

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
	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
	Seafood Laksa, Singapore Style (N/G) 星洲海鲜叻沙面 シンガポール風シーフードラクサヌードル
	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 Appetisers of the Day (N/G)
開胃双拼
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
- 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
- Seafood Laksa, Singapore Style (N/G)
星洲海鮮叻沙面
シンガポール風シーフードラクサヌードル
- Or / 或是 / 又は
- 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
- 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 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 Rillettes, Caviar (G)

虎景片皮鴨兩食 (烤鴨卷拼鴨肉醬脆蓋配魚子醬)

北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル

ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums (G)

虎景籠仔三蒸点

点心師のおすすめ蒸し点心三種

Soft-Scrambled Eggs, Crab Meat, Chilli Sauce, Singapore Style

星洲辣椒滑蛋蟹

蟹肉と平飼卵のやわらか炒め シンガポール風チリソース

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

Seafood Laksa, Singapore Style (N/G)

星洲海鮮叻沙面

シンガポール風シーフードラクサヌードル

Or / 或是 / 又は

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

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 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

+ 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

Steamed Chicken Yuba Roll, Oyster Sauce

蚝皇鲜竹鸡茸卷

鶏すり身の湯葉巻き オイスターソース蒸し

Deep-Fried Curry & Shrimp Taro Dumpling (G)

咖喱蜂巢芋头角

海老入りカレーのタロイモコロッケ

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

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 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。

14,800	Daily Market Fish Sashimi, Fish Sauce, Shikuwasa Citrus Gelée (G) 四季桔冻特色鱼滑卷 本日の鮮魚の刺身 フィッシュソースとシークワサーージュレ Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鴨兩食 (烤鸭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 Braised Ishigaki Grouper, Glass Noodles, Hot & Sour Sauce Fermented Pickled Vegetables, Okinawan Chilli Peppers, Guizhou Style 江湖金湯酸香魚 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 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 Beef Spring Roll, Bitter Melon, Corn, Black Bean Sauce (G) 豉汁涼瓜牛肉春卷 牛肉と苦瓜 とうもろこしの春巻 Kumejima Prawns Soup Rice 龙虾汤脆米泡饭 久米島産車海老のスープご飯 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 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。

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)
紫菜素雲吞酸辣羹
ベジタブルワンタン入り酸辣湯
- Stir-Fried Vegan Chicken, Vegetable, Black Bean Sauce (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)
虎景素斋蒸双点
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 (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。

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 Braised Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce (G) 红烧蟹肉竹筴羹 蟹肉と絹筴茸 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 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。

LUNCH A LA CARTE MENU
ランチ 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 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 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 | Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice, Sichuan Style (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。

APPETISER
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)
- 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)
- 2,400 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 とうもろこしの春巻 豆豉ソース (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 Kibimaru Pork Rib Soup, White Gourd, Dried Scallops, Coix seeds
节瓜瑶柱薏米炖排骨汤
白瓜 干し貝柱 ハトムギ 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, 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 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師傅黑椒黑蒜爆和牛
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
- 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 | <p>Crispy Fried Tofu, Sichuan Pepper, Mixed Spice (VG/N/G)</p> <p>大红袍花椒焗脆皮豆腐</p> <p>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</p> |
| 4,800 | <p>Braised Chicken, Salted Fish, Tofu (G)</p> <p>咸鱼鸡粒豆腐煲</p> <p>豆腐と広東風ハムユイ (塩漬け魚) 鶏肉の石鍋煮込み</p> |
| 3,600 | <p>Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)</p> <p>金不换地三鲜</p> <p>茄子 ジャがいも ピーマンの醤油炒め バジルの香り</p> |
| 3,600 | <p>Braised White Gourd, Dried Shrimp, Glass Noodles</p> <p>开洋节瓜煮粉丝</p> <p>白瓜と干し海老 春雨の塩煮込み</p> |
| 3,600 | <p>Vegetable of the Day</p> <p>Choice of Seasoning from below</p> <p>各式时令蔬菜</p> <p>本日の青菜 お好みの味つけをお選びください</p> |
| | <p>Stir-Fried with Seaweed Salt</p> <p>清炒</p> <p>天日塩炒め</p> |
| | <p>Stir-Fried with Garlic</p> <p>蒜蓉</p> <p>にんにく炒め</p> |
| | <p>Stir-Fried with Hong Kong Style Fermented Tofu</p> <p>腐乳炒</p> <p>香港腐乳 (発酵豆腐) 炒め</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。

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 モリーユ茸の石焼き黒炒飯</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のプリン
- 5,400 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
- 2,800 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
1,600 ビスカスゼリー
- Almond Bean Curd, Dried Apricot Compote, Amaretto Syrup (D)
虎景杏仁豆腐
2,000 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
1,600 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
2,000 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。