

SEASONAL COURSE

¥6000



APPETIZER

真蛸のカルパッチョ 山椒わさび醬

True Octopus Carpaccio

SOUP

玉蜀黍とココナッツミルクの冷製スープ

Chilled Corn and Coconut Milk 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 〜紫翠の葡萄〜 (+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

金絲フカヒレスープ
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