

DINNER COURSE MENU  
ディナー コースメニュー

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

Green Onions & Ginger Soup, Crab Meat, Bamboo Mushroom, Tofu

翡翠蟹肉竹筴羹  
蟹肉と衣笠茸 豆腐入り上湯とろみスープ 翡翠仕立て

Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives, Seaweed Salt

韭黄碧绿炒虾球  
殻むき大海老と季節野菜 黄ニラの藻塩強火炒め

Stir-Fried Chicken, Seasonal Vegetables, Black Bean Sauce (G)

豉汁彩椒爆鸡柳  
鶏肉と彩り野菜の豆豉ソース炒め

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

Fried Rice, Minced Pork, Homemade Pickled Vegetables (G)

肉崧泡菜炒饭  
挽肉と泡菜 (自家製漬物) の炒飯

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 (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

Braised Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce (G)

红烧蟹肉竹笙羹

蟹肉と衣笠茸の醤油煮込みスープ

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

+ 6,000円 (お一人さま)

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, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives, Seaweed Salt

韭黄碧绿炒虾球

殻むき大海老と季節野菜 黄ニラの藻塩強火炒め

Steamed Nagasaki Grouper, Glass Noodles, Garlic, Home-Fermented Lemon (G)

酸檸檬蒜蓉银丝蒸石斑球

長崎漁港直送のハタと春雨 にんにくと自家製発酵レモン蒸し

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

Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (D/G)

浓鸡汤老板面

ラオパンヌードル (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。

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

Koutake Mushroom, Goji Berry, Yam Potato

黒虎掌菌淮杞竹筴炖山瑞

スッポンと乾燥香茸 (コウタケ) 枸杞の実 乾燥長芋の滋養蒸しスープ

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 (お一人さま)

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 Fish of the Day, Seasonal Vegetables, Basil

金不换碧绿炒鱼球

本日の鮮魚 季節野菜の強火炒め バジルの香り

Braised Japanese Spiny Lobster, Quinoa, Green Onion & Ginger

姜葱藜米焗本地龙虾

国産伊勢海老とキノア 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

Seafood Fried Rice, Homemade Sakura Shrimp Sauce (G)

櫻花虾海鮮炒飯

自家製桜海老醬入り海鮮炒飯

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, Macadamia Nuts, Sichuan Style (N/G)  
夏果宮保和牛肉  
黒毛和牛フィレ肉とマカダミアナッツ 四川風甘辛炒め

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 アマレットシロップ ドライアプリコットのコンポート

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

Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelee (VG/N)

紫芋椰汁雪燕桃胶露 (純素)

紫芋入りココナッツミルク 雪燕と桃の木の涙

(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

- 13,800 Assorted 3 Vegan Appetiser Plate (VG)  
素食三色头盘  
ヴィーガン前菜三種盛り合わせ
- Steamed Vegetable Soup, Various Mushrooms (VG/G)  
纯素什锦菌菇汤  
いろいろきのこの壺蒸しスープ
- Deep-Fried Tofu Skin & Avocado Peking Duck (VG/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
- Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)  
金不换地三鲜  
茄子 じゃがいも ピーマンの醤油炒め バジル風味
- Deep-Fried Plantbase Meatballs, Sweet & Sour Sauce (VG/G)  
香菠咕嚕素肉圆  
大豆ミートの広東風酢豚
- 2 Assorted Vegan Steamed Dim Sums (VG/G)  
虎景素斋蒸双点  
ヴィーガン蒸し点心二種
- Walnuts & Sesame Miso Dan Dan Noodles, Vegan Meat (VG/N/G)  
素肉崧合桃担担面  
ヴィーガンミート入り胡桃と胡麻の香辣担担麵
- Or / 或是 / 又は
- Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice (VG/G)  
素肉末麻婆豆腐 白饭  
ヴィーガン麻婆豆腐とご飯
- Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelee (VG/N)  
紫芋椰汁雪燕桃胶露 (纯素)  
紫芋入りココナッツミルク 雪燕と桃の木の涙

(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。

A LA CARTE  
アラカルト

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
- 18,800 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 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
- 14,800 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。

