

LUNCH

LUNCH SET MEN

ランチセットメニュー

6,600 **Appetiser & Soup of the Day**

开胃头盘 老火煲靚汤

本日の一口前菜とスープ

Dim Sum Master's Recommended 2 Dim Sums

余师傅推荐手工双点

点心チーフのおすすめ蒸し点心二種

Choice of 3 Main Dishes to Share

自选主菜

お好みの主菜を皆さままで三品お選びください

Steamed Rice

丝苗白饭

ごはん

Dessert of the Day

合时甜蜜碟

本日のデザート

MAIN DISHES

主菜

Choice of main dish will change on a weekly basis

主菜は週替わりとなります

Cantonese Miso Braised Beef Short Ribs, Lotus Root

经典柱候牛腩煲

牛バラ肉と蓮根の広東風みそ煮込み

Hunan Style Stir-Fried Spicy Pork, Bell Pepper

湘味尖椒小炒肉

金華豚と甘長唐辛子 獅子唐 湖南風強火炒め

King Crab Omelette

手拆蟹肉香煎蛋

タラバ蟹肉と平飼い卵のかにたま

Steamed Squid, Glass Noodles, Sambal Sauce

马来盏银丝鱿鱼

紋甲烏賊と春雨のマレーシアソース蒸し

Hu Jing Style Mapo Tofu

虎景軒麻婆豆腐

虎景軒特製 四川麻婆豆腐

Stir-Fried Seasonal Vegetables

清炒季节时令菜

季節の青菜 あっさり天日塩炒め

Shanghai Style Chili Prawns

沪式干烧大虾球

殻むき大海老の上海風チリソース煮

+1,500円 (お一人様)

Japanese Beef Sirloin & Sichuan Pickles, Fermented Chili Soup

酸汤煮和牛西冷

国産牛サーロインと四川ピクルスの発酵唐辛子スープ煮

+2,000円 (お一人様)

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

MAIN DISHES

主菜

Choice of main dish will change on a weekly basis

主菜は週替わりとなります

Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar

镇江糖醋香肉排

金華豚と根菜 鎮江の熟成黒酢と沖縄黒糖の酢豚

Cantonese Braised Chicken, Eggplant & Fermented Fish,

大澳咸鱼鸡粒茄子

鶏肉と茄子の広東風“ハムユイ”煮込み

Stir-Fried Shrimps, Vegetables and Macadamia Nuts, Oyster Sauce

夏果时蔬炒虾仁

むきエビと彩り野菜 マカダミアナッツのオイスターソース炒め

Glass Noodles, Fish, Black Beans, Fish Sauce

豉汁蒸银丝时鱼

鮮魚と春雨の黒豆(トウチ)蒸し フィッシュソース掛け

Hu Jing Style Mapo Tofu

虎景軒麻婆豆腐

虎景軒特製 四川麻婆豆腐

Stir-Fried Seasonal Vegetables

清炒季节时令菜

季節の青菜 あっさり天日塩炒め

Shanghai Style Large Prawns, Chili Sauce

沪式干烧大虾球

殻むき大海老の上海風チリソース煮

+1,500円 (お一人様)

Japanese Beef Sirloin & Sichuan Pickles, Fermented Chili Soup

酸汤煮和牛西冷

国産牛サーロインと四川ピクルスの発酵唐辛子スープ煮

+2,000円 (お一人様)

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

MAIN DISHES

主菜

Choice of main dish will change on a weekly basis

主菜は週替わりとなります

Cantonese Steamed Pork, Green Leaf

潮汕冬菜蒸肉餅

粗挽き金華豚と冬菜（ドンチョイ）の広東風香り蒸し

Curry Braised Chicken, Singaporean Style

星洲茨仔咖喱鸡

鶏のシンガポール風カレー煮込み

Stir-Fried Shrimps & Egg

芦笋滑蛋鲜虾仁

むきエビと平飼い卵のやわらか炒め

Stir-Fried String Beans & Pork, Marinated Chinese Kale

肉碎榄菜四季豆

インゲン豆とラムチョイ 豚肉のカラカラ炒め

Hu Jing Style Mapo Tofu

虎景軒麻婆豆腐

虎景軒特製 四川麻婆豆腐

Stir-Fried Seasonal Vegetables

清炒季节时令菜

季節の青菜 あっさり天日塩炒め

Simmered Large Prawns, Shanghai Style Chili Sauce

沪式干烧大虾球

殻むき大海老の上海風チリソース煮

+1,500円（お一人様）

Japanese Beef Sirloin & Sichuan Pickles, Fermented Chili Soup

酸汤煮和西冷

国産牛サーロインと四川ピクルスの発酵唐辛子スープ煮

+2,000円（お一人様）

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

8,800 **Appetiser of the Day**

开胃头盘

本日の一口前菜

Steamed Silkie Chicken Soup, Goji Berry, Dried Japanese Yam, Caterpillar Fungus

淮杞虫草花炖乌鸡

烏骨鶏の滋養蒸しスープ クコの実 淮山(乾燥山芋) 夏草花

Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar

虎景片皮鴨兩食 原味/魚子醬 (兩位起)

