-Fried Kuroge Wagyu Fillet, Macadamia Nuts (N/G) 夏果宫保和牛肉 黒毛和牛フィレ肉とマカダミアナッツ 四川風甘辛炒め
4,200	Wok-Fried Chicken & Chinese Yellow Chives, Water Bamboo 韭黃茭白炒鸡丝 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 (VG/N/G)
大红袍花椒焗脆皮豆腐
豆腐のクリスピーフライ 花山椒とミックススパイスの香り
- 5,800 Braised Chinese Cabbage, Shanghai Hairy Crab Tomalley
手拆蟹粉燴娃娃菜
小白菜の柔らか煮込み 上海蟹みそあんかけ
- 3,800 Stir-Fried Cauliflower, Deep-Fried Garlic Soy Sauce (G)
醤香啫啫花菜煲
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)
香菠咕噜素肉圆
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)
江南三鮮浇锅巴
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 モリー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)
海鲜两面黄
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ーのプリン
- 5,200 Alphonso Mango Pudding, 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 (チューニヤン) 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)
台灣さつまいも団子とタピオカ入り紫芋のココナツミルク (温 または 冷)
- 1,600 Egg Tartlet, Buttered Apple (2 Pieces) (D/G)
五香苹果酥皮焗蛋挞 (两个起)
林檎の五香バターソテー入りエッグタルト (二個)