



HU JING 虎景軒

LUNCH SET MENU
ランチセット メニュー

YING LIAN

櫻蓮

6,600 Appetiser & Soup of the Day

开胃头盘 老火煲靓汤

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

(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

主菜は州代わりとなります

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

虎景轩麻婆豆腐

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

主菜は州代わりとなります

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

鎮江糖醋香肉排

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

夏果時蔬炒虾仁

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

主菜は州代わりとなります

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 Shrimp & Egg

芦笋滑蛋鲜虾仁

むきエビと平飼卵のやわらか炒め

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

ZI YU LIAN

紫玉蓮

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

蜜椒叉焼酥拼金瑤萝卜酥

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

合时甜蜜碟

本日のデザート 中国小菓子

(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

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 |
| 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 |
| 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 |
| 4,400 | Deep-Fried Pork, Root Vegetables, Sweet & Sour Black Vinegar Sauce
鎮江糖醋香肉排
金華豚と根菜の酢豚 鎮江熟成黒酢 沖縄黒糖 |
| 11,800 | Hu Jing Specialty Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce
Y師傅黑椒爆和牛柳粒
虎景軒スペシャリティ 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 |
| 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 | <p>Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways, Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar</p> <p>虎景片皮鴨兩食 原味/魚子醬（兩位起）</p> <p>北京ダック虎景軒オリジナルスタイル</p> <p>ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ</p> |
| 5,500 / 11,000 | <p>Peking Duck (Half / Whole)</p> <p>特色挂炉片皮鴨</p> <p>北京ダックの窯焼き（半羽 / 一羽）</p> |

SOUP

湯羹

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

(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鲍
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
秘制瑤柱醬碧綠炒扇貝
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
鎮江糖醋香肉排
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 Specialty 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

VEGAN
養生素食

- 3,600 Vegan Steamed Superior Soup
Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton
素齋満壇香
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 Meatballs, Sweet & Sour Sauce
香菠咕嚕素肉圓
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)

帝金箔鲜虾金鱼饺

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

(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 / 加水糖官燕
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
罗汉果祁门奶茶布丁
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
红曲酒酿雨花石汤圆
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
七彩滑炒素肉絲
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
香菠咕嚕素肉圓
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
豆奶楊枝甘露
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

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
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 秘制瑶柱酱碧绿炒扇贝 国産生帆立 季節野菜 黄ニラ 干し貝柱醬炒め
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 Specialty Kuroge Wagyu Fillet, Penja Black Pepper, Black Garlic Sauce Y师傅黑椒爆和牛柳粒 虎景軒スペシャリティ 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 | <p>Hu Jing Style Peking Duck 2 Ways: Duck Roll, Duck Rillettes, Caviar</p> <p>虎景片皮鴨兩食 原味/魚子醬 (兩位起)</p> <p>北京ダック虎景軒オリジナルスタイル</p> <p>ダックロールとリエット キャビア クリスピーカップ</p> |
| 5,500 | <p>Half Crispy Chicken, Sesame & Ginger</p> <p>古銅麻香脆皮雞 半只</p> <p>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</p> |
| 11,000 | <p>Whole Crispy Chicken, Sesame & Ginger</p> <p>古銅麻香脆皮雞 一只</p> <p>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</p> |
| 4,000 | <p>Honey Roasted Barbecue Pork, Tasmanian Black Pepper</p> <p>蜜汁塔斯馬尼亞黑椒叉燒皇</p> <p>金華豚の窯焼き叉焼 タスマニアペッパーのアクセント</p> |
| 9,800 | <p>Half Peking Duck</p> <p>特色挂炉片皮鴨 半只</p> <p>北京ダックの窯焼き 半羽</p> |
| 19,600 | <p>Whole Peking Duck</p> <p>特色挂炉片皮鴨 一只</p> <p>北京ダックの窯焼き 一羽</p> |
| 14,800 | <p>Beggar's Chicken, Hangzhou Style Roasted Chicken, Lotus Leaf</p> <p>(72 Hour Pre-Order Required)</p> <p>江南荷香富貴雞 (預訂:提前三天)</p> <p>杭州名菜“富貴雞” 丸雞 蓮の葉粘土包み焼き</p> <p>(三日前までのご予約)</p> |

