

DINNER COURSE MENU  
ディナー コースメニュー

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18,000 | <p>Chef's Recommended 4 Assorted Appetiser Plate (N/G)<br/>师傅推荐四拼盘<br/>料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ</p> <p>Hot &amp; Sour Soup, Seafood, Fish Maw (G)<br/>海皇花胶酸辣羹<br/>海鮮とフィッシュコラーゲンの酸辣湯</p> <p>Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G)<br/>虎景笼仔双蒸点<br/>点心師のおすすめ蒸し点心二種</p> <p>Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives<br/>House-Made Dried Scallop Sauce<br/>瑶柱酱碧绿炒虾球<br/>殻むき大海老 季節野菜 黄ニラ 自家製干し貝柱ソース炒め</p> <p>Stir-Fried Chicken, Chestnut, Oyster Sauce, Cantonese Style (N/G)<br/>生炒栗子炒鸡球<br/>滋養鶏とむき栗の広東風オイスターソース炒め</p> <p>Fried Rice, House-Made Fermented Lemon, Minced Pork (G)<br/>酸柠檬肉松炒饭<br/>自家製発酵レモンと豚挽肉の炒飯</p> <p>Choice of Dessert<br/>自选甜品<br/>お好みのデザート</p> <p>Chinese Petit Four (D/N/G)<br/>餐后茶点<br/>中国小菓子</p> |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

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

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

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

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

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

FENG XIAN HUA

鳳仙花

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

Shanghai Hairy Crab Tomalley Soup, Bamboo Mushroom, Tofu

蟹粉白玉竹笙羹

絹笠茸と豆腐 上海蟹みそスープ

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

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

Wok-Fried Scallop, Lily Bulb, Chinese Yellow Chives

Shanghai Hairy Crab Tomalley

蟹油百合炒扇贝

国産生帆立と百合根 黄ニラ 上海蟹みそ炒め

Steamed Grouper from Nagasaki, Fermented Chilli, Hunan Style (G)

湘味剁椒蒸斑腩

長崎漁港直送ハタ 湖南風発酵唐辛子蒸し

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

Soup Noodles, Pickled Mustard Greens, Pork (G)

咸菜肉丝汤面

高菜と豚肉のスープ麺

Or / 或是 / 又は

Fried Rice, House-Made Fermented Lemon, Minced Pork (G)

酸柠檬肉崧炒饭

自家製発酵レモンと豚挽肉の炒飯

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

(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

Braised Collagen Soup, Shanghai Hairy Crab Tomalley, Cornish Jack Fillet (G)

大闸蟹粉烩生翅

上海蟹みそとコニッシュジャックのヒレ 濃厚コラーゲンスープ煮込み

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

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 Scallop, Lily Bulb, Chinese Yellow Chives

Shanghai Hairy Crab Tomalley

蟹油百合炒扇贝

国産生帆立と百合根 黄ニラ 上海蟹みそ炒め

Simmered Lobster, Chilli Sauce, House-Made Steamed Bun, Singapore Style (G)

星洲辣椒煮波龙

オマール海老のシンガポール風チリソース煮込み 自家製小さな花巻添え

Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Porcini Sauce (D/G)

Y师傅黑椒爆和牛配牛肝菌酱

黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め ポルチーニソース

Chicken Collagen Noodles, Aosa Seaweed, Green Yuzu Citrus (D/G)

碧海柚香鸡汤面

あおさ入りコラーゲン鶏白湯麺 青柚子の香り

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 | <p>Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate including Hu Jing Style Peking Duck Roll (N/G)</p> <p>虎景烤鸭卷拼盘</p> <p>虎景軒特製北京ダックを含む前菜三種盛り合わせ</p> <p>Buddha Jumps Over the Wall Soup</p> <p>Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G)</p> <p>招牌顶级佛跳墙</p> <p>～ 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</p> <p>Steamed Grouper from Nagasaki, Green Onion Oil, Fish Sauce, Hong Kong Style (G)</p> <p>清蒸长崎石斑件</p> <p>長崎漁港直送ハタ 香港風強火蒸し 葱油とフィッシュソース</p> <p>Wok-Fried Japanese Spiny Lobster, Green Onions &amp; Ginger</p> <p>Shanghai Hairy Crab Tomalley Starchy Sauce (G)</p> <p>蟹粉扒本地龙虾</p> <p>国産伊勢海老の葱生姜炒め 上海蟹みそあんかけ</p> <p>Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Porcini Sauce (D/G)</p> <p>Y师傅黑椒爆和牛配牛肝菌酱</p> <p>黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め ポルチーニソース</p> <p>Chinese Risotto, Morel Mushroom, Yoshihama Dried Abalone (G)</p> <p>羊肚菌吉品鲍捞饭</p> <p>モリユ茸と吉浜産干し鮑のリゾット風炒飯</p> <p>Choice of Dessert</p> <p>自选甜品</p> <p>お好みのデザート</p> <p>Chinese Petit Four (D/N/G)</p> <p>餐后茶点</p> <p>中国小菓子</p> |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