北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル

ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ

Dim Sum Master's Recommended 3 Dim Sums

余師傅推荐三蒸点

点心チーフのおすすめ蒸し点心

Barbeque Pork Pie & Deep-Fried Radish Pie Shanghainese Style

蜜椒叉燒酥拼金瑤萝卜酥

金華豚のチャーシューパイと干し貝柱入り広東風揚げ大根パイ

Steamed Fish of The Day

Garlic Flavour Chinese Cabbage Pickles, Glass Noodles, Fish Sauce

古法冬菜蒸时令魚

本日の鮮魚 天津冬菜と春雨の重ね蒸し フィッシュソースかけ

Chicken & Green Leaf Collagen Noodles

浓鸡汤老板面

ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)

Dessert of the Day

合時甜蜜碟

本日のデザート 中国小菓子

A LA CARTE
アラカルト

OUR RECOMMENDATION

特別推荐

- 1,600 Chinese Pickle Mousse, Sea Urchin, Sichuan Pepper, Clam Juice Jelly
老坛泡菜慕斯配鲜海胆
チャイニーズピクルスのムース 生雲丹のせ 青山椒風味の蛤ジュレ
- 3,300 Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice
巴蜀香辣口水鸡
虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント
- 3,300 Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉藜米竹笙羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ
- 14,800 Buddha Jumps Over the Wall Soup
Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops
招牌顶级佛跳墙
～ フォティアオチャン ～
お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ
- 3,300 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar
虎景片皮鸭两食 原味/鱼子酱(两位起)
北京ダック虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
- 4,800 Stir-Fried Scallops, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives
Dried Scallops, Soy Sauce
(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.

秘制瑶柱酱碧绿炒扇贝
日本円での表示価格には、消費税 10% が含まれております。別途料、サービス料 15% を頂戴いたします。

APPETISERS

冷菜

- 1,600 Chinese Pickle Mousse, Sea Urchin
Sichuan Pepper, Clam Juice Jelly
老坛泡菜慕斯配鲜海胆
チャイニーズピクルスのムース 生雲丹のせ
青山椒風味の蛤ジュレ
- 2,400 Drunken Prawns, Salted Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine, Shiso Oil
二十年陈花雕醉话梅牡丹虾
牡丹海老の“酔っぱらい海老”
陳二十年紹興酒と話梅(ワームイ) 紫蘇の翡翠オイル
- 3,300 Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice
巴蜀香辣口水鸡
虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント
- 3,300 Poached Chicken, Green Onions & Ginger
虎景翡翠葱油鸡
蒸し鶏の冷菜 上海風葱と生姜の翡翠ソース
- 3,300 Jellyfish, Seasonal Fruits, Black Vinegar
香脆老醋海蜇头
花咲くらげの冷菜 熟成黒酢の香り
- 2,200 Water Spinach Salad, Soy Milk, Fermented Tofu (V)
腐乳汁空苾菜沙拉
空苾菜のサラダ 豆乳と腐乳のドレッシング

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

BARBECUE & ROASTS

南北焼味

- 3,300 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar
虎景片皮鴨兩食 原味/魚子醬 (兩位起)
北京ダック虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
- 5,500 / 11,000 Peking Duck (Half / Whole)
特色挂炉片皮鴨
北京ダックの窯焼き (半羽 / 一羽)

SOUP

湯羹

- 3,300 Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉藜米竹筴羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ
- 3,300 Steamed Silkie Chicken Soup, Goji Berry, Dried Japanese Yam, Caterpillar Fungus
淮杞虫草花炖乌鸡
烏骨鶏の滋養蒸しスープ クコの実 淮山(乾燥山芋) 夏草花

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

CHINESE DELICACIES

珍貴乾貨

- 14,800 **Buddha Jumps Over the Wall Soup**
Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops
招牌顶级佛跳墙
～ フォティアオチャン ～
お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ
- 3,600 **Vegan Steamed Soup**
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton
素斋满坛香
ヴィーガン素材十二種の蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ
- 145,000 **Traditional Braised Dried Abalone, Class 10**
古法扣十头溏心網鲍皇
青森県産プレミアム干し鲍 (10頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 48,000 **Traditional Braised Dried Abalone, Class 25**
古法扣二十五头溏心吉品鲍
岩手県吉浜産プレミアム干し鲍 (25頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 11,000 **Fish Maw & Chicken Soup, Saffron, Wild Rice**
红花汁黄焖野米烩花胶
海の乾貨“花膠(魚のコラーゲン)”の濃厚鶏スープ煮込み
サフラン風味 ワイルドライス添え

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

SEAFOOD

海鮮

SCALLOPS 北海扇貝

4,800 Stir-Fried Scallops, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives

Dried Scallops, Soy Sauce

秘制瑶柱醬碧綠炒扇貝

国産生帆立 季節野菜 黄ニラ 干し貝柱醬炒め

4,800 Wok-Fried Scallops, Garlic, Spice, Hong Kong Style

金蒜避風塘脆炸扇貝

国産生帆立 香港漁港風フライドガーリック炒め

PRAWNS 去壳大蝦球

4,200 Wok-Fried Prawns, Chili Sauce, Shanghai Style

沪式干燒大蝦球

殻むき大海老 上海風チリソース煮込み

4,200 Wok-Fried Prawns, Macadamia Nuts, Sichuan Kung Pao Style

宮保大蝦球

コンパオシュリンプ 殻むき大海老のマカダミアナッツ入り四川風甘辛炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