APPETISERS  
冷菜及開胃小菜

- 2,800 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
- 4,200 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 (お一人さま)
- 5,600 2 kinds of Roasted Meat, Hong Kong Style (G)  
港式烧味双拼  
香港式焼き物二種盛り合わせ
- 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
- 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
- 2,800 Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce (VG)  
腐乳汁空苾菜沙拉  
空苾菜のサラダ 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。

CANTONESE BBQ  
粵港燒味

- 5,600 2 kinds of Roasted Meat, Hong Kong Style (G)  
港式燒味雙拼  
香港式燒き物二種盛り合わせ
- 5,600 Roasted Japanese Kinka Pork (G)  
蜜汁兩頭烏叉燒皇  
國產金華豚の釜燒き叉燒
- 5,600 Crispy Roasted Okinawa Pork Belly  
澳門脆皮燒腩仔  
沖繩縣產皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト
- 5,600 Roasted Duck Hong Kong Style, Homemade Plum Sauce (G)  
老廣脆皮燒鴨  
香港式ローストダック 自家製プラムソース添え
- 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)  
廣州產乳鴿の香り揚げ 一羽  
(二十四時間前までのご予約)
- 16,800 Sea Salt Crusted Whole Chicken, Cantonese Hakka Style  
(72 Hour Pre-Order Required)  
古法客家鹽焗雞 (預訂:提前72個小時)  
廣東客家式丸雞の岩塩包み燒き  
(七十二時間前までのご予約)
- 14,800 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)  
熊野地雞の廣東風クリスピーチキン 胡麻と沙姜の香り  
(七十二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。

## SIGNATURE PEKING DUCK

招牌烤鸭

- 4,200 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
- 14,800 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)
- 28,800 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)

DIM SUM  
手工点心

- 1,800 Steamed Shrimp Dumpling, Morel Mushrooms (2 Pieces) (G)  
羊肚菌鲜虾凤眼饺 (两个起)  
モリーユ茸のせ海老蒸し餃子 (二個)
- 1,800 Cantonese Shumai, Abalone (2 Pieces) (G)  
鲍鱼三鲜烧卖 (两个起)  
鮑のせ広東焼売 (二個)
- 2,000 Seafood Spring Roll, Chinese Yellow Chives (2 Pieces) (G)  
韭黄海鲜脆皮春卷 (两个起)  
黄ニラと海鮮入り揚げ春卷 (二本)
- 1,600 2 Assorted Vegan Steamed Dim Sums (VG/G)  
虎景素斋蒸双点  
ヴィーガン蒸し点心二種

(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。

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
- 4,200 Green Onions & Ginger Soup, Crab Meat, Bamboo Mushrooms, Tofu  
翡翠蟹肉竹筴羹  
蟹肉と衣笠茸 豆腐入り上湯とろみスープ 翡翠仕立て
- 4,200 Dried Koutake Mushrooms & Okinawa Kibimaru Pork Rib Soup  
Goji Berry, Dried Chinese Yam  
黒虎掌菌淮杞炖排骨汤  
乾燥香茸 (コウタケ) と沖縄県産キビまる豚のスペアリブ  
枸杞の実 乾燥長芋の滋養蒸しスープ
- 3,800 Country-Style Soup, Egg, Tomato, Dried Bamboo Shoots  
家乡番茄笋干蛋汤  
煎り卵とトマト 干し筍の田舎風スープ

(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。

CHINESE DELICACIES

珍貴乾貨

- 18,800 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
- 288,000 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 二十五年熟成プレミアム干し鮑 (四頭) 特製オイスターソース煮込み
- 188,000 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 (十頭) 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 (二十五頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 14,800 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

PRAWNS 去壳大虾球

- 5,600 Simmered Prawns in 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
- 5,600 Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives, Seaweed Salt  
韭黄碧绿炒虾球  
殻むき大海老と季節野菜 黄ニラの藻塩強火炒め
- 5,600 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

Market Price Today's Recommended Seafood from Toyosu Market  
丰州一品鲜 (今日推荐)  
豊洲市場より 本日のおすすめ海鮮料理