(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 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 | <p>Buddha Jumps Over the Wall Soup</p> <p>Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Deer Leg Tendon, Dried Scallops</p> <p>招牌顶级佛跳墙</p> <p>～ フォティアオチャン ～</p> <p>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</p> |
| 3,600 | <p>Vegan Steamed Soup</p> <p>Morchella, Semi-Dried Tomatoes, Winter Melon, Dried Fruits, Vegan Wonton</p> <p>素斋满坛香</p> <p>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</p> |
| 145,000 | <p>Traditional Braised Dried Abalone, Class 10</p> <p>古法扣十头溏心網鲍皇</p> <p>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</p> |
| 48,000 | <p>Traditional Braised Dried Abalone, Class 25</p> <p>古法扣二十五头溏心吉品鮑</p> <p>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</p> |
| 11,000 | <p>Fish Maw & Chicken Soup, Saffron, Wild Rice</p> <p>红花汁黄焖野米烩花胶</p> <p>海の乾貨“花膠 (魚のコラーゲン) ”の濃厚鶏スープ煮込み</p> <p>サフラン風味 ワイルドライス添え</p> |

(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
むき海老と猫耳麺 龍井茶の杭州風あっさり塩炒め
- 4,400 Stir-Fried Aori Squid, Water Bamboo, Perilla
藤椒紫苏炒鱿鱼花
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

SEAFOOD
海鮮

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 金蒜避風塘 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 金蒜避風塘 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 東坡肉の宝塔仕立て
(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 Specialty 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
- 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 Meatballs, Sweet & Sour Sauce
香菠咕嚕素肉圓
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
罗汉果祁门奶茶布丁
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
红曲酒酿雨花石汤圆
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 白飯

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

ALCOHOLIC BEVERAGES

ヒバレッジ

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 スペリオール 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 ドゥレヴォー 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 Papirusa, 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

Kamoshibito 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 Yamada 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-

100ml

680ml

2,400

16,300

鑑湖酒坊 カラメル無添加 紹興酒 10年

100ml

Shaoxing Gui Jiu 15 Years

3,000

紹興貴酒 15年

500ml

Gu Yue Long Shan Shaoxing Wine Chunlong

11,000

古越龍山 紹興酒 純龍

500ml

East Lake Shaoxing Wine 12 Years

25,000

東湖 紹興酒 12年

500ml

The Yellow Thearchy Shaoxing Wine 20 Years

35,000

黄中皇 紹興酒 20年

500ml

Gu Yue Long Shan Shaoxing Wine 50 Years

165,000

越龍山 紹興酒 陳釀 50年

CHINESE SPIRITS

白酒

15ml

500ml

Fen Chu 20 Years

2,200

40,000

汾酒 20年

500ml

Maotai 15 Years

330,000

茅台酒 15年

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 COCKTAILS

オリジナルカクテル

@Hu Jing アット フージン Sakura Liqueur, Chinese Spirits, Sparkling Tea	2,400
Eye of the Tiger アイ オブ ザ タイガー Bulleit Bourbon, Chinese Spirits, Angostura	2,400

PREMIUM CHINESE TEA HIGH BALL

プレミアム中国茶ハイ

Pu'er Tea High Ball プーアール茶ハイ	2,300
High Mountain Formosa Oolong Tea High Ball 蜜香高山 ウーロン茶ハイ	2,800
Oriental Beauty Oolong Tea High Ball 東方美人 ウーロン茶ハイ	3,500
Snow Jasmine Tea High Ball ジャスミン茶ハイ	2,700
Osmanthus Flower Tea High Ball 茶花茶ハイ	2,600

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 麒麟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% 麒麟 グリーنز 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-ALCOHOLIC 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 鳳凰単叢老欖 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	1,900
チャイナパープル	
Lychee Juice, Butterfly Pea Syrup, Tonic Water	

NON-ALCOHOLIC FRUIT SAKE

ノンアルコール梅酒

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

JUICE & SOFT DRINK

ソフトドリンク

Lychee / Mango / Guava / Pomegranate	1,100
ライチ / マンゴー / グァバ / ザクロ	
Craft Cola '8cco Kakusei'	1,500
クラフトコーラ 8cco 薬膳発酵「覚醒」	
Organic Dry Craft Ginger Ale, Belvoir Farm	1,500
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	

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Fuji Mineral Still Water	780ml
富士ミネラルスティルウォーター	1,400
Oku-Aizu Sparkling Water	500ml
奥会津スパークリングウォーター	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