SEASONAL COURSE

¥6000

APPETIZER

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

SOUP

冬野菜と干し海老のスープ

Winter Vegetable and Dried Shrimp Soup

FISH

大海老のチリソース炒め

Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

MEAT

山崎さんの特製黒酢豚

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

RICE

トリュフ炒飯

Truffle-Infused Fried Rice

DESSERT

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

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

源氏和牛と百合根のグラチネ トリュフソース
Gratine of Wagyu beef and lily bulb

DESSERT

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