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

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

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

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

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

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

Almond Bean Curd, White Tea & Pear Syrup, Hu Jing Style (D)

白茶啤梨杏仁豆腐

虎景軒特製杏仁豆腐 白茶と洋梨のシロップ

Keemun Tea Milk Pudding, Low-Carb Monk Fruit Sugar (D)

罗汉果祁门奶茶布丁

キームン紅茶と羅漢果の低糖質ミルクプリン

Shiratama Dumplings, Walnut & Black Sesame Paste, Jiuniang (D/N/G)

酒釀雨花石汤圆

雨花石に見立てた白玉団子 胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味

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。

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 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

(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

## AUTUMN RECOMMENDATION

秋季推荐

秋のおすすめ

- |       |                                                                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4,200 | Okinawan Kibimaru Pork Rib Soup, Japanese Pear, Morel Mushroom, Dried Whelk<br>羊肚菌雪梨螺头炖排骨<br>沖縄県産キビまる豚スペアリブの滋養蒸しスープ 梨 モリリーユ茸 干しツブ貝 |
| 4,800 | Shanghai Hairy Crab Tomalley Soup, Bamboo Mushroom, Tofu<br>蟹粉白玉竹笙羹<br>絹笠茸と豆腐 上海蟹みそスープ                                             |
| 5,600 | Wok-Fried Scallop, Lily Bulb, Chinese Yellow Chives<br>Shanghai Hairy Crab Tomalley<br>蟹油百合炒扇贝<br>国産生帆立と百合根 黄ニラ 上海蟹みそ炒め            |
| 6,800 | Steamed Grouper from Nagasaki, Fermented Chilli, Hunan Style (G)<br>湘味剁椒蒸斑腩<br>長崎漁港直送ハタ 湖南風発酵唐辛子蒸し                                 |
| 4,800 | Stir-Fried Chicken, Chestnut, Oyster Sauce, Cantonese Style (N/G)<br>生炒栗子鸡球煲<br>地養鶏とむき栗 きのこの広東風オイスターソース炒め 陶板仕立て                    |
| 8,800 | Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Porcini Sauce (D/G)<br>Y师傅黑椒爆和牛配牛肝菌酱<br>黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め ポルチーニソース                       |
| 3,600 | Fried Rice, House-Made Fermented Lemon, Minced Pork (G)<br>酸柠檬肉崧炒饭<br>自家製発酵レモンと豚挽肉の炒飯                                              |

(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)<br>招牌香辣口水鸡<br>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<br>Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G)<br>招牌顶级佛跳墙<br>～ フォティアオチャン ～<br>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)<br>虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盏配鱼子酱)<br>北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル<br>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)<br>金字塔东坡扣肉<br>杭州名菜 東坡肉の宝塔仕立て                                                                                             |
| 14,800 | Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper<br>Black Garlic Sauce (D/G)<br>Y师傅黑椒黑蒜爆和牛<br>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                        |

(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。

APPETISER  
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 Sauce  
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。

CANTONESE BBQ  
粵港燒味

- 5,600 2 kinds of Roasted Meat, Hong Kong Style (G)  
港式燒味雙拼  
香港式焼き物二種盛り合わせ
- 5,600 Roasted Japanese Kinka Pork (G)  
蜜汁两头乌叉燒皇  
国産金華豚の釜焼き叉焼
- 5,600 Crispy Roasted Ishigaki Island Moromi Pork Belly  
澳門脆皮燒腩仔  
石垣島産もろみ豚の皮付きバラ肉 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个小时)  
広州産乳鳩の香り揚げ 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)  
古法客家盐焗鸡 (預訂:提前72个小时)  
対馬地鶏 広東客家式岩塩包み焼き  
(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)  
銅古麻香脆皮鸡 一只 (預訂:提前72个小时)  
対馬地鶏 広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)
- 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 Okinawan Kibimaru Pork Rib Soup, Japanese Pear, Morel Mushroom, Dried Whelk  
羊肚菌雪梨螺头炖排骨  
沖縄県産キビまる豚スペアリブの滋養蒸しスープ 梨 モリーユ茸 干しツブ貝
- 4,200 Braised Crab Meat Soup, Bamboo Mushrooms, Soy Sauce (G)  
红烧蟹肉竹筍羹  
蟹肉と絹筍茸 上湯醤油煮込みスープ
- 4,800 Shanghai Hairy Crab Tomalley Soup, Bamboo Mushroom, Tofu  
蟹粉白玉竹筍羹  
絹筍茸と豆腐 上海蟹みそスープ
- 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 DELICACY  
珍貴乾貨

