

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)  
          开胃双拼  
          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
- Simmered Prawns, Chilli Sauce, Shanghai Style (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
- Hot & Sour Soup Noodles, Beef, Tomato, Fermented Vegetables  
          Guizhou Style (G)  
          老坛酸菜牛肉面  
          牛肉とトマト 発酵漬物の貴州風酸辣湯麵
- 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 (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

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

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

Simmered Prawns, Chilli Sauce, Shanghai Style (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

Hot & Sour Soup Noodles, Beef, Tomato, Fermented Vegetables

Guizhou Style (G)

老坛酸菜牛肉面

牛肉とトマト 発酵漬物の貴州風酸辣湯麵

Or / 或是 / 又は

Spring Vegetables & Seafood Fried Rice, Home-Dried Sakura Shrimp (G)

樱花虾春蔬炒饭

春野菜と海鮮の自家製桜海老醬入り炒飯

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

- 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 Prawns, Chilli Sauce, Shanghai Style (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
- Braised Abalone & Pork Meat Balls, Shanghai Style (G)  
红烧鲍鱼狮子头  
鮑入り肉団子 上海風醤油煮込み
- Hot & Sour Soup Noodles, Beef, Tomato, Fermented Vegetables  
Guizhou Style (G)  
老坛酸菜牛肉面  
牛肉とトマト 発酵漬物の貴州風酸辣湯麺
- Or / 或是 / 又は
- Spring Vegetables & Seafood Fried Rice, Home-Dried Sakura Shrimp (G)  
櫻花蝦春蔬炒飯  
春野菜と海鮮の自家製桜海老醬入り炒飯
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

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

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

Braised Abalone & Pork Meat Balls, Shanghai Style (G)

红烧鲍鱼狮子头  
鮑入り肉団子 上海風醤油煮込み

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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 (叉焼まん)

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)

金瑤千层萝卜酥  
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。

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, Bird's Nest Compote (D/N)

香芒冻布丁 加水糖官燕  
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

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)

Taiwanese Sweet Potato Dumpling, Tapioca

Purple Sweet Potato Coconut Milk (D/N)  
紫芋椰汁珍珠露  
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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

- 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
- Stir-Fried Aori Squid, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour  
藤椒紫蘇炒魷花  
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 (D/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/N/G)  
餐后茶点  
中国小菓子

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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, Bird's Nest Compote (D/N)

香芒冻布丁 加水糖官燕

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

Taiwanese Sweet Potato Dumpling, Tapioca

Purple Sweet Potato Coconut Milk (D/N)

紫芋椰汁珍珠露

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

VEGAN SET MENU  
ヴィーガン セットメニュー

VEGAN LUNCH COURSE  
XI HU LIAN  
西湖蓮

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飯

Tapioca, Mango, Grapefruit, Coconut Milk & Soy Milk Cream (N)

豆奶楊枝甘露

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

DINNER COURSE MENU  
ディナー コースメニュー

18,000	<p>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</p> <p>Fish Maw &amp; Beef Soup (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</p> <p>Stir-Fried Squid, Spring Vegetables, Chinese Yellow Chives 油泡时蔬鲜鱿花 アオリイカと旬菜 黄ニラの強火炒め</p> <p>Wok-Fried Prawns, Spicy Fried Garlic (N/G) 香辣金蒜爆虾球 殻むき大海老 スパイシーフライドガーリック炒め</p> <p>Braised Abalone &amp; Pork Meat Balls, Shanghai Style (G) 红烧鲍鱼狮子头 鮑入り肉団子 上海風醤油煮込み</p> <p>Seafood Fried Rice, Home-Dried Sakura Shrimp (G) 樱花虾海鲜炒饭 自家製桜海老醬入り海鮮炒飯</p> <p>Your Choice of Dessert 自选甜品 お好みのデザート</p> <p>Chinese Petit Four (D/N/G) 餐后茶点 中国小菓子</p>
+8,500	<p>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</p>

