



**DINNER COURSE**

# SEASONAL COURSE

¥6000

## APPETIZER

真蛸のカルパッチョ 山椒わさび醬  
True Octopus Carpaccio

## SOUP

XO醬仕立ての卵スープ  
Hot Soup with XO Sauce

## 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

山崎さんの黒酢豚  
Mr. Yamazaki's Black Vinegar Sweet and Sour Pork  
源氏和牛のロースト 夏野菜のフリット(+1,500)  
Roasted Genji Wagyu beef

## RICE

トリュフ炒飯  
Truffle-infused Fried Rice

## DESSERT

下記より一品お選びください

楊枝甘露  
Mango Pomelo Sago  
THEコンダーパフェ ～山梨県産さくらんぼ～ (+1,000)  
The Conder Parfait

# MODERN CHINESE

¥12000

## AMUSE

玉蜀黍の冷製茶碗蒸し  
Chilled Sweet Corn Chawanmushi

## APPETIZER

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

## DIMSUM

北京ダック  
Peking duck

## SOUP

金糸フカヒレスープ  
gold thread Shark fin soup

## FISH

長崎県産 鱸の中華蒸し  
Chinese-Style Steamed Sea Bass

## MEAT

近江牛脛煮込み 夏野菜のお浸し  
Braised Omi Beef Shank

## NOODLE

焙じ茶香る中華そば  
Hojicha-Infused Chuka Soba

## DESSERT

宮崎マンゴーとティラミスクリーム  
Miyazaki Mango and Tiramisu Cream

# THE CLASSIC

¥17000



## AMUSE

玉蜀黍の冷製茶碗蒸し  
Chilled Sweet Corn Chawanmushi

## APPETIZER

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

## DIMSUM

北京ダック  
Peking duck

## FISH

ソフトシェルクラブ 金糸フカヒレと蟹味噌  
Soft-Shell Crab

オマール海老の中華蒸し  
Chinese-Style Steamed Lobster

## MEAT

源氏和牛のロースト 夏野菜のフリット  
Roasted Genji Wagyu

## NOODLE

焙じ茶香る中華そば  
Hojicha-Infused Chuka Soba

## DESSERT

宮崎マンゴーとティラミスクリーム  
Miyazaki Mango and Tiramisu Cream