MEAT
肉及家禽

4,400 Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce
镇江糖醋香肉排
金華豚と根菜の酢豚 鎮江熟成黒酢 沖縄黒糖

4,000 Hunan Style Stir-Fried Spicy Pork, Bell Pepper
湘味尖椒小炒肉
金華豚と甘長唐辛子 獅子唐 湖南風強火炒め

11,800 Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic
Sauce
Y师傅黒椒爆和牛柳粒
虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め
黒にんにくソース

3,600 Wok-Fried Chicken & Yellow Chive, Water Bamboo
韭黄茭白炒鸡丝
鶏腿肉と黄ニラ マコモダケの塩炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

TOFU & VEGETABLES

豆腐及蔬菜

3,600 Hu Jing Style Mapo Tofu

虎景軒麻婆豆腐

虎景軒特製 四川麻婆豆腐

2,800 Vegetables of the Day

Choice of seasoning

各式时令蔬菜

本日の青菜 お好みのお味をお選びください

Stir-Fried with Seaweed Salt

清炒

天日塩炒め

Stir-Fried with Garlic

蒜蓉

にんにく炒め

Stir-Fried with Shrimp Miso Sauce

马来盞

マレーシア風海老みそ炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.

日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

- 3,600 **Vegan Steamed Superior Soup**
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton
素齋満坛香
ヴィーガン素材十二種の壺蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ
- 3,600 **Vegan Mapo Tofu, Minced Soy Meat**
素肉末麻婆豆腐
ヴィーガン麻婆豆腐
- 3,600 **Wok-Fried Seasonal Vegetables, Shredded Soy Meat**
七彩滑炒素肉丝
彩り野菜と細切りグルテンミートの強火炒め
- 3,600 **Deep-Fried Soy Meat Balls, Sweet & Sour Sauce**
香菠咕嚕素肉圆
大豆ミートの広東風酢豚

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

DIMSUM

手工点心

1,100 Steamed Goldfish Shaped Shrimp Dumplings (2 pieces)

帝金箔鮮蝦金魚餃

金魚の形を模した海老蒸し餃子

1,100 Hu Jing Style, Shanghai Xiao Long Bao (2 pieces)

虎景鮮肉小籠包

虎景軒特製 手包み小籠包

1,100 Cantonese Deep-Fried Japanese Radish Pies (2 Pieces)

粵式金瑤萝卜酥

干し貝柱入り 広東風揚げ大根パイ

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

NOODLES & RICE

果腹主食

- 3,800 **Wagyu Fried Rice, Morel Mushrooms**
羊肚菌生炒牛肉飯
和牛とモリーユ茸の黒炒飯
- 3,300 **Eight Grains Fried Rice, Red King Crab**
帝王蟹炒雑米
タラバ蟹と平飼い卵の八穀チャーハン
- 3,600 **Fried Noodles, Starchy Sauce, Homemade Barbecue Pork, Prawns**
海鮮両面黄
海鮮と黄ニラのあんかけ焼きそば
- 2,800 **Vegan & Low Carb Sesame Miso Noodles, Vegetarian Meat**
素食香辣担担面
胡麻みそ担々麺 大豆麺 ベジタリアンミート
ヴィーガン&ローカーボ(低糖質)仕立て
- 2,800 **Chicken & Green Leaf Collagen Noodles**
浓鸡汤老板面
ラオバンヌードル(鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

DESSERTS

美味甜品

- 2,000 / 5,000 Alphonso Mango Pudding / Additional Bird's Nest Comport
香芒冻布丁 / 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴーのプリン / + 特級 燕の巣の糖水煮
- 1,500 Almond Bean Curd, Dried Apricot, Shanxi Fenjiu Liquor Syrup
汾酒香醇杏仁豆腐
虎景軒特製 杏仁豆腐
ドライアプリコットのコンポート 杏花村汾酒シロップ
- 1,700 Keemun Tea Milk Pudding, Monk Fruit Sugar
罗汉果祁門奶茶布丁
キームン紅茶と羅漢果のローカーボ (低糖質) ミルクプリン
- 1,500 Shiratama Dumplings, Black Sesame Paste,
紅曲酒釀雨花石汤圆
雨花石に見立てた白玉団子胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

