

安康

あんこう

午間套餐
ランチコース
Lunch Course

A

開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

前菜兩小拼

前菜2種の盛り合わせ | Twin Combination

粵式點心雙拼

点心2種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

金蒜汁酥炸伊達雞件

揚げ伊達鶏の甘酢醤油ガーリックソース | Deep-fried Date Chicken with Golden Garlic Sauce

揚州炒飯

海老とチャーシュー入り炒飯 | Fried Rice with Barbecue Pork & Prawn in Yangzhou Style

美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

6,000 (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.

吉祥

きっしょう

午間套餐
ランチコース
Lunch Course

B

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

点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

午間套餐
ランチコース
Lunch Course

C

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.

康泰

こうたい

午間套餐
ランチコース
Lunch Course

D

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

粵式點心雙拼

点心2種の盛り合わせ | Dim Sum Platter

金銀蒜蒸帶子

ホタテの2種ガーリック蒸し | Steamed Scallops with Fried Garlic

北京式烤鴨(半只)

名物 北京ダック (半羽) | Peking Duck (Half)

韭黃銀芽肉絲炒麵

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

15,880 (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.

幸福

こうふく

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

龍蝦酸辣湯 / 高湯龍蝦冬茸羹

伊勢海老と冬瓜のトロみスープ / ロブスターと冬瓜の餡かけスープ
Hot & Sour Soup in Sichuan Style with Lobster / Winter Melon Thick Soup with Lobster

北京式烤鴨(半只)

名物 北京ダック(半羽) | Peking Duck (Half)

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

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

三式甜品

デザート三種盛り合わせ | Trio of Desserts

28,880 (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.

平安

へいあん

午間套餐
ランチコース
Lunch Course

F

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

点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

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.

珍珠

しんじゅ

晚市套餐
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

芙蓉炒桂花翅

蟹肉と卵入りフカヒレのソテー | Sautéed Shark's Fin with Crab Meat & Egg

黒松露炒斑球

ハタの黒トリュフソース炒め | Sautéed Grouper with Black Truffle Sauce

北京式烤鴨(半只)

名物 北京ダック(半羽) | Peking Duck (Half)

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

金銀蒜蒸帶子

ホタテの2種ガーリック蒸し | Steamed Scallops with Fried Garlic

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

36,880 (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

D

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

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

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 しめじ入り稻庭うどん | 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

晩市套餐
ディナーコース
Dinner Course

F

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.