

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
	Wok-Fried Prawns, Fig, Mayonnaise Sauce (D/G) 无花果沙律虾球 殻むき大海老の無花果マヨネーズソース
	Mixed Noodles, Braised Beef, Xi'an Style (G) 红卤牛肉油泼面 西安風牛肉のスパイス煮のせ油そば
	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

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

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

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

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

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

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

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

This set menu is available only on weekdays.
こちらは平日限定のメニューです。

7,800	2 Assorted Appetisers of the Day (N/G) 开胃双拼 本日の一口前菜二種 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck 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 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 Wok-Fried Prawns, Fig, Mayonnaise Sauce (D/G) 无花果沙律虾球 殻むき大海老の無花果マヨネーズソース Mixed Noodles, Braised Beef, Xi'an Style (G) 红卤牛肉油泼面 西安風牛肉のスパイス煮のせ油そば Or / 或是 / 又は Lotus Leaf Wrapped Glutinous Rice, 2 Kinds of House-Made Dried Meats (G) 腊味双拼荷叶饭 自家製二種干し肉のせ蓮の葉蒸しご飯 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
-------	--

(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

Wok-Fried Prawns, Fig, Mayonnaise Sauce (D/G)

无花果沙律虾球

殻むき大海老の無花果マヨネーズソース

Fish Soup, Simmered Seasonal Vegetables, Glass Noodles

鱼汤浸银丝时蔬

季節野菜と春雨のフィッシュスープ煮

Mixed Noodles, Braised Beef, Xi'an Style (G)

红卤牛肉油泼面

西安風牛肉のスパイス煮のせ油そば

Or / 或是 / 又は

Lotus Leaf Wrapped Glutinous Rice, 2 Kinds of House-Made Dried Meat (G)

腊味双拼荷叶饭

自家製二種干し肉のせ蓮の葉蒸しご飯

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

(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)

師傅推荐三拼盤

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

3 Dim Sum Master's Selection & 3 Choices

(Please select from the next page

虎景手工六點心 (招牌點心三款, 并可从下一页中另选三款點心)

點心師のおすすめ三種とお好みの三種(右ページよりお選びください)

Fish Soup, Simmered Seasonal Vegetables, Glass Noodles

魚湯浸銀絲時蔬

季節野菜と春雨のフィッシュスープ煮

Or / 或是 / 又は

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
+ 2,000

Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style (G)

蝦子鮮蝦云吞面

香港風海老ワンタン麺

Choice of Dessert

自选甜品

お好みのデザート

Chinese Petit Four (D/N/G)

餐后茶点

中国小菓子

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

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

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

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

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

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

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

CHOICE OF DIM SUM & DESSERT

经典广点 美味甜品

Steamed Shrimp & Chive Dumpling (G)

翡翠鲜虾韭菜饺

海老とニラの翡翠蒸し餃子

Steamed Barbecue Pork Bun (G)

广式蜜汁叉烧包

窯焼き叉焼のパオズ (叉焼まん)

Steamed Mushrooms Dumpling, Cantonese Style (VG/G)

养生山珍菌皇饺

広東風きのこの蒸し餃子

Steamed Squid Dumpling, Shiso Leaf (G)

清香紫苏鱿鱼饺

大葉香る烏賊蒸し餃子

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, Cheese, Hong Kong Style (D/G)

酥皮芝士牛肉挞

香港風チーズのせ和牛パイ

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

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

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

紫芋椰汁雪燕桃胶露 (纯素)

紫芋入りココナッツミルク 雪燕と桃の木の涙

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

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

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

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

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

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

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

14,800	Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate (N/G) 师傅推荐三拼盘 料理長おすすめ 本日の前菜三種盛り合わせ Hot & Sour Soup, Seafood, Tofu, Black Vinegar (G) 海皇豆腐酸辣羹 海鮮と豆腐 黒酢風味の酸辣湯 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 Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives House-Made Dried Scallop Sauce 瑤柱醬碧綠炒蝦球 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 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 Fried Rice, House-Made Fermented Lemon, Minced Pork (G) 酸檸檬肉崧炒飯 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。

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 加冰糖官燕

アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮

+3,000

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

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

紫芋椰汁雪燕桃胶露 (纯素)

紫芋入りココナッツミルク 雪燕と桃の木の涙

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

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

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

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables

- is informed by our commitment to sustainability.

