

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 Braised Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce (G) 红烧蟹肉竹笙羹 蟹肉と絹笠茸 上湯醤油煮込みスープ Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives House-Made XO Sauce XO醬碧綠炒蝦球 殻むき大海老と季節野菜 黄ニラ 自家製XO醬 強火炒め Stir-Fried Chicken, Bitter Melon, Seasonal Vegetables, Black Bean Sauce (G) 豉椒涼瓜爆雞柳 鶏肉と苦瓜 彩り野菜の豆豉ソース炒め Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G) 虎景籠仔双蒸点 点心師のおすすめ蒸し点心二種 Fried Rice, Minced Pork, House-Made Pickled Vegetables (G) 肉崧泡菜炒飯 挽肉と泡菜 (自家製漬物) の炒飯 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	Assorted Okinawan Appetiser Plate (N/G) 琉韵珍味盘 沖縄県産食材の前菜盛り合わせ Braised Ishigaki Island Grouper & Ryukyu Soft-Shelled Turtle Dumpling Soup 清炖龙虎鱼圆狮子头 石垣島産ヤイトハタの獅子頭 琉球すっぽんの清湯スープ 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 + 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 Aori Squid, Bitter Melon, Zucchini, Corn, Black Bean Sauce (G) 原粒豆豉凉瓜爆鱿鱼花 アオリイカと苦瓜 ズッキーニ ヤングコーンの豆豉強火炒め Wok-Fried Okinawan Leopard Coral Grouper & Kumejima Prawn Lobster Broth & Tang Fuyung Sauce 法葱焗琉球双海珍 沖縄県産スジアラと久米島産車海老の翡翠炒め 龍蝦湯と玉蜀黍のソース Kuroge Wagyu Fillet, Island Banana Fritter, Kung Pao Sauce (G) 宮保香蕉牛菲力 黒毛和牛フィレ肉と島バナナのフリット コンパオソース炒め Spiced Fried Rice, Chicken, Island Pineapple, Japanese Long Pepper Leaves (D/G) 香辣鸡粒菠萝炒饭 鶏肉と島パイナップル ヒバーチの葉入りスパイシー炒飯 Or / 或是 / 又は Hu Jing Style Soki Soba, Okinawan Kibimaru Pork (G) 红烧喜碧猪排骨面 虎景軒特製 沖縄県産キビまる豚のソーキそば 2 Assorted Tropical Desserts (D/N) 南島风味甜品双拼 南国風デザート 二種盛り合わせ 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。

JUN ZI LAN

君子蘭

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 Fish Collagen & Cornish Jack Fillet Soup, Makrut Lime Leaf, Chaozhou Style (G) 潮式红烧花胶翅 フィッシュコラーゲンとコニッシュジャックのヒレ バイマックル香る潮州風とろみスープ 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 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 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 Spiced Fried Rice, Chicken, Island Pineapple, Japanese Long Pepper Leaves (D/G) 香辣鸡粒菠萝炒饭 鶏肉と島パイナップル ヒバーチの葉入りスパイシー炒飯 Or / 或是 / 又は Hu Jing Style Soki Soba, Okinawan Kibimaru Pork (G) 红烧喜碧猪排骨面 虎景軒特製 沖縄県産キビまる豚のソーキそば 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

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

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

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

Fried Rice, Yoshihama Dried Abalone, Fresh Abalone, Oyster Sauce Braised (G)

鸳鸯鲍鱼烩炒饭

吉浜産干し鮑と生鮑のオイスターソース煮込みあんかけ炒飯

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 DESSERT
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 加水糖官燕
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

Okinawan Mango, Pink Grapefruit, Coconut Milk, Tapioca, Hibiscus Jelly
(D/N)
沖縄芒果杨枝甘露
沖縄県産マンゴー ピンクグレープフルーツ タピオカ入りココナッツミルク ハイ
ビスカスゼリー

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 (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 ジャがいも ピーマンの醤油炒め バジル風味
	Deep-Fried Plant-Based 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 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 Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce 红烧蟹肉竹笙羹 蟹肉と絹笠茸 上湯醤油煮込みスープ 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