VEGAN SET MENU
ヴィーガンセットメニュー

6,600 Organic Water Spinach Salad, Soy Milk & Fermented Bean Curd Sauce

腐乳汁空心菜沙拉

空心菜のサラダ 豆乳とフニユウのドレッシング

Vegetable Wonton, Hot & Sour Soup

紫菜素雲呑酸辣羹

ベジタブルワンタン入りサンラータン

Wok-Fried Seasonal Vegetables & Shredded Soy Meat

七彩滑炒素肉丝

彩り野菜とグルテンミートの細切り 炒め

Deep-Fried Soy Meat Ball, Sweet & Sour Sauce

香菠咕嚕素肉圆

大豆ミートの広東風酢豚

Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice

素肉末麻婆豆腐

ヴィーガン四川麻婆豆腐とごはん

Tapioca, Mango, Grapefruit, Coconut Milk & Soy Milk Cream

豆奶 杨枝甘露

タピオカとマンゴー グレープフルーツ 豆乳クリームのスープ

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

DINNER

A LA CARTE
アラカルト

OUR RECOMMENDATION

特別推荐

- 1,600 Chinese Pickle Mousse, Sea Urchin, Sichuan Pepper, Clam Juice Jelly
老坛泡菜慕斯配鲜海胆
チャイニーズピクルスのムース 生雲丹のせ 青山椒風味の蛤ジュレ
- 2,800 Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for 1
师傅推荐冷菜拼盘 (位上)
料理長おすすめ 本日の前菜盛り合わせ
- 3,300 Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉藜米竹笙羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ
- 14,800 Buddha Jumps Over the Wall Soup
Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops
招牌顶级佛跳墙
～ フォティアオチャン ～
お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ
- 3,300 Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rilletes, Caviar
虎景片皮鸭两食 原味/鱼子酱 (两位起)
北京ダック 虎景軒オリジナルスタイル
ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
- 4,800 Stir-Fried Scallops, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives
Dried Scallops, Soy Sauce
秘制瑶柱 酱碧绿炒扇贝
国産生帆立 季節野菜 黄ニラ 干し貝柱 酱炒め
- 4,400 Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce
镇江糖醋香肉排
金華豚と根菜の酢豚 鎮江熟成黒酢 沖縄黒糖
- 11,800 Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce
Y师傅黒椒爆和牛柳粒
虎景軒スペシヤリティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め
黒にんにくソース

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

APPETISERS

冷菜

- 1,600 Chinese Pickle Mousse, Sea Urchin
Sichuan Pepper, Clam Juice Jelly
老坛泡菜慕斯配鲜海胆
チャイニーズピクルスのムース 生雲丹のせ
青山椒風味の蛤ジュレ
- 2,400 Drunken Prawns, Salted Chinese Dried Plum, Shaoxing Wine, Shiso Oil
二十年陈花雕醉话梅牡丹虾
牡丹海老の“酔っぱらい海老”
陳二十年紹興酒と話梅（ワームイ）紫蘇の翡翠オイル
- 2,800 Chef's Recommended Assorted Appetiser Plate for 1
师傅推荐冷菜拼盘（位上）
料理長おすすめ 本日の前菜盛り合わせ
- 3,300 Sichuan Style Poached Chicken, Spicy Sauce, Dukkah Spice
巴蜀香辣口水鸡
虎景軒特製よだれ鶏 自家製香り辣油とデュカのアクセント
- 3,300 Poached Chicken, Green Onions & Ginger
虎景翡翠葱油鸡
蒸し鶏の冷菜 上海風葱と生姜の翡翠ソース

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

APPETISERS

冷菜

- 3,300 Jellyfish, Seasonal Fruits, Black Vinegar
香脆老醋海蜇头
花咲くらげの冷菜 熟成黒酢の香り
- 2,200 Dried Tofu Sticks, Coriander Salad, Dried Shrimps
开洋香菜拌干丝
押し豆腐とパクチーの和え物 干し海老風味
- 2,200 Tofu Skin Roll, Vegetable, Himalayan Black Truffle (V)
喜马拉雅黑松露润泽素鹅
五目野菜とヒマラヤ産黒トリュフの湯葉巻き
- 2,200 Water Spinach Salad, Soy Milk, Fermented Tofu (V)
腐乳汁空芯菜沙拉
空芯菜のサラダ 豆乳と腐乳のドレッシング

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

BARBECUE & ROASTS

南北焼味

- 3,300 **Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar**
 虎景片皮鴨兩食 原味/魚子醬 (兩位起)
 北京ダック虎景軒オリジナルスタイル
 ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ
- 5,500 **Half Crispy Chicken, Sesame & Ginger**
 古銅麻香脆皮雞 半只
 伊達鶏の広東風クリスピーチキン 胡麻と沙姜の香り 半羽
- 11,000 **Whole Crispy Chicken, Sesame & Ginger**
 古銅麻香脆皮雞 一只
 伊達鶏の広東風クリスピーチキン 胡麻と沙姜の香り 一羽
- 4,000 **Honey Roasted Barbecue Pork, Tasmanian Black Pepper**
 蜜汁塔斯马尼亚黑椒叉燒皇
 金華豚の窯焼き叉燒 タスマニアペッパーのアクセント
- 9,800 **Half Peking Duck**
 特色挂炉片皮鴨 半只
 北京ダックの窯焼き 半羽
- 19,600 **Whole Peking Duck**
 特色挂炉片皮鴨 一只
 北京ダックの窯焼き 一羽
- 14,800 **Beggar's Chicken, Hangzhou Style Roasted Chicken, Lotus Leaf**
(72 Hour Pre-Order Required)
 江南荷香富貴雞 (預訂:提前三天)
 杭州名菜“富貴雞” 丸雞 蓮の葉粘土包み焼き
 (三日前までのご予約)

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
 日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

SOUP
湯羹

- 3,300 Bamboo Mushroom Soup, Red King Crab, Quinoa
手拆蟹肉黎米竹笙羹
天然衣笠茸 タラバ蟹 キヌア入り上湯とろみスープ
- 3,300 Seafood Hot & Sour Soup, Dried Scallops, Dried Seaweed
紫菜海皇酸辣羹
海鮮と干し貝柱 佐賀県産香味干し海苔の酸辣湯
- 3,300 Steamed Silkie Chicken Soup, Goji Berry, Dried Japanese Yam,
Caterpillar Fungus
淮杞虫草花炖乌鸡
烏骨鶏の滋養蒸しスープ クコの実 淮山 (乾燥山芋) 夏草花