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

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

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

VEGAN SET MENU
ヴィーガン セットメニュー

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

- 7,800 Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce (VG)
腐乳汁空心菜沙拉
空心菜のサラダ 豆乳とフニウのドレッシング
- Vegetable Wonton, Hot & Sour Soup (VG/G)
紫菜素雲吞酸辣羹
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 Seafood Hot & Sour Soup (G) 海皇酸辣羹 海鮮入り酸辣湯 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar (G) 虎景片皮鸭两食 (烤鸭卷拼鸭肉酱脆盖配鱼子酱) 北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ Hu Jing Style Whole Japanese Sea Bream Sashimi Salad Cantonese Aromatics (N/G) 凤城捞起生鱼滑 虎景軒特製 真鯛の広東風吉祥お刺身サラダ Simmered Prawns in Chilli Sauce, Shanghai Style (G) 沪式干烧大虾球 殻むき大海老 上海風チリソース煮込み Braised Okinawan Pork Belly, Soy Sauce, Shanghai Style (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 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
--------	--

(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。

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)
師傅推荐四拼盘
料理長おすすめ 本日の前菜四種盛り合わせ
- Hot & Sour Soup, Seafood, Fish Maw
海皇花胶酸辣羹
海鮮とフィッシュコラーゲンの酸辣湯
- 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師傅黑椒爆和牛粒
虎景軒スペシャリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め 黒にんにくソース
- 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

SHANGHAI Mitten CRAB

季節上海蟹推荐单品

旬の上海蟹

- 8,800 Drunken Shanghai Mitten Crab
20-Year-Aged Shaoxing Wine, Dried Plum Flavor (G)
二十年陈花雕熟醉大闸蟹 (母)
特選蒸し上海蟹 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味の“酔っぱらい蟹” (雌)
- 8,800 Premium Whole Steamed Shanghai Mitten Crab, Female (G)
清蒸阳澄湖大闸蟹 (母)
特選上海蟹の姿蒸し (雌)
- 8,800 Premium Whole Steamed Shanghai Mitten Crab, Male (G)
清蒸阳澄湖大闸蟹 (公)
特選上海蟹の姿蒸し (雄)
- 6,800 Shanghai Mitten Crab Tomalley Soup, Cornish Jack Fillet (G)
手拆蟹粉烩生翅
コニッシュジャックのヒレ入り 上海蟹みそのスープ
- 8,800 Braised Shanghai Mitten Crab, Daikon radish (G)
萝卜丝家烧大闸蟹
上海蟹と大根の細切り家庭風煮込み
- 7,200 Braised Tofu, Yuba, Shanghai Mitten Crab Tomalley, Claypot Style (G)
手拆蟹粉烩白玉煲
豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 2,200 Xiao Long Pao, Shanghai Mitten Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

(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 (6 Rolls from a Half Duck) (G)
特色挂炉片皮鸭 半只 (共6个烤鸭卷)
北京ダックロール (半羽分 六本)
- 28,800 Peking Duck Rolls (12 Rolls from a Whole Duck) (G)
特色挂炉片皮鸭 一只 (共12个烤鸭卷)
北京ダックロール (一羽分 十二本)

DIM SUM

手工点心

- 1,800 Steamed Shrimp Dumpling, Morel Mushroom (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
- 2,200 Xiao Long Pao, Shanghai Mitten Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

(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
- 6,800 Shanghai Mitten Crab Tomalley Soup, Cornish Jack Fillet (G)
手拆蟹粉烩生翅
コニッシュジャックのヒレ入り 上海蟹みそのスープ
- 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 モリユ茸 干しツブ貝
- 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 DELICACY
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) 蚝皇鲍汁花菇扣花胶 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, 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