- 5,400 Poached Prawns, Homemade Chilli Soy Sauce, Hong Kong Style (G)  
白灼盐水虾 6只  
海老の湯引き 自家製辛味醤油添え 香港スタイル
- 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

(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。

FISH 漁获

- 5,600 Spicy Braised Fish of the Day, Sichuan Style, 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
- 6,800 Steamed Nagasaki Grouper, Glass Noodles, Garlic  
Home-Fermented Lemon (G)  
酸檸檬蒜蓉银丝蒸石斑球  
長崎漁港直送のハタと春雨 にんにくと自家製発酵レモン蒸し
- 6,800 Wok-Fried Nagasaki Grouper, Seasonal Vegetables  
Homemade XO sauce (G)  
XO酱碧绿炒石斑球  
長崎漁港直送のハタと季節野菜 自家製XO醬 強火炒め
- Market Price Steamed Fish of the Day, Hong Kong Style, 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  
(四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 东坡肉の宝塔仕立て
- 5,600 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
- 5,600 Deep-Fried Okinawa Kibimaru Pork, Root Vegetables  
Sweet & Sour Black Vinegar Sauce (G)  
经典糖醋里脊  
沖縄県産キビまる豚フィレ肉の黒酢酢豚
- 5,600 Hunan Style Stir-Fried Spicy Pork, Manganji Pepper, Shishito Pepper  
Smoked Tofu (G)  
本地尖椒熏干小炒肉  
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
- 14,800 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
- 4,800 Wok-Fried Chicken, Chilli Peppers, Peppercorns, Sichuan Style (N/G)  
巴渝辣子鸡  
辣子鶏 ラーズチー 鶏肉の四川風唐辛子と山椒の香り炒め
- 4,800 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。

TOFU & VEGETABLES

豆腐及蔬菜

- 2,800 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
- 4,800 Braised Chicken, Salted Fish, Tofu (G)  
 咸鱼鸡粒豆腐煲  
 豆腐と広東風ハムユイ (塩漬け魚) 鶏肉の石鍋煮込み
- 3,600 Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)  
 金不换地三鲜  
 茄子 じゃがいも ピーマンの醤油炒め バジル風味
- 3,600 Braised White Gourd, Dried Shrimp, Glass Noodles  
 开洋节瓜煮粉丝  
 白瓜と干し海老 春雨の塩煮込み
- 3,600 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。

- 4,800 Steamed Vegetable Soup, Various Mushrooms (VG/G)  
純素什錦菌菇汤  
いろいろきのこの壺蒸しスープ
- 4,800 Vegan Mapo Tofu, Minced Soy Meat (VG/G)  
素肉末麻婆豆腐  
ヴィーガン麻婆豆腐
- 3,600 Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)  
金不换地三鲜  
茄子じゃがいもピーマンの醤油炒めバジル風味
- 4,800 Stir-Fried Vegan Chicken, Vegetables, Black Bean Sauce (VG/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
- 4,800 Deep-Fried Soy Meatballs, Sweet & Sour Sauce (VG/G)  
香菠咕嚕素肉圆  
大豆ミートの広東風酢豚
- 4,000 Walnuts & Sesame Miso Dan Dan Noodles, Vegan Meat (VG/N/G)  
素肉崧合桃担担面  
ヴィーガンミート入り胡桃と胡麻の香辣担担麵

(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

- 5,200 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
- 4,200 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
- 4,800 Seafood & Vegetable Fried Noodles (G)  
八珍两面黄  
海鮮入り五目あんかけ焼きそば
- 4,000 Walnuts & Sesame Miso Dan Dan Noodles, Vegan Meat (VG/N/G)  
素肉崧合桃担担面  
ヴィーガンミート入り胡桃と胡麻ペーストの香辣担担麵
- 3,600 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麵)

(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。

DESSERTS  
美味甜品

- 2,400 Alphonso Mango Pudding (D/N)  
香芒冻布丁  
アルフォンソマンゴのプリン
- 5,400 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 Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelee (VG/N)  
紫芋椰汁雪燕桃胶露 (纯素)  
紫芋入りココナッツミルク 雪燕と桃の木の涙

(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。