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

CHINESE DELICACIES

珍貴乾貨

- 14,800 Buddha Jumps Over the Wall Soup
Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops
招牌顶级佛跳墙
～ フォティアオチャン ～
お坊さんも垣根を越えて跳んで来る 福建風高級乾貨の壺蒸しスープ
- 3,600 Vegan Steamed Soup
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton
素齋満坛香
ヴィーガン素材十二種の蒸しスープ 乾燥キノコドライフルーツ
- 145,000 Traditional Braised Dried Abalone, Class 10
古法扣十头溏心網鲍皇
青森県産プレミアム干し鮑 (10頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 48,000 Traditional Braised Dried Abalone, Class 25
古法扣二十五头溏心吉品鮑
岩手県吉浜産プレミアム干し鮑 (25頭) 伝統的オイスターソース煮込み
- 11,000 Fish Maw & Chicken Soup, Saffron, Wild Rice
红花汁黄焖野米烩花胶
海の乾貨“花膠(魚のコラーゲン)”の濃厚鶏スープ煮込み
サフラン風味 ワイルドライス添え

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

SEAFOOD

海鮮

SCALLOPS 北海扇貝

- 4,800 Stir-Fried Scallops, Seasonal Vegetables, Chinese Yellow Chives
Dried Scallops, Soy Sauce
秘制瑶柱醬碧綠炒扇貝
国産生帆立 季節野菜 黄ニラ 干し貝柱醬炒め
- 4,800 Wok-Fried Scallops, Garlic, Spice, Hong Kong Style
金蒜避風塘脆炸扇貝
国産生帆立 香港漁港風フライドガーリック炒め

PRAWNS 去壳大蝦球

- 4,200 Wok-Fried Prawns, Chili Sauce, Shanghai Style
沪式干燒大蝦球
殻むき大海老 上海風チリソース煮込み
- 4,200 Wok-Fried Prawns, Macadamia Nuts, Sichuan Kung Pao Style
宮保大蝦球
コンパオシュリンプ 殻むき大海老のマカダミアナッツ入り四川風甘辛炒め

OTHER SEAFOOD 海鮮

- 3,300 Stir-Fried Shrimp, Cat's Ear Noodle, Longjing Tea Flavour
龙井猫儿炒虾仁
むき海老と猫耳麵 龍井茶の杭州風あっさり塩炒め
- 4,400 Stir-Fried Aori Squid, Water Bamboo, Perilla
藤椒紫蘇炒魷花
花切りアオリイカとマコモダケの青紫蘇炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

FISH 漁获

- Market Price **Hong Kong Style Steamed Fish**
清蒸海上鮮
本日の鮮魚 香港風強火蒸し フィッシュソース
- Market Price **Deep-Fried Fish, Sweet & Sour Sauce**
淮揚松鼠魚
本日の鮮魚 飾り揚げ 蘇州風甘酢あんかけ
- Market Price **Taizhou Style Braised Fish, Chinese Rice Cake**
台州家焼 (配手打年糕)
本日の鮮魚 台州風醤油煮込み 手作り年糕 (中国風のお餅) 添え

CRAB 青蟹/梭子蟹

- Market Price **Singaporean Braised Chili Crab**
星洲辣椒煮 (配刀切馒头)
マッドクラブ
シンガポール風フレッシュチリソース煮込みレモングラス
自家製蒸しパン添え
- Market Price **Hong Kong Style, Wok-Fried Crab, Garlic, Spices**
金蒜避风塘
マッドクラブ 香港漁港風フライドガーリック炒め

LOBSTER 波龙

- Market Price **Hong Kong Style Wok-Fried Lobster, Garlic, Spice**
金蒜避风塘
オマール海老 香港漁港風フライドガーリック炒め
- Market Price **Cantonese Wok-Fried Lobster, Green Onion, Ginger**
姜葱上汤焗
オマール海老 広東風葱生姜炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

MEAT
肉及家禽

- 7,700 Hangzhou Style Braised Pork Belly Pyramid
(24 Hour Pre-Order Required)
金字塔东坡扣肉(预订:提前一天)
杭州名菜 东坡肉の宝塔仕立て
(一日前までのご予約)
- 4,400 Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce
镇江糖醋香肉排
金華豚と根菜の酢豚 鎮江熟成黒酢 沖縄黒糖
- 4,000 Hunan Style Stir-Fried Spicy Pork, Bell Pepper
湘味尖椒小炒肉
金華豚と甘長唐辛子 獅子唐 湖南風強火炒め
- 4,800 Stir-Fried Lamb Ethnic Style, Coriander Leaf, Cumin
芫爆孜然陶板羊肉
ニュージーランド産ラム パクチーとクミン強火炒め 陶板仕立て
- 11,800 Hu Jing Speciality, Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce
Y师傅黒椒爆和牛柳粒
虎景軒スペシャルティ 黒毛和牛フィレ肉ペンジャ産黒胡椒炒め
黒にんにくソース
- 3,600 Wok-Fried Chicken & Yellow Chive, Water Bamboo
韭黄茭白炒鸡丝
鶏胸肉の細切りと黄ニラ マコモダケの塩炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