SCALLOP 北海扇貝

- 5,200 Wok-Fried Scallop, Spicy Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)
避风塘脆炸扇贝
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
花切りアオリイカとアスパラガス 青紫蘇炒め 青山椒風味

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables
- is informed by our commitment to sustainability.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

SEAFOOD
海鮮

FISH 漁獲

5,600	Braised Fish of the Day, Fermented Pickled Vegetables Glass Noodles, Hot & Sour Sauce, Sichuan Style 江湖金汤酸菜鱼 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 House-Made XO sauce (G) XO醬碧绿炒石斑球 長崎漁港直送のハタと季節野菜 自家製XO醬 強火炒め
Market Price	Steamed Fish of the Day, Hong Kong Style, Green Onion Oil, Fish Sauce (G) 清蒸海上鮮 本日の鮮魚 香港風強火蒸し 葱油とフィッシュソース
Market Price	Deep-Fried Fish of the Day, Sweet & Sour Sauce (N) (4 Hour Pre-Order Required) 淮揚松鼠魚 (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
- 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
- 7,200 Braised Tofu, Yuba, Shanghai Mitten Crab Tomalley, Claypot Style (G)
 手拆蟹粉烩白玉煲
 豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 4,800 Braised Chicken, Salted Fish, Tofu (G)
 咸鱼鸡粒豆腐煲
 豆腐と広東風ハムユイ (塩漬け魚) 鶏肉の石鍋煮込み
- 3,600 Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)
 金不换地三鲜
 茄子 じゃがいも ピーマンの醤油炒め バジルの香り
- 3,600 Wok-Fried Green Beans, House-Made fermented Pickles, Minced Pork (G)
 泡菜肉崧四季豆
 自家製発酵漬物と挽き肉 インゲン豆の強火炒め
- 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
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 モリーク茸の石焼き黒炒飯</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 Noodle Rolls, Shrimp, Chinese Yellow Chives</p> <p>House-Made XO sauce, Hong Kong Style (G)</p> <p>X.O醬鮮蝦炒腸粉</p> <p>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</p> |
| 4,800 | <p>Seafood & Vegetable Fried Noodles, Starchy Sauce (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麵</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麵)</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 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴのプリン 特級 燕の巣の糖水煮
- 1,600 Almond Bean Curd, 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 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 Hot & Sour Soup, Seafood, Fish Maw (G) 海皇花胶酸辣羹 海鮮とフィッシュコラーゲンの酸辣湯 Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums (G) 虎景笼仔双蒸点 点心師のおすすめ蒸し点心二種 Wok-Fried Prawns, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives House-Made Dried Scallop Sauce 瑶柱酱碧绿炒虾球 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 Stir-Fried Chicken, Chestnut, Oyster Sauce, Cantonese Style (N/G) 生炒栗子炒鸡球 滋養鶏とむき栗の広東風オイスターソース炒め 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。

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 Mitten Crab Tomalley Soup, Bamboo Mushroom, Tofu 蟹粉白玉竹筴羹 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 Mitten 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 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 Mitten 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 Mitten 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 Shanghai Mitten Crab, Yangcheng Lake, Jiangsu Province

清蒸特级大闸蟹

江蘇省陽澄湖産上海蟹の姿蒸し

Or / 或是 / 又は

Steamed Fish of the Day, Hong Kong Style, Green Onion Oil, Fish Sauce (G)

清蒸时令海上鲜

本日の鮮魚 香港風強火蒸し 葱油とフィッシュソース

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, Yuzu Citrus (G)

碧海清香鸡汤面

あおさ海苔入りコラーゲン鶏白湯麺 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。

50,000

Drunken Shanghai Mitten Crab

20-Year-Aged Shaoxing Wine, Dried Plum Flavor (G)