Okinawan Summer Ingredient

夏季推荐 沖縄美食节

夏の沖縄食材

- | | |
|-------|--|
| 2,400 | Beef Spring Roll, Bitter Melon, Corn, Black Beans Sauce (2 Pieces) (G)
豉汁凉瓜牛肉春卷 (两个起)
牛肉と苦瓜 とうもろこしの春巻 (二本) |
| 5,600 | Braised Ishigaki Grouper, Glass Noodles, Hot & Sour Sauce
Fermented Pickled Vegetables, Okinawan Chilli Peppers, Guizhou Style
江湖金汤酸香鱼
石垣島産ヤイトハタと生春雨 発酵漬菜 島唐辛子の貴州風酸辣煮込み |
| 5,600 | Wok-Fried Aori Squid, Bitter Melon, Zucchini, Corn, Black Bean Sauce (G)
原粒豆豉凉瓜爆鱿鱼
アオリイカと苦瓜 スッキリニ ヤングコーンの豆豉強火炒め |
| 5,600 | Deep-Fried Okinawan Kibimaru Pork Fillet
Aged Black Vinegar, Brown Sugar (G)
糖醋琉球喜碧肉
沖縄県産キビまる豚フィレ肉の酢豚 熟成黒酢と沖縄黒糖 |
| 8,800 | Kuroge Wagyu Fillet, Island Banana Fritter, Kung Pao Sauce (G)
宮保香蕉牛菲力
黒毛和牛フィレ肉と島バナナのフリット コンパオソース炒め |
| 2,800 | Okinawan Mango, Pink Grapefruit, Coconut Milk, Tapioca, Hibiscus Jelly (D/N)
朱槿花冻杨枝甘露
沖縄県産マンゴー ピンクグレープフルーツ タピオカ入りココナッツミルク ハイビスカスゼリー |

(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

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。

- | | |
|--------|--|
| 3,800 | 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 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盏配鱼子酱)
北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ |
| 8,800 | Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid (G)
金字塔东坡扣肉
杭州名菜 東坡肉の宝塔仕立て |
| 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 黒毛和牛フィレ肉ベ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
- 4,200 Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for a person
師傅推荐冷菜拼盤 (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)
港式燒味雙拼
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)
招牌香辣口水雞
虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント
- 3,800 Poached Chicken, Green Onions & Ginger Sauce
虎景翡翠葱油雞
蒸し鶏の冷菜 上海風葱と生姜の翡翠ソース
- 2,800 Jellyfish, Black Vinegar (G)
香脆老醋海蜇頭
花咲くらげの冷菜 熟成黒酢の香り
- 2,800 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
沖縄県産皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト
- 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)
廣州產乳鳩の香り揚げ 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)
廣東客家式対馬地鶏の岩塩包み燒き
(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)
対馬地鶏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)
- 2,400 Beef Spring Roll, Bitter Melon, Corn, Black Bean Sauce (2 Pieces) (G)
豉汁凉瓜牛肉春卷 (两个起)
牛肉と苦瓜 とうもろこしの春卷 (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
海の乾貨 "花膠 (魚のコラーゲン) " 発酵白菜 濃厚チキンスープの酸辣仕立て
- 4,200 Braised Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce (G)
红烧蟹肉竹笙羹
蟹肉と絹笠茸 上湯醤油煮込みスープ
- 4,200 Okinawan Kibimaru Pork Rib Soup, White Gourd, Dried Scallops, Coix seeds
节瓜瑤柱薏米炖排骨汤
白瓜 干し貝柱 ハトムギ 沖縄県産キビまる豚のスペアリブ滋養蒸しスープ
- 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

PRAWN 去壳大虾球

- 5,600 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
- 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