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

- 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
- Green Onions & Ginger Soup, Crab Meat, Bamboo Mushroom  
翡翠蟹肉竹筴羹  
蟹肉と衣笠茸の翡翠上湯スープ
- 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 (おひとりさま)
- 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
- Wok-Fried Prawns, Spicy Fried Garlic (N/G)  
香辣金蒜爆虾球  
殻むき大海老 スパイシーフライドガーリック炒め
- Stir-Fried Scallops, Spring Vegetables, Chinese Yellow Chives  
Home-Dried Sakura Shrimp  
樱花虾酱炒扇贝  
国産帆立と旬菜 黄ニラ 自家製桜海老醬炒め
- Hu Jing Speciality  
Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce (D/G)  
Y师傅黑椒黑蒜爆和牛  
虎景軒スペシヤリテイ  
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
- Soup Noodles, Clams, Green Onions (G)  
文蛤九条葱煨面  
蛤と九条葱の煮込み麺
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

Steamed Soft-Shelled Turtle Soup  
Bamboo Mushroom, Goji Berry, Yam Potato  
淮杞竹笙炖山瑞  
スッポンと衣笠茸 枸杞の実 淮山の滋養蒸しスープ

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 (おひとりさま)

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 Scallops, Spring Vegetables, Chinese Yellow Chives  
Home-Dried Sakura Shrimp  
樱花虾酱炒扇贝  
国産帆立と旬菜 黄ニラ 自家製桜海老醬炒め

Special Seafood Dish of the Day (G/N)  
虎景一品海上鮮  
漁港直送 本日の海鮮 おすすめの調理法で

Wok-Fried Kuroge Wagyu Fillet, Homemade Fermented Chilli Sauce (D/G)  
泡辣椒醬熏干爆和牛  
黒毛和牛フィレ肉の強火炒め 自家製発酵唐辛子ソース

Egg White Fried Rice, Dried Scallops, Crab Meat, Cantonese Style  
瑶柱蟹肉蛋白炒丝苗  
干し貝柱と蟹肉入り 広東風卵白炒飯

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

- 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 3 Assorted Appetiser Plate including Hu Jing Style  
Peking Duck Roll (N/G)  
虎景烤鸭卷拼盘  
虎景軒特製北京ダックを含む前菜三種盛り合わせ
- 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
- Wok-Fried Japanese Spiny Lobster, Fried Garlic, Hong Kong Style (N)  
避风塘本地龙虾  
国産伊勢海老 香港漁師風フライドガーリック炒め
- Special Seafood Dish of the Day (G/N)  
虎景一品海上鮮  
漁港直送 本日の海鮮 おすすめの調理法で
- Wok-Fried Kuroge Wagyu Fillet, Homemade Fermented Chilli Sauce (D/G)  
泡辣椒酱熏干爆和牛  
黒毛和牛フィレ肉の強火炒め 自家製発酵唐辛子ソース
- Chinese Risotto, Oyster Sauce-Braised Dried Abalone (G)  
蚝皇极品鲍捞饭  
干し鮑のオイスターソース煮込み入り リゾット風炒飯
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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, 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 (D/N)

紫芋椰汁珍珠露

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

VEGAN SET MENU  
ヴィーガン セットメニュー

VEGAN DINNER COURSE  
ZHEN HU  
真虎

- 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 白飯  
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  
ココナッツミルクと豆乳クリームのスープ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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
- Simmered Prawns in Chili Sauce, Shanghai Style (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
- 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 (D/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/N/G)  
餐後茶点  
中国小菓子