二十年陈花雕熟醉大闸蟹

特選蒸し上海蟹 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味の"酔っぱらい蟹"

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

Steamed Grouper from Nagasaki, Green Onion Oil, Fish Sauce, Hong Kong Style (G)

清蒸长崎石斑件

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

Wok-Fried Japanese Spiny Lobster, Green Onions & Ginger

Shanghai Mitten Crab Tomalley Starchy Sauce (G)

蟹粉扒本地龙虾

国産伊勢海老の葱生姜炒め 上海蟹みそあんかけ

Or / 或是 / 又は

Steamed Shanghai Mitten Crab, Yangcheng Lake, Jiangsu Province

清蒸特级大闸蟹

江蘇省陽澄湖産上海蟹の姿蒸し

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

Chinese Risotto, Morel Mushroom, Yoshihama Dried Abalone (G)

羊肚菌吉品鲍捞饭

モリーユ茸と吉浜産干し鮑のリゾット風炒飯

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。

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 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮
+3,000

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 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。

88,000 Chef's Recommended 3 Assorted Appetiser Plate
including Steamed Shanghai Mitten Crab

香醇醉蟹拼盘

特選蒸し上海蟹 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味の"酔っぱらい蟹"入り
本日の前菜三種盛り合わせ

Superior Broth, Rare Red Bird's Nest

高湯一品丹霞燕

希少 "血燕の巣" の頂湯スープ

Traditional Braised Dried Abalone, Class 25, Fish Maw, Oyster Sauce (G)

蚝皇扣金银鲍脯

吉浜産二十五頭干し鮑と "花膠" (フィッシュコラーゲン) のオイスターソース煮込み

Wok-Fried Japanese Ise Lobster, Fried Garlic, Hong Kong Fisherman's Style (N/G)

避风塘本地龙虾

国産伊勢海老 香港漁師風フライドガーリック炒め

Hangzhou Specialty, Premium Shanghai Mitten Crab Meat, Citrus

Southern Song Style

南宋一品蟹酿橙

杭州名菜 特選上海蟹ほぐし身の柑橘詰め 南宋風

Kuroge Wagyu Fillet Steak, Port Wine Sauce, Macao Style (D/G)

砵酒汁香煎菲力

黒毛和牛フィレ肉のステーキ マカオ風ポートワインのソース

Cornish Jack Fillet, Rich Soy Sauce Gravy, Steamed Rice, Truffle Aroma (G)

黒松露生翅捞饭

コニッシュジャックのヒレ 濃厚醤油煮込みあんかけご飯 トリュフの香り

Alphonso Mango Pudding, Bird's Nest Compote (D/N)

官燕芒果冻布丁

燕の巣のせアルフォンソマンゴプリン

Or / 或是 / 又は

Warm Almond Tea, Bird's Nest

官燕生磨杏仁茶

燕の巣入りあたたかい杏仁茶

(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 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
- Hot & Sour Soup, Seafood, Fish Maw
海皇花胶酸辣羹
海鮮とフィッシュコラーゲンの酸辣湯
- 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
- 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

SHANGHAI Mitten CRAB

季節上海蟹推荐单品

旬の上海蟹

- 8,800 Drunken Shanghai Mitten Crab
20-Year-Aged Shaoxing Wine, Dried Plum Flavor (G)
二十年陈花雕熟醉大闸蟹 (母)
特選蒸し上海蟹 陳二十年紹興酒と話梅 (ワームイ) 風味の“酔っぱらい蟹” (雌)
- 8,800 Premium Whole Steamed Shanghai Mitten Crab, Female (G)
清蒸阳澄湖大闸蟹 (母)
特選上海蟹の姿蒸し (雌)
- 8,800 Premium Whole Steamed Shanghai Mitten Crab, Male (G)
清蒸阳澄湖大闸蟹 (公)
特選上海蟹の姿蒸し (雄)
- 6,800 Shanghai Mitten Crab Tomalley Soup, Cornish Jack Fillet (G)
手拆蟹粉烩生翅
コニッシュジャックのヒレ入り 上海蟹みそのスープ
- 8,800 Braised Shanghai Mitten Crab, Daikon radish (G)
萝卜丝家烧大闸蟹
上海蟹と大根の細切り家庭風煮込み
- 7,200 Braised Tofu, Yuba, Shanghai Mitten Crab Tomalley, Claypot Style (G)
手拆蟹粉烩白玉煲
豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 2,200 Xiao Long Pao, Shanghai Mitten Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