TOFU & VEGETABLES

豆腐及蔬菜

- 3,600 Braised Salted Meat & Tofu Taizhou Style
台州咸肉炖老豆腐
自家製塩漬け肉と手割り豆腐の台州家庭風スープ煮込み
- 3,600 Hu Jing Style Mapo Tofu
虎景軒麻婆豆腐
虎景軒特製 四川麻婆豆腐
- 2,800 Stir-Fried Cauliflower, Green Beans, Deep-Fried Garlic Soy Sauce
酱香啫啫花菜煲
カリフラワーといんげん豆の強火炒め 揚げにんにく 焦がし醤油仕立て
- 2,800 Vegetables of the Day
Choice of seasoning from below
各式时令蔬菜
本日の青菜 お好みのお味をお選びください
- Stir-Fried with Seaweed Salt
清炒
天日塩炒め
- Stir-Fried with Garlic
蒜蓉
にんにく炒め
- Stir-Fried with Shrimp Miso Sauce
马来盏
マレーシア風海老みそ炒め

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

- 3,600 **Vegan Steamed Superior Soup**
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton
素齋満坛香
ヴィーガン素材十二種の蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ
- 3,600 **Vegan Mapo Tofu, Minced Soy Meat**
素肉末麻婆豆腐
ヴィーガン麻婆豆腐
- 3,600 **Wok-Fried Seasonal Vegetables, Shredded Soy Meat**
七彩滑炒素肉丝
彩り野菜と細切りグルテンミートの強火炒め
- 3,600 **Deep-Fried Soy Meat Balls, Sweet & Sour Sauce**
香菠咕嚕素肉圆
大豆ミートの広東風酢豚

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

DIM SUM
手工点心

- 1,100 Steamed Goldfish Shaped Shrimp Dumplings (2 pieces)
金箔鲜虾金鱼饺
金魚の形を模した海老蒸し餃子
- 1,100 Hu Jing Style, Shanghai Xiao Long Bao (2 pieces)
虎景鲜肉小笼包
虎景軒特製 手包み小籠包
- 1,100 Cantonese Deep-Fried Japanese Radish Pies (2 Pieces)
粵式金瑤萝卜酥
干し貝柱入り 広東風揚げ大根パイ

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

NOODLES & RICE

果腹主食

- 3,800 **Wagyu Fried Rice, Morel Mushrooms**
羊肚菌生炒牛肉飯
和牛とモリーユ茸の黒炒飯
- 3,300 **Eight Grains Fried Rice, Red King Crab**
帝王蟹炒雑米
タラバ蟹と平飼い卵の八穀チャーハン
- 3,600 **Fried Noodles, Starchy Sauce, Homemade Barbecue Pork, Prawns**
海鮮両面黄
海鮮と黄ニラのあんかけ焼きそば
- 2,800 **Vegan & Low Carb Sesame Miso Noodles, Vegetarian Meat**
素食香辣担担面
胡麻みそ担々麺 大豆麺 ベジタリアンミート
ヴィーガン & ローカーボ (低糖質) 仕立て
- 2,800 **Chicken & Green Leaf Collagen Noodles**
浓鸡汤老板面
ラオバンヌードル (鶏肉と青菜のコラーゲン鶏白湯麺)

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

DESSERTS

美味甜品

- 2,000 Alphonso Mango Pudding
香芒冻布丁
アルフォンソマンゴーのプリン
- 5,000 Alphonso Mango Pudding With Bird's Nest Compote
香芒冻布丁 加冰糖官燕
アルフォンソマンゴーのプリン 特級 燕の巣の糖水煮
- 1,500 Almond Bean Curd, Dried Apricot, Shanxi Fenjiu Liquor Syrup
汾酒香醇杏仁豆腐
虎景軒特製 杏仁豆腐
ドライアプリコットのコンポート 杏花村汾酒シロップ
- 1,700 Keemun Tea Milk Pudding, Monk Fruit Sugar
罗汉果祁門奶茶布丁
キームン紅茶と羅漢果のローカーボ (低糖質) ミルクプリン
- 1,500 Shiratama Dumplings, Black Sesame Paste
紅曲酒釀雨花石汤圆
雨花石に見立てた白玉団子 胡桃と黒胡麻餡 酒釀 (チューニャン) 風味

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

VEGAN SET MENU
ヴィーガンセットメニュー

14,300 Assorted 3 Vegan Appetisers

素食三色头盘

ヴィーガン前菜三種盛り合わせ

Steamed Superior Soup, Dried Mushrooms, Dried Fruits

素斋满坛香

ヴィーガン素材十二種の蒸しスープ 乾燥キノコ ドライフルーツ

Deep-Fried Bean Curd Sheet & Avocado Peking Duck

春饼鳄梨烤素方

湯葉とアボカドで仕立てた精進北京ダック

Vegan Dim Sum, Vegan Oyster Sauce

素斋蚝皇花菇扣海参

ヴィーガン乾貨 精進オイスターソース煮込み

Wok-Fried Seasonal Vegetables & Shredded Soy Meat

七彩滑炒素肉丝

彩り野菜とグルテンミートの細切り 強火炒め

Sichuan Soy Pulp Noodle, Soy Meat, Spicy Sauce

素食香辣担担面

胡麻みそ担々麺 大豆麺 ベジタリアンミート

ヴィーガン&ローカーボ(低糖質)仕立て

or

または

Vegan Mapo Tofu, Steamed Rice

素肉末麻婆豆腐 白饭

ヴィーガン四川麻婆豆腐とごはん

Tapioca, Mango, Grapefruit, Coconut Milk & Soy Milk Cream

豆奶 杨枝甘露

タピオカとマンゴー グレープフルーツ 豆乳クリームのスープ

Chinese Petit Fours

餐后茶点

一口中華菓子

(V) Vegan (VG) Vegetarian (GF) Gluten free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge.
日本円での表示価格には、消費税 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします

