

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

Sweet & Sour Chicken, Root Vegetables

Aged Black Vinegar & Okinawa Brown Sugar (G)

镇江糖醋爆鸡球
鶏肉と根菜の甘酢炒め 熟成黒酢と沖縄黒糖

Soup Noodle, Oyster, Clam, Leek & Ginger, Hong Kong Style (G)

姜葱生蚝花蛤捞面
牡蠣と浅利の香港風葱生姜煮込み麺

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

(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 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 Rilletes, 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)
虎景籠仔三蒸点
点心師のおすすめ蒸し点心三種
- Sweet & Sour Chicken, Root Vegetables
Aged Black Vinegar & Okinawa Brown Sugar (G)
鎮江糖醋爆雞球
鶏肉と根菜の甘酢炒め 熟成黒酢と沖縄黒糖
- Soup Noodle, Oyster & Clam, Leek & Ginger, Hong Kong Style (G)
姜葱生蚝花蛤撈面
牡蠣と浅利の香港風葱生姜煮込み麵
- Or / 或是 / 又は
- Shrimp Curry, Zucchini, Baby Corn, Malaysian Style (D/N/G)
娘惹咖喱虾烩香米
ズッキーニとヤングコーンのマレー風シュリンプカレー
- Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎軒杏仁豆腐
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

(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 weekends & holidays.
こちらは土日祝日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 Rilletes, 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)
虎景籠仔三蒸点
点心師のおすすめ蒸し点心三種
- Fish Soup, Simmered Seasonal Vegetables, Yuba Roll
魚湯腐竹浸時蔬
季節野菜と棒湯葉のフィッシュスープ煮込み
- Crispy Fried Chicken, Fresh Ginger, Sweet & Sour Sauce (G)
蜜姜汁油淋鸡球
新生姜入り特製甘酢ソースの油淋鶏
- Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style (G)
蝦子鮮蝦云吞面
香港風海老ワンタン麵
- Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎軒杏仁豆腐
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

(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 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)
点心師のおすすめ三種とお好みの三種(お好みの三種は次ページよりお選びください)

Crispy Fried Chicken, Fresh Ginger, Sweet & Sour Sauce (G)

蜜姜汁油淋鸡球
新生姜入り特製甘酢ソースの油淋鶏
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 (お一人さま)

Lotus Leaf Wrapped Glutinous Rice, Chicken, Salted Egg (G)

荷香咸蛋糯米鸡
鶏肉と塩漬け卵入り蓮の葉包み蒸しご飯
Or / 或是 / 又は

Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style (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

Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelée (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。

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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 黒毛和牛フィレ肉ベ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
- Lotus Leaf Wrapped Glutinous Rice, Chicken, Salted Egg (G)
荷香咸蛋糯米鸡
鶏肉と塩漬け卵入り蓮の葉包み蒸しご飯
- 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ローカーボ (低糖質) ミルクプリン

Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelée (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。

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

This menu is available at lunch upon reservation.
こちらのメニューはご予約にて、ランチタイムにご提供しております。

- 7,800 Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce (VG)
腐乳汁空心菜沙拉
空心菜のサラダ 豆乳とフニウのドレッシング
- Vegetable Wonton, Hot & Sour Soup (VG/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 (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
- 2 Assorted Vegan Steamed Dim Sums (VG/G)
虎景素齋蒸双点
ヴィーガン蒸し点心二種
- Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice (VG/G)
素肉末麻婆豆腐 白飯
ヴィーガン麻婆豆腐とご飯
- Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelée (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。

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
- 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
- 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
- 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
- Deep-Fried Okinawa Kibimaru Pork, 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
- 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。

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

LUNCH A LA CARTE MENU
ランチ アラカルト メニュー

OUR SIGNATURE
主厨推荐
シグネチャーメニュー

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

こちらはランチのアラカルトメニューです。
ディナータイムは一部メニューが異なります。

- | | |
|--------|--|
| 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)
- 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。

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。

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 (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

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 Chili Soy Sauce, Hong Kong Style (G)
白灼盐水虾 6只
海老の湯引き 香港風自家製辛味醤油添え
- 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酱 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 東坡肉の宝塔仕立て
- 5,600 Braised Okinawa Kibimaru 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, 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 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师傅黒椒黒蒜爆和牛
虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース
- 4,800 Wok-Fried Chicken, Chilli Peppers, Peppercorns, Sichuan Style (N/G)
巴渝辣子鸡
辣子鶏 ラーズーチー 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

- 2,200 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
- 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 Bell Pepper, 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)
純素什錦菌菇湯
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 Bell Pepper, Basil, Soy Sauce (VG/G)
金不换地三鮮
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 Plant-Based Meatballs, Sweet & Sour Sauce (VG/G)
香菠咕嚕素肉圓
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)
松叶蟹生菜炒雑米
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ーのプリン
- 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 (チューニャン) 風味
- 2,000 Purple Sweet Potato Coconut Milk, Xue Yan Gelée (VG/N)
紫芋椰汁雪燕桃胶露 (纯素)
紫芋入りココナツミルク 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。