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

SEASONAL RECOMMENDATION

季節精选

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。

- |       |   |
|-------|---|
| 5,800 | Sweet & Spicy Tottori Unshelled Shrimps, Hangzhou Style (G)<br>傅式杭帮油爆虾<br>鳥取県産モサ海老 杭州風甘辛強火炒め  |
| 4,800 | Simmered Bamboo Shoot, Homemade Salted Pork & Jinhua Ham<br>Chicken Broth, Shanghai Style<br>沪上弄堂腌笃鲜<br>春笋 自家製塩漬け肉 金華ハム 上海風スープ煮込み               |
| 5,800 | Stir-Fried Scallops, Fava Beans, Spring Vegetables, Chinese Yellow Chives<br>Home-Dried Sakura Shrimp<br>樱花酱蚕豆炒北海扇贝<br>国産帆立と空豆 旬菜 黄ニラ 自家製桜海老醬炒め |
| 5,200 | Wok-Fried Scallops, Spicy Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)<br>金蒜避风塘脆炸扇贝<br>国産帆立 香港漁師風フライドガーリック炒め   |
| 2,400 | Spring Rolls, Shrimps, Wild Vegetables (2 Rolls) (G)<br>脆皮春香春卷 (两个起)<br>春の山菜と海老の揚げ春卷 (二本)   |
| 3,800 | Soup Noodles, Clams, Green Onions (G)<br>文蛤九条葱煨面<br>蛤と九条葱の煮込み麺  |

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

APPETISERS  
冷菜及開胃小菜

- 2,200 Crispy Fried Tofu, Sichuan Pepper, Mixed Spice (VG/N/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
- 5,800 Sweet & Spicy Tottori Unshelled Shrimps, Hangzhou Style (G)  
傅式杭帮油爆虾  
鳥取県産モサ海老 杭州風甘辛強火炒め
- 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 (おひとりさま)
- 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
- 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 豆乳とフニユウのドレッシング

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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
- 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)

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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 Green Onions & Ginger Soup, Crab Meat, Bamboo Mushroom  
翡翠蟹肉竹筴羹  
蟹肉と衣笠茸の翡翠上湯スープ
- 4,800 Simmered Bamboo Shoot, Homemade Salted Pork & Jinhua Ham  
Chicken Broth, Shanghai Style  
沪上弄堂腌笃鲜  
春筍 自家製塩漬け肉 金華ハム 上海風スープ煮込み
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## 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) 古法扣十头溏心網鮑皇 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) 古法扣二十五头溏心吉品鮑 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
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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

SEAFOOD  
海鮮

SCALLOPS 北海扇貝

- 5,800 Stir-Fried Scallops, Fava Beans, Spring Vegetables, Chinese Yellow Chives  
Home-Dried Sakura Shrimp  
桜花醬蚕豆炒北海扇貝  
国産帆立と空豆 旬菜 黄ニラ 自家製桜海老醬炒め
- 5,200 Wok-Fried Scallops, Spicy Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)  
金蒜避風塘脆炸扇貝  
国産帆立 香港漁師風フライドガーリック炒め

PRAWNS 去壳大蝦球

- 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)  
夏果宮保大蝦球  
殻むき大海老のマカダミアナッツ入り四川風甘辛炒め

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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)

OTHER SEAFOOD 海鮮

5,800	Sweet & Spicy Tottori Unshelled Shrimps, Hangzhou Style (G) 傅式杭帮油爆虾 鳥取県産モサ海老 杭州風甘辛強火炒め
4,800	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
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)

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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师傅黒椒黒蒜爆和牛 虎景軒スベシヤリテイ 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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  
豆腐のクリスピー揚げ 花山椒とミックススパイスの香り
- 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

DIM SUM  
手工点心

- 2,000 Spring Rolls, Shrimps, Wild Vegetables (2 Rolls) (G)  
脆皮春香春卷 (两个起)  
春の山菜と海老の揚げ春巻 (二本)
- 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 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, 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)  
香菠咕嚕素肉圓  
大豆ミートの広東風酢豚

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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 モリコー茸の石焼き黒炒飯
3,800	Eight Grains Fried Rice, Snow Crab, Free-range Egg, Lettuce (G) 松叶蟹生菜炒杂米 ズワイ蟹とレタス 平飼い卵の八穀炒飯
3,800	Soup Noodles, Clams, Green Onions (G) 文蛤九条葱煨面 蛤と九条葱の煮込み麺
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
3,200	Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (D/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)

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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, 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 (D/N) 紫芋椰汁珍珠露 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。