BEVERAGE

ALCOHOLIC BEVERAGES
ビバレッジ

WINE BY THE GLASS グラスワイン

CHAMPAGNE

シャンパーニュ

120ml / Glass

N.V. Telmont Réserve Brut, Champagne, France

3,600

テルモン レゼルヴ ブリュット

シャンパーニュ フランス

PREMIUM CHAMPAGNE

プレミアム シャンパーニュ

N.V. Billecart Salmon Brut Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne, France

5,000

ビルカール サルモン ブリュット ブランドブラン グランクリュ

シャンパーニュ フランス

NON-ALCOHOLIC SPARKLING TEA

ノンアルコール スパークリングティー

L'Artisan du Thé White Tea Sparkling, France

1,800

ラルティザン デュ テ ホワイトティー スパークリング

フランス

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

WINE BY THE GLASS グラスワイン

WHITE WINE

白ワイン

100ml / Glass

2022 Van Volxem Saar Riesling, Mosel, Germany ファン フォルクセン ザール リースリング モーゼル ドイツ	2,300
2022 Gaia Wines Assyrtiko By Gaia Wild Ferment, Santorini, Greece イエア ワインズ アシルティコ イエア ワイルド ファーメント サントリーニ ギリシャ	2,800
2021 Patrick Sullivan Ada River Chardonnay, Victoria, Australia パトリック サリヴァン アーダ リヴァー シャルドネ ヴィクトリア オーストラリア	4,200

PREMIUM WHITE WINE

プレミアム 白ワイン

2019 Dumol Charles Heintz Vineyard Isobel Chardonnay, Sonoma Coast, U.S.A デュモル チャールズ ハイנטツ ヴィンヤード イソベル シャルドネ ソノマコースト アメリカ	6,000
---	-------

ORANGE WINE

オレンジワイン

2019 Shalauri Wine Cellars Rkatsiteli, Kakheti, Georgia シャラウリ ワインセラーズ ルカツィテリ カヘティ ジョージア	2,000
2019 Dario Prinčič Trebež, Friuli-Venezia Giulia, Italy ダリオ プリンチッチ トレベツ フリウリ ヴェネツィア ジュリア イタリア	3,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

RED WINE

赤ワイン

100 ml / Glass

2019 L'Arco Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italy ラルコ ヴァルポリチェッラ リパッソ クラシコ スペリオレ ヴェネト イタリア	2,400
2016 Franck Massard Priorat Huellas, Priorat, Spain フランク マサール プリオラート ウェリャス プリオラート スペイン	3,400
2020 Burn Cottage Pinot Noir, Central Otago, New Zealand バーン コテージ ピノ ノワール セントラル オタゴ ニュージーランド	4,900

PREMIUM RED WINE

プレミアム 赤ワイン

2010 Château Batailley, Pauillac, Bordeaux, France シャトー バタイエ ポイヤック ボルドー フランス	6,500
--	-------

SWEET WINE

甘口ワイン

100ml / Glass

2018 Phillipe Delesvaux Coteaux du Layon Saint Aubin Passerillé Loire, France フィリップ ドゥレヴオー コトー デュ レイヨン サントーバン パスリエ ロワール フランス	2,700
---	-------

FORTIFIED WINE

フォーティファイドワイン

60ml / Glass

Lustau Manzanilla Papirosa, Sanlúcar de Barrameda, Sherry. Spain ルスタウ マンサニーリャ パピルーサ サンルーカル デ バラメーダ シェリー スペイン	1,700
Barbeito Sercial 10 Years, Madeira, Portugal バーベイト セルシアル 10年 マデイラ ポルトガル	1,800

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

SAKE

日本酒

Ka moshibito Kuheiji 'Human' Banjo Brewery 醸し人九平次'ヒューマン' 萬乗醸造	2,400 / 15,000
Hukucho "TO" Junmai Imada Brewery 富久長'と' 純米酒 今田酒造本店	3,400 / 16,000

JAPANESE FRUIT SAKE

果実酒

Plum Sake Ya mada Jyûrô Izumibashi Sake Brewery, Kanagawa, Japan 梅酒 山田十郎 泉橋酒造 神奈川	2,500
Apricot Sake Houou Biden Kobayashi Brewery, Tochigi, Japan 芳醇杏酒 鳳凰美田 小林酒造 栃木	2,500

