SEASONAL COURSE

¥6000

APPETIZER

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

DIM SUM

冬野菜と干し海老のスープ
Winter Vegetable and Dried Shrimp Soup

MAIN

大海老のチリソース炒め
Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

山崎さんの特製黒酢豚
Mr. Yamazaki's Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

NOODLE/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

¥11000

APPETIZER

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

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

MAIN

北京ダック
Peking duck

金絲フカヒレスープ
gold thread Shark fin soup

金目鯛の中華蒸し　バイマックルソースといくら
Steamed Alfonsino with Kaffir Lime Sauce and Salmon Roe

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
Steamed Alfonsino with Bai Makrut Sauce and Salmon Roe

DESSERT

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

THE CLASSIC

¥16000

APPETIZER

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

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

MAIN

北京ダック
Peking duck

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

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