|         |                                                                                                                                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18,800  | Buddha Jumps Over the Wall Soup<br>Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops (G)<br>招牌顶级佛跳墙<br>～ フォティアオチャン ～<br>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)<br>蚝皇二十五年陈四头极品鲍<br>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)<br>古法扣十头溏心網鮑皇<br>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)<br>古法扣二十五头溏心吉品鮑<br>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)<br>蚝皇鮑汁花菇扣花胶<br>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。

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, Macadamia Nuts, Sichuan Kung Pao Style (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

SCALLOP 北海扇貝

- 5,600 Wok-Fried Scallop, Lily Bulb, Chinese Yellow Chives  
Shanghai Hairy Crab Tomalley  
蟹油百合炒扇貝  
国産生帆立と百合根 黄ニラ 上海蟹みそ炒め
- 5,200 Wok-Fried Scallop, Spicy Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)  
避风塘脆炸扇貝  
国産生帆立 香港漁師風フライドガーリック炒め

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
- 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、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

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

SEAFOOD  
海鮮

FISH 漁获

|              |                                                                                                                                                |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5,600        | Braised Fish of the Day, Fermented Pickled Vegetables<br>Glass Noodles, Hot & Sour Sauce, Sichuan Style<br>江湖金汤酸菜鱼<br>本日の鮮魚と発酵漬菜 生春雨の四川風酸辣煮込み  |
| 6,800        | Wok-Fried Nagasaki Grouper, Seasonal Vegetables<br>House-Made XO sauce (G)<br>XO酱碧绿炒石斑球<br>長崎漁港直送のハタと季節野菜 自家製XO醬 強火炒め                          |
| 6,800        | Steamed Grouper from Nagasaki, Fermented Chilli, Hunan Style (G)<br>湘味剁椒蒸斑腩<br>長崎漁港直送ハタ 湖南風発酵唐辛子蒸し                                             |
| Market Price | Steamed Fish of the Day, Hong Kong Style, Green Onion Oil, Fish Sauce (G)<br>清蒸海上鮮<br>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)<br>(4 Hour Pre-Order Required)<br>淮扬松鼠鱼 (预订:提前4个小时)<br>本日の鮮魚 飾り揚げ 蘇州風甘酢あんかけ<br>(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。

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, Penja Black Pepper, Porcini Sauce (D/G)  
Y师傅黑椒爆和牛配牛肝菌酱  
黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め ポルチーニソース
- 4,800 Stir-Fried Chicken, Chestnut, Oyster Sauce, Cantonese Style (N/G)  
生炒栗子鸡球煲  
地養鶏とむき栗 きのこの広東風オイスターソース炒め 陶板仕立て
- 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)<br>純素什錦菌菇湯<br>いろいろきのこの壺蒸しスープ                             |
| 4,800 | Vegan Mapo Tofu, Minced Soy Meat (VG/G)<br>素肉末麻婆豆腐<br>ヴィーガン麻婆豆腐                                           |
| 3,600 | Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)<br>金不换地三鮮<br>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)<br>豉汁彩椒素鸡片<br>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)<br>香菠咕嚕素肉圓<br>大豆ミートの広東風酢豚                             |
| 4,000 | Walnuts & Sesame Miso Dan Dan Noodles, Vegan Meat (VG/N/G)<br>素肉崧合桃担担面<br>ヴィーガンミート入り胡桃と胡麻の香辣担担麺           |

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

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

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

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

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

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

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

NOODLE & 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
- 4,200 Wok-Fried Rice Noodle Rolls, Shrimp, Chinese Yellow Chives  
House-Made XO sauce, Hong Kong Style (G)  
X.O醬鮮蝦炒腸粉  
海老と黄ニラ入り腸粉 (ライスクレープ) の香港XO醬 強火炒め
- 4,800 Seafood & Vegetable Fried Noodles, Starchy Sauce (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。

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
- 1,600 Almond Bean Curd, White Tea & Pear Syrup, Hu Jing Style (D)  
白茶啤梨杏仁豆腐  
虎景軒特製杏仁豆腐 白茶と洋梨のシロップ
- 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。