

SEASONAL COURSE



Assorted appetizer

Marinated in Shaoxing Liquor Beef / Zha-cai, Benishigure Radish Pickles

Roasted Pork Honey Taste / Yuzu Jellyfish

渥美豚の叉焼 / 柚子くらげといくら

牛肉の紹興酒漬け / 青ザーサイと紅しぐれ大根の和え物

Pufferfish Spring Roll

河豚の春巻き

Sea bream XO and Americaine sauce

甘鯛の鱗焼き XO 醬とアメリケーヌ

Sweet and Sour Pork

山崎さんの特製黒酢豚

Snow Crab and Lettuce Gold Fried Rice

紅ずわい蟹とレタスの黄金炒飯

Osmanthus wine Gelee

桂花陳酒のジュレ

THE CLASSIC



Assorted Appetizer

和牛 紹興酒漬け
よだれ白子 菊菜
柚子くらげ いくら

Peking duck

北京ダック
フォアグラと林檎

Grilled Shark Fin

フカヒレの姿焼き

Red bream XO and Americaine sauce

金目鯛の鱗焼き XO 醬とアメリケーヌ

Wagyu Steak Truffle

近江牛のロースト トリュフ

Duck and Japanese papper Hong Kong Noodsles

京鴨と藤椒 香港麺

Strawberry and Apricot Sake Gelee

苺と杏仁ムースと杏露酒ジュレ

MODERN CHINESE

Assorted Appetizer

和牛 紹興酒漬け
よだれ白子 菊菜
柚子くらげ いくら

Peking duck

北京ダック
フォアグラと林檎

Shark Fin Soup

フカヒレスープ

Red bream XO and Americaine sauce

金目鯛の鱗焼き XO醬とアメリカーナ

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛脛肉の広東風煮込み トリュフ

Duck and Japanese papper Hong Kong Noodles

京鴨と藤椒 香港麺

Strawberry and Apricot Sake Gelee

苺と杏仁ムースと杏露酒ジュレ