

12,600円コースメニュー

¥12,600 / Guests

- 1. 美味什錦冷菜** 伊勢海老・蟹・クラゲ等計14品目
Appetizer (Mainly Lobster, Crab, Jellyfish, etc.)
- 2. 芙蓉干貝銀耳湯** 干貝柱入り白きくらげの卵白スープ
Dried Scallop and White Jew's-Ear in Egg-white Soup with Crab
- 3. 蕃茄大蝦** 活天然海老のケチャップソース炒め
Sauted Fresh Shrimp in Ketchup Sauce
- 4. 烤鴨卷餅** 北京ダック
Roast Peking Duck
- 5. 三絲扒翅** フカヒレの姿煮
Starched Shark's Fin
- 6. 青梗菜扒鮮鮑魚** チンゲンサイと活鮑の炒め
Sauted Fresh Abalone with Chinese Cabbage
- 7. 炸二様** 春巻他季節の揚げ物二種類
Seasonal Fries and Spring Rolls
- 8. 烤扇貝・扣肉** ホタテ貝柱のオープン焼きと豚肉の香風煮込み
Grilled Eyes of Scallop and Chinese-style Stewed Boned Rib
- 9. 魚** 魚料理(蒸す・焼く・甘酢餡かけ)
Fish (Please select cooking method from below.)
Grilled, Steamed or Dressed with Sweet and Sour Sauce
- 10. 水餃子** 水ぎょうざ
Dumplings
- 11. 二色点心一道** 第一樓特製のお菓子(サキマ)と寿桃(桃まんじゅう)
House Special Egg Cake "SHAQIMA" and Peach-shaped Celebration Bun
- 12. 拔絲両様** ポテトとバナナの飴炊き
Caramel-coated Sweet Potato and Banana Fries
- 13. 補丁** 第一樓特製のプリン
House Special Pudding
- 14. 水果** フルーツ
Seasonal Fruit

上記金額に別途10%のサービス料を申し受けます。(表記金額は消費税込です。)
A 10% service charge is added to the above cost. (consumption tax inclusive)

※メニュー内容に変更する場合がございますのでご了承ください。
*We kindly ask you to understand that there may be changes in the contents of the menu.

15,750円コースメニュー

¥15,750 / Guests

- 1. 美味什錦冷菜** 伊勢海老・蟹・クラゲ等計14品目
Appetizer (Mainly Lobster, Crab, Jellyfish, etc.)
- 2. 芙蓉燕窩湯** 海燕の巣の卵白スープ
"Swallow's Nest" in Egg-white Soup
- 3. 蕃茄大蝦** 活天然海老のケチャップソース炒め
Sauted Fresh Shrimp in Ketchup Sauce
- 4. 烤全鴨卷餅** 北京ダック
Roast Peking Duck
- 5. 紅焼極上姿群翅** 極上フカヒレの姿煮
Starched Prime Whole Shark's Fin
- 6. 青梗菜扒鮮鮑魚** チンゲンサイと活鮑の炒め
Sauted Fresh Abalone with Chinese Cabbage
- 7. 炸二様** 春巻他季節の揚げ物二種類
Seasonal Fries
- 8. 烤扇貝・蟹螯** ホタテ貝柱のオープン焼きと蟹爪
Grilled Eyes of Scallop and Crab Claws
- 9. 魚** 魚料理(蒸す・焼く・甘酢餡かけ)
Fish (Please select cooking method from below.)
Grilled, Steamed or Dressed with Sweet and Sour Sauce
- 10. 水餃子** 水ぎょうざ
Dumplings
- 11. 二色点心一道** 第一樓特製のお菓子二種類(サキマ)と酥点心(パイ)
House Special Egg Cake "SHAQIMA" and Pie
- 12. 拔絲両様** ポテトとバナナの飴炊き
Caramel-coated Sweet Potato and Banana Fries
- 13. 補丁** 第一樓特製のプリン
House Special Pudding
- 14. 水果** フルーツ
Seasonal Fruit

上記金額に別途10%のサービス料を申し受けます。(表記金額は消費税込です。)
A 10% service charge is added to the above cost. (consumption tax inclusive)

※メニュー内容に変更する場合がございますのでご了承ください。
*We kindly ask you to understand that there may be changes in the contents of the menu.