(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。

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。

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)
- 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個小時)
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)
古法客家鹽焗雞 (預訂:提前72個小時)
対馬地鶏 広東客家式岩塩包み焼
(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 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 (6 Rolls from a Half Duck) (G)
特色挂炉片皮鸭 半只 (共6个烤鸭卷)
北京ダックロール (半羽分 六本)
- 28,800 Peking Duck Rolls (12 Rolls from a Whole Duck) (G)
特色挂炉片皮鸭 一只 (共12个烤鸭卷)
北京ダックロール (一羽分 十二本)

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
- 2,200 Xiao Long Pao, Shanghai Mitten Crab Tomalley (2 Pieces) (G)
手拆蟹粉小笼包 (两个起)
上海蟹みそ入り小籠包 (二個)

(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。

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
- 6,800 Shanghai Mitten Crab Tomalley Soup, Cornish Jack Fillet (G)
手拆蟹粉烩生翅
コニッシュジャックのヒレ入り 上海蟹みそのスープ
- 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 モリユ茸 干しツブ貝
- 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 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) 蚝皇鲍汁花菇扣花胶 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, 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

- 5,200 Wok-Fried Scallop, Spicy Fried Garlic, Hong Kong Style (N/G)
避风塘脆炸扇贝
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 Glass Noodles, Hot & Sour Sauce, Sichuan Style 江湖金汤酸菜鱼 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 House-Made XO sauce (G) XO酱碧绿炒石斑球 長崎漁港直送のハタと季節野菜 自家製XO醬 強火炒め
Market Price	Steamed Fish of the Day, Hong Kong Style, Green Onion Oil, Fish Sauce (G) 清蒸海上鮮 本日の鮮魚 香港風強火蒸し 葱油とフィッシュソース
Market Price	Deep-Fried Fish of the Day, Sweet & Sour Sauce (N) (4 Hour Pre-Order Required) 淮揚松鼠魚 (预订:提前4个小时) 本日の鮮魚 飾り揚げ 蘇州風甘酢あんかけ (四時間前までのご予約)

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

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

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

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

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

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、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
- 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
- 7,200 Braised Tofu, Yuba, Shanghai Mitten Crab Tomalley, Claypot Style (G)
 手拆蟹粉烩白玉煲
 豆腐と湯葉の上海蟹みそ煮込み 土鍋仕立て
- 4,800 Braised Chicken, Salted Fish, Tofu (G)
 咸鱼鸡粒豆腐煲
 豆腐と広東風ハムユイ (塩漬け魚) 鶏肉の石鍋煮込み
- 3,600 Wok-Fried Eggplant, Potato, Green Peppers, Basil, Soy Sauce (VG/G)
 金不换地三鲜
 茄子 じゃがいも ピーマンの醤油炒め バジルの香り
- 3,600 Wok-Fried Green Beans, House-Made fermented Pickles, Minced Pork (G)
 泡菜肉崧四季豆
 自家製発酵漬物と挽き肉 インゲン豆の強火炒め
- 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 Noodle Rolls, Shrimp, Chinese Yellow Chives</p> <p>House-Made XO sauce, Hong Kong Style (G)</p> <p>X.O醬鮮蝦炒腸粉</p> <p>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</p> |
| 4,800 | <p>Seafood & Vegetable Fried Noodles, Starchy Sauce (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麵</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麵)</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 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴのプリン 特級 燕の巣の糖水煮
- 1,600 Almond Bean Curd, 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。