

# 吉祥

きっしょう

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜三小拼

前菜三種の盛り合わせ | Appetizer Trio Combination

## 粵式點心三拼

點心三種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

## 黄金焗蝦球

揚げ大海老の塩漬け黄身まぶし黄金仕立て | Deep-fried Prawn with Salted Egg Yolk

## 菠蘿咕嚕肉

パイナップル入り鹿児島産黒豚の酢豚 | Sweet & Sour Kagoshima Kurobuta Pork

## 韭黄銀芽肉絲炒麵

豚肉と黄ニラもやしの焼きそば | Stir-fried Noodles with Shredded Pork and Yellow Chives

## 美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

8,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 如意

にょい

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼

前菜四種の盛り合わせ | Four Treasures Combination

## 粵式點心三拼

点心三種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

## 四川酸辣湯 / 瑤柱肉片冬瓜湯

四川風酸辣湯 / 干し貝柱と豚肉入り冬瓜のスープ

Hot & Sour Soup in Sichuan Style / Winter Melon Soup with Dried Scallop and Sliced Pork

## 西施黑松露炒帶子

帆立と卵白淡雪炒めトリュフソース | Sautéed Scallop with Egg White and Black Truffle Sauce

## 滑蛋和牛松炒飯

和牛ひき肉ととろとろ卵のチャーハン | Fried Rice with Minced Wagyu & Egg Gravy

## 美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

11,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 百福

ひやくふく

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼

前菜四種の盛り合わせ | Four Treasures Combination

## 粵式點心三拼

点心三種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

## 黒椒彩椒炒斑球

ハタとパプリカの黒胡椒炒め | Sautéed Grouper with Black Pepper and Assorted Bell Pepper

## 紅焼脆皮海參

香煎なまこのオイスターソース煮込み | Braised Crispy Sea Cucumber

## 糯米釀脆皮西班牙乳豬

イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

16,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(兩位起 | 2名様より | Min. 2 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 萬寿

まんじゅ

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼

前菜四種の盛り合わせ | Four Treasures Combination

## 粵式點心三拼

点心三種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

## 原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

## 紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

## 蝦米醬茄子肉松燜中粗麵

茄子と豚ひき肉の汁なし麺 干しエビのチリソース |  
Braised Thick Noodles with Minced Pork and Eggplant in Dried Shrimp Chilli

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

24,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 平安

へいあん

午間套餐  
ランチコース  
Lunch Course

E

請預訂／事前予約が必要です／  
Advance Order Required

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 粵式點心三拼

點心三種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

## 北京式烤鴨

名物 北京ダック | Peking Duck

## 原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

## 紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

## 濃鶏湯靈芝菇稻庭烏冬

特製鶏スープ しめじ入り稲庭うどん | Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

32,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(四位起 | 4名様より | Min. 4 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 鑽石

さんせき

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ  
Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

## 濃雞湯冬茸帶子羹

帆立入り冬瓜の濃厚鶏スープ | Winter Melon, Scallop in Thick Chicken Soup

## 黒椒彩椒炒斑球

ハタとパプリカの黒胡椒炒め | Sautéed Grouper with Black Pepper and Assorted Bell Pepper

## 紅焼脆皮海參

香煎なまこのオイスターソース煮込み | Braised Crispy Sea Cucumber

## 藕翠泮水芹香

蓮根と百合根, セロリの炒め物 | Sautéed Lotus Root, Lily Bulb and Celery

## 紅焼牛肋骨

牛骨付きショートリブの南乳醬煮込み | Braised Beef Short Ribs

## 滑蛋海鮮粒炒飯

海鮮入りとろとろ卵炒飯 | Fried Rice with Diced Seafood and Egg Gravy

## 美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

23,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

所有價格均以日圓計價, 包含消費稅, 另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 皇冠

こうかん

晚市套餐  
ディナーコース  
Dinner Course

B

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ  
Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

## 海膽春西施

卵白の淡雪炒め 北海道産雲丹添え | Sautéed Egg White with Hokkaido Sea Urchin

## 原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

## 紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

## 蒜片澳洲牛柳粒

オーストラリア産牛肉のサイコロステーキ ガーリックチップ添え |  
Sautéed Diced Australian Beef Tenderloin with Garlic Chips

## 糯米釀脆皮西班牙乳豬

イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice

## 濃雞湯靈芝菇稻庭烏冬

特製鶏スープ しめじ入り稲庭うどん | Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

## 美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

33,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(兩位起 | 2名様より | Min. 2 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 銀河

ぎんが

晩市套餐  
ディナーコース  
Dinner Course

C

請預訂／事前予約が必要です／  
Advance Order Required

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ  
Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

## 原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

## 脆米炸甘鯛魚伴鮮果沙律

甘鯛の米衣揚げ | Deep-fried Amadai Fish with Crispy Rice | Fruit Salad

## 北京式烤鴨

名物 北京ダック | Peking Duck

## 紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

## 和牛松扒白蘿蔔

大根の和牛ひき肉あんかけ | Braised Japanese Radish with Minced Wagyu Beef

## 糯米釀脆皮西班牙乳豬

イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

40,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(四位起 | 4名様より | Min. 4 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 宝蔵

ほうぞう

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ  
Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

## 原盅雞燉中鮑翅

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ | Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken

## 芙蓉帶子魚子醬

広東風茶碗蒸し 北海道産帆立とキャビア添え | Steamed Hokkaido Scallop and Egg with Caviar

## 紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 | Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone

## 紅焼牛肋骨

牛骨付きショートリブの南乳醬煮込み | Braised Beef Short Ribs

## 糯米釀脆皮西班牙乳豬

イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice

## 濃雞湯靈芝菇稻庭烏冬

特製鶏スープ しめじ入り稲庭うどん | Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

49,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

(兩位起 | 2名様より | Min. 2 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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

# 御宝

おたから

晚市套餐  
ディナーコース  
Dinner Course

E

請預訂／事前予約が必要です／  
Advance Order Required

## 開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

## 前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ

Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

## 梭子蟹肉燴金絲官燕

ワタリ蟹肉入り燕の巣煮込み | Braised Bird's Nest with Blue Crab Meat

## 芙蓉龍蝦魚子醬

広東風茶碗蒸し 伊勢海老とキャビア添え | Steamed Lobster with Caviar

## 北京式烤鴨

名物 北京ダック | Peking Duck

## 紅焼原隻十五頭日本網鮑

国産干し鮑のオイスターソース煮込み | Braised 15 Head Japanese Dried Abalone in Oyster Sauce

## 白灼松阪和牛片

松阪牛と温野菜の広東風湯引き | Poached Sliced Matsusaka Beef

## 薑米蟹肉煲仔飯

渡り蟹と生姜の土鍋ご飯 | Claypot Rice with Crab Meat and Diced Ginger

## 三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

89,000 (每位 | 1人前 | Per Person)

(四位起 | 4名様より | Min. 4 Persons)

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

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