21,000円コースメニュー

¥21,000 / Guests

- 1. 美味什錦冷菜** 伊勢海老・蟹・クラゲ等計14品目
Appetizer (Mainly Lobster, Crab, Jellyfish, etc.)
- 2. 芙蓉燕窩湯** 海燕の巣の卵白スープ
"Swallow's Nest" in the Egg-white Soup
- 3. 蕃茄大蝦** 活天然海老のケチャップソース炒め
Sauted Fresh Shrimp in Ketchup Sauce
- 4. 烤全鴨卷餅** 北京ダック
Roast Peking Duck
- 5. 紅焼極上姿群翅** 極上フカヒレの姿煮
Starched Prime Whole Shark's Fin
- 6. 青梗菜扒鮮鮑魚** チンゲンサイと活鮑の炒め
Sauted Fresh Abalone
- 7. 炸二様** 季節の揚げ物二種類
Seasonal Fries
- 8. 紅焼和牛・烤扇貝** 和牛の中華風煮込みとホタテ貝柱のオープン焼
Mandarin-Stewed Japanese Beef with Grilled Eyes of Scallops
- 9. 魚** 魚料理(蒸す・焼く・甘酢餡かけ)
Fish (Please select cooking method from below.)
Grilled, Steamed or Dressed with Sweet and Sour Sauce
- 10. 水餃子** 水ぎょうざ
Dumplings
- 11. 二色点心一道** 第一樓特製のお菓子(サキマ)と酥点心(パイ)
House Special Egg Cake "SHAQIMA" and Pie
- 12. 拔絲両様** ポテトとバナナの飴炊き
Caramel-coated Sweet Potato and Banana Fries
- 13. 補丁** 第一樓特製のプリン
House Special Pudding
- 14. 水果** フルーツ
Seasonal Fruit

上記金額に別途10%のサービス料を申し受けます。(表記金額は消費税込です。)
A 10% service charge is added to the above cost. (consumption tax inclusive)

※メニュー内容に変更する場合がございますのでご了承ください。
*We kindly ask you to understand that there may be changes in the contents of the menu.

お飲み物メニュー

DRINK MENU

- ビール(中)キリンラガー・アサヒスーパードライ……………¥630
Beer (KIRIN LAGER・ASAHI SUPER DRY)
- 生ビール(中)一番搾り……………¥525
Draft Beer (M:KIRIN ICHIBAN-SHIBORI)
- 塔牌紹興加飯酒カメ出(3合)……………¥1,575
Chinese Wine (3GO Earthenware Bottle)
- 塔牌紹興加飯酒カメ出(グラス)ストレート・ロック……………¥525
Chinese Wine (1GO Earthenware Bottle or Glass)
- 塔牌紹興酒純十年(500ml壺)……………¥5,775
10-Year-Old Chinese Wine "PAGODA BRAND"
- 茅台酒・五糧液……………¥12,600
Chinese Distilled Liquor KWEICHOU MOUTAI (500ml 53%Alcohol)/Chinese Distilled Liquor WU LIANG YE(500ml 52%Alcohol)
- 長城ワイン(赤)750ml……………¥3,150
Red Wine "Great Wall" (750ml)
- 長城ワイン(白)750ml……………¥3,150
White Wine "Great Wall" (750ml)
- カフェド・パリ200ml(フレッシュでピーチ風味のスパークリングワイン)…¥1,260
Caféde Paris (Peach flavored sparkling wine)
- シャンパン フレシネコルドンネグロ750ml……………¥3,675
Fleixenet Cordon Negro (Sparkling Wine)
- 日本酒 澤の鶴(1合)……………¥525
Japanese Sake "SAWANO-TSURU"
- 生冷酒(吟醸)澤の鶴……………¥1,575
Chilled Japanese Sake ("GINJOH" Premium Sake) "SAWANO-TSURU ZUICHO"
- 大分麦焼酎 吉四六ボトル(720ml)……………¥4,725
Ohita Barley Shochu "KICCYOMU" (Bottle720ml)
- 鹿児島全芋焼酎 一刻者ボトル(720ml)……………¥5,775
Kagoshima Potato Shochu "IKKOMON" (Bottle720ml)
- 鹿児島全芋焼酎 蘭ボトル(720ml)……………¥3,675
Kagoshima Potato Shochu "RAN" (Bottle720ml)
- 大分麦焼酎 吉四六グラス/全芋焼酎 蘭グラス……………¥525
Ohita Barley Shochu "KICCYOMU"/Potato Shochu "RAN" (Glass)
- ウイスキー(キリン シーバス・リーガル)ボトル(700ml)……………¥7,875
Chivas Legal (Bottle700ml)
- ウイスキー(キリン シーバス・リーガル)グラス……………¥525
Chivas Legal (Glass)
- ヘネシーV・S・O・P(700ml)……………¥15,750
Hennessy V.S.O.P.(700ml)
- ヘネシーX・O(700ml)……………¥18,900
Hennessy X.O.(700ml)
- ウーロン茶……………¥315
Oolong Tea
- 小岩井純水果汁みかん(温州)……………¥315
Orange Juice (KOIWAI)
- キリン・レモン……………¥315
Kirin Lemon (Soda)
- コカ・コーラ……………¥315
Coca Cola
- バクラー(ローアルコールビール)……………¥525
Buckler (Low Alcohol Beer 0.5%Alcohol)
- ミネラル神戸ウォーター(0.9ℓ)……………¥367
Kobe Water(0.9ℓ)
- ミネラル神戸ウォーター(0.5ℓ)……………¥210
Kobe Water(0.5ℓ)

上記金額に別途10%のサービス料を申し受けます。(表記金額は消費税込です。)
A 10% service charge is added to the above cost. (consumption tax inclusive)