



DINNER COURSE

2026/02/02~

SEASONAL COURSE

¥6000



APPETIZER

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

SOUP

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

FISH

大海老のチリソース炒め

Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

MEAT

下記より一品お選びください

山崎さんの特製黒酢豚

Mr. Yamazaki's Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

源氏和牛と百合根のグラチネ トリュフソース(+1,500)

Gratine of Wagyu beef and lily bulb

RICE

しらすと青さの炒飯

Fried Rice with Whitebait and Sea Lettuce

DESSERT

下記より一品お選びください

桃香果茶

Peach fragrant fruit tea

THEコンダーパフェ〜苺とチョコレート〜(+1,000)

The Conder Parfait

MODERN CHINESE

¥12000



AMUSE

キャビアビーフンと唐墨
Caviar rice noodles and Chinese ink

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

DIMSUM

北京ダック
Peking duck

SOUP

金絲フカヒレスープ
gold thread Shark fin soup

FISH

金目鯛の中華蒸し バイマックルソースといくら
Chinese steamed golden-eyed snapper bimackle sauce and salmon caviar

MEAT

近江牛脛肉の広東風煮込み 百合根のグラチネ トリュフソース
Cantonese stew of omi beef shank Gratine of lily bulb

DESSERT

厳選苺と杏露酒のジュレ
Strawberry and Gelee of Apricot sake

THE CLASSIC

¥17000

AMUSE

キャビアビーフンと唐墨
Caviar rice noodles and Chinese ink

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

DIMSUM

北京ダック
Peking duck

FISH

渡り蟹と金絲フカヒレ 上海蟹味噌
migratory crab and Golden Thread Shark Fin shanghai crab miso

オマール海老 バイマックルソースといくら
Lobster bimackle sauce and salmon caviar

MEAT

近江牛脛肉の広東風煮込み 百合根のグラチネ トリュフソース
Cantonese stew of omi beef shank Gratine of lily bulb

DESSERT

厳選苺と杏露酒のジュレ
Strawberry and Gelee of Apricot sake