- 5,400 Poached Prawns, House-Made 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
- 5,600 Wok-Fried Aori Squid, Bitter Melon, Zucchini, Corn, Black Bean Sauce (G)
原粒豆豉凉瓜爆鱿鱼花
アオリイカと苦瓜 ブッキーニ ヤングコーンの豆豉強火炒め
- 4,800 Stir-Fried Aori Squid, Asparagus, Shiso, Green Pepper Flavour
藤椒紫苏炒鱿鱼花
花切りアオリイカとアスパラガス 青紫蘇炒め 青山椒風味

(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

FISH 漁獲

- 5,600 Braised Ishigaki Grouper, Glass Noodles, Hot & Sour Sauce
Fermented Pickled Vegetables, Okinawan Chilli Peppers, Guizhou Style
江湖金汤酸香鱼
石垣島産ヤイトハタと生春雨 発酵漬菜 島唐辛子の貴州風酸辣煮込み
- 6,800 Steamed Nagasaki Grouper, Glass Noodles, Garlic
House-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
House-Made XO Sauce (G)
XO醬碧綠炒石斑球
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, Green Onion Oil, Fish Sauce, Hong Kong Style (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)
淮揚松鼠魚 (預訂: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。

MEAT
肉及家禽

- 8,800 Braised Pork Belly Pyramid, Hangzhou Style (G)
金字塔东坡扣肉
杭州名菜 東坡肉の宝塔仕立て
- 5,600 Braised Okinawan 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 Okinawan Kibimaru Pork Fillet
Aged Black Vinegar, Brown Sugar (G)
糖醋琉球喜碧肉
沖縄県産キビまる豚フィレ肉の酢豚 熟成黒酢と沖縄黒糖
- 5,600 Stir-Fried Spicy Pork, Manganji Pepper, Shishito Pepper
Smoked Tofu, Hunan Style (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
- 8,800 Kuroge Wagyu Fillet, Island Banana Fritter, Kung Pao Sauce (G)
宮保香蕉牛菲力
黒毛和牛フィレ肉と島バナナのフリット コンパオソース炒め
- 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 & VEGETABLE

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 ジャがいも ピーマンの醤油炒め バジルの香り
- 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。

VEGAN
養生素食

- 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 Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)
金不换地三鮮
茄子 ジャがいも ピーマンの醤油炒め バジルの香り
- 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。

NOODLE & RICE

果腹主食

- | | |
|-------|--|
| 5,200 | <p>Wagyu Fried Rice, Chinese Green Chives, Morel Mushrooms (N/G)</p> <p>羊肚菌韭菜和牛炒饭</p> <p>和牛と青ニラ モリール茸の石焼き黒炒飯</p> |
| 4,200 | <p>Eight Grains Fried Rice, Snow Crab, Free-range Egg, Lettuce (G)</p> <p>松叶蟹生菜炒杂米</p> <p>ズワイ蟹とレタス 平飼い卵の八穀炒飯</p> |
| 4,200 | <p>Wok-Fried Rice Noodles, Beef, Chinese Yellow Chives</p> <p>Soy Sauce, Cantonese Style (G)</p> <p>豉香镬气炒牛河</p> <p>牛肉と黄ニラ入りライスヌードル 広東風醤油強火炒め</p> |
| 4,800 | <p>Seafood & Vegetable Fried Noodles (G)</p> <p>八珍两面黄</p> <p>海鮮入り五目あんかけ焼きそば</p> |
| 4,000 | <p>Walnuts & Sesame Miso Dan Dan Noodles, Vegan Meat (VG/N/G)</p> <p>素肉崧合桃担担面</p> <p>ヴィーガンミート入り胡桃と胡麻ペーストの香辣担担麺</p> |
| 3,600 | <p>Chicken & Green Leaf Collagen Noodles (D/G)</p> <p>浓鸡汤老板面</p> <p>ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)</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。

DESSERT
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
- 2,800 Okinawan Mango, Pink Grapefruit, Coconut Milk, Tapioca, Hibiscus Jelly (D/N)
朱槿花冻杨枝甘露
沖縄県産マンゴー ピンクグレープフルーツ タピオカ入りココナッツミルク
ハイビスカスゼリー
- 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。