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

CHINESE RICE WINE

黄酒

	Glass	Bottle
Jian Lake Brewing Shaoxing Wine 10 Years -Caramel Free- 鑑湖酒坊 カラメル無添加 紹興酒 10年	100ml 2,400	680ml 16,300
Shaoxing Gui Jiu 15 Years 紹興貴酒 15年	100ml 3,000	
Gu Yue Long Shan Shaoxing Wine Chunlong 古越龍山 紹興酒 純龍		500ml 11,000
East Lake Shaoxing Wine 12 Years 東湖 紹興酒 12年		500ml 25,000
The Yellow Thearchy Shaoxing Wine 20 Years 黄中皇 紹興酒 20年		500ml 35,000
Gu Yue Long Shan Shaoxing Wine 50 Years 越龍山 紹興酒 陳釀 50年		500ml 165,000

CHINESE SPIRITS

白酒

Fen Chu 20 Years 汾酒 20年	15ml 2,200	500ml 40,000
Maotai 15 Years 茅台酒 15年		500ml 330,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

ORIGINAL COCKTAIL

オリジナルカクテル

@Hu Jing 2,400
アットフージン
Sakura Liqueur, Chinese Spirits, Sparkling Tea

Eye of the Tiger 2,400
アイオブザタイガー
Bulleit Bourbon, Chinese Spirits, Angostura

PREMIUM CHINESE TEA HIGH BALL

プレミアム中国茶ハイ

Pu'er Tea High Ball 2,300
プーアール茶ハイ

High Mountain Formosa Oolong Tea High Ball 2,800
蜜香高山ウーロン茶ハイ

Oriental Beauty Oolong Tea High Ball 3,500
東方美人ウーロン茶ハイ

Snow Jasmine Tea High Ball 2,700
ジャスミン茶ハイ

Osmanthus Flower Tea High Ball 2,600
茶花茶ハイ

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

DRAFT BEER

ドラフトビール

Kirin Ichiban Shibori Premium キリン一番搾りプレミアム	1,700
--	-------

BOTTLED BEER

ボトルビール

Tsingtao Wheat Beer 青島 ウィートビール	1,800
--	-------

Kamikatz IPA 上勝ビール IPA	2,400
----------------------------------	-------

Kirin Green's Free Non-Alcohol 0.0% キリン グリーンス フリー ノンアルコール0.0%	1,400
---	-------

Biere Des Amis Belge Blende Non-Alcohol 0.0% ビア デザミ ブロンド ノンアルコール0.0%	2,000
--	-------

WHISKY

ウイスキー

Suntory Hakushu Non Vintage サントリー 白州 ノンヴィンテージ	2,800
---	-------

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

NON-ALCHOLIC BEVERAGES
ノンアルコールビバレッジ

NON-ALCOHOLIC SPARKLING TEA

ノンアルコールスパークリングティー

L'Artisan du Thé White Tea Sparkling ラルティザンデュテ ホワイトティー スパークリング フランス	1,800
--	--------------

COLD TEA

冷茶

Pu'er Tea プーアール茶	1,800
High Mountain Formosa Oolong Tea 蜜香高山 ウーロン茶	2,300
Oriental Beauty Oolong Tea 東方美人 ウーロン茶	3,000
Snow Jasmine Tea スノージャスミン茶	2,200
Osmanthus Flower Tea 桂花茶	2,100

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

HOT TEA 中国茶		
WHITE TEA 白茶	White Peony 白牡丹	2,000
GREEN TEA 緑茶	Longjing 雨前西湖龍井	2,200
BLUE TEA 青茶	High Mountain Formosa Oolong 蜜香高山	3,300
	Oriental Beauty Oolong 東方美人	4,400
	Phoenix Dan Cong Oolong 鳳凰単叢老欉 姜母香	5,000
RIPE TEA 熟茶	Pu'er Ripe 果敢古樹熟茶	1,600
BLACK TEA 紅茶	Janu Tokyo Original Blend Tea ジャヌ東京 オリジナルブレンド ティー	1,600
	Lapsang Souchong 正山小種 傳統式	1,800
FLOWER TEA 花茶	Osmanthus Flower 桂花茶	2,000
	Snow Jasmine 碧潭飄雪 スノージャスミン	2,500
BLOOMING TEA 工芸茶	Blooming Flower 花咲工芸茶	2,800

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします

MOCKTAIL

モクテル

China Purple チャイナパープル Lychee Juice, Butterfly Pea Syrup, Tonic Water	1,900
--	-------

NON-ALCOHOLIC FRUIT SAKE

ノンアルコール梅酒

Non-Alcoholic Plum Sake, Nara, Japan のんあるとろとろの梅酒 奈良	1,600
--	-------

JUICE & SOFT DRINK

ソフトドリンク

Lychee / Mango / Guava / Pomegranate ライチ / マンゴー / グァバ / ザクロ	1,100
--	-------

Craft Cola '8cco Kakusei' クラフトコーラ 8cco 薬膳発酵「覚醒」	1,500
--	-------

Organic Dry Craft Ginger Ale, Belvoir Farm オーガニック 辛口クラフトジンジャーエール ベルヴォア ファーム	1,500
---	-------

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Fuji Mineral Still Water 富士ミネラルスティルウォーター	780ml 1,400
---	----------------

Oku-Aizu Sparkling Water 奥会津スパークリングウォーター	500ml 1,500
---	----------------

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% consumption tax, and are subject to 15% service charge

Please note that ¥300 additional charge will be added for mixed drinks.

日本円での表示価格には、消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を頂戴いたします
ミックスドリンクをご注文の場合は別途300円を頂戴いたします