

SEASONAL COURSE

¥6800



APPETIZER

戻り鰹のカルパッチョ
Fatty Skipjack Tuna Carpaccio

SOUP

焼き舞茸と銀杏の上湯スープ
Roasted Maitake Mushroom and Ginkgo Nut Consomme

DIM SUM

鰻の春巻き
Eel Spring Roll

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

源氏和牛と秋野菜のロースト (+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

モーモーチャージャー
Bubur Cha Cha

THEコンダーパフェ 〜和栗と洋梨〜 (+1,500)
The Conder Parfait

MODERN CHINESE

¥12000



AMUSE

サーモンとキャビアのビーフン

Rice Noodles with Salmon and Caviar

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

太刀魚のロースト 上湯ソース

Roasted Beltfish with Premium Shangtang Broth

MEAT

牛頬肉の紅酒煮込み

Braised Beef Cheeks in Red Wine Sauce

RICE

あわび茸と檸檬の炒飯

Abalone Mushroom and Lemon Fried Rice

DESSERT

シャインマスカットとジャスミンのジュレ

Shine Muscat and Jasmine Tea Gelee

THE CLASSIC

¥17000



AMUSE

サーモンとキャビアのビーフン
Rice Noodles with Salmon and Caviar

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 金絲フカヒレと蟹味噌
Soft-Shell Crab

金目鯛の中華蒸し 上湯ソース
Steamed Splendid Alfonsino with Premium Shangtang Broth

MEAT

源氏和牛と秋野菜のロースト
Roasted Genji Wagyu

RICE

あわび茸と檸檬の炒飯
Abalone Mushroom and Lemon Fried Rice

DESSERT

シャインマスカットとジャスミンのジュレ
Shine Muscat and Jasmine Tea Gelee