

2019.3.1(金) ~ 3.31(日)

5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's Recommended Dinner Course (March)

【3月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (6品)

amuse

shrimp marinated in shaoxing rice wine with bean curd skin

エビの紹興酒漬けとくみあげ湯葉のアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

dried scallop and sea cucumber steamed soup

干し貝柱とナマコ入り蒸しスープ

peking duck for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

lobster with chili sauce served in a clay pot

ロブスターのチリソース 土鍋仕立て

please choose either one dish from the following

メインディッシュをおひとつお選びください。

beef tenderloin steak or braised abalone in oyster sauce

牛フィレ肉のステーキ または 鮑のオイスターソース煮込み

fried rice served with Awaji seaweed soup

淡路産ワカメのスープかけ焼き飯

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.4.1(月) ~ 4.30(火)

5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's Recommended Dinner Course (April)

【4月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (6品)

amuse

shrimp marinated in Shaoxing rice wine with bean curd skin

エビの紹興酒漬けとくみあげ湯葉のアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

dried scallop and sea cucumber steamed soup

干し貝柱とナマコ入り蒸しスープ

peking duck for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

steamed lobster flavored with garlic served in a clay pot

ロブスターのガーリック蒸し 土鍋仕立て

please choose either one dish from the following

メインディッシュをおひとつお選びください。

beef tenderloin steak or braised abalone in oyster sauce

牛フィレ肉のステーキ または 鮑のオイスターソース煮込み

fried rice served with Awaji seaweed soup

淡路産ワカメのスープかけ焼き飯

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.5.1(水) ~ 5.31(金)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's Recommended Dinner Course (May)

【5月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (6品)

amuse

shrimp marinated in Shaoxing rice wine with bean curd skin
エビの紹興酒漬けとくみあげ湯葉のアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

dried scallop and sea cucumber steamed soup

干し貝柱とナマコ入り蒸しスープ

peking duck for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

stir-fried lobster flavored with XO sauce and Sakura shrimp served in a clay pot

ロブスターの桜エビ入りXO醤炒め 土鍋仕立て

please choose either one dish from the following

メインディッシュをおひとつお選びください。

beef tenderloin steak or braised abalone in oyster sauce

牛フィレ肉のステーキ または 鮑のオイスターソース煮込み

fried rice served with Awaji seaweed soup

淡路産ワカメのスープかけ焼き飯

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.3.1(金) ~ 5.31(金)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou Cotton Rose

芙蓉

¥7,500 (7品)

sea bream sashimi with Chinese dressing
中華風 鯛の刺身

assorted appetizer
前菜盛り合わせ

dried scallop and crab meat soup
干し貝柱と蟹肉入りスープ

peking duck for an additional JPY1,000
プラス¥1,000 で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY1,000
プラス¥1,000 で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

stir-fried prawn served with salted egg yolk sauce
大海老の塩漬け卵ソース 簪に見立てて

stir-fried beef and spring vegetable with oyster sauce
牛肉と春野菜のオイスターソース炒め

diced BBQ pork and pickled vegetable Fried rice
焼き豚としば漬けの焼き飯

dessert of the day
本日のデザート

jasmine tea
ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.
* If you have food allergies, please advise us in advance.
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.3.1(金) ~ 5.31(金)

5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou Water Lily

睡蓮

¥15,000 (8品)

chinese style sea bream sashimi

鯛の中華風お刺身

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

bird's nest, crab roe soup

燕の巣と蟹内子入りとろみスープ

peking duck for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000 で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY 1,000

プラス¥1,000 で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

braised abalone, oyster sauce

鮑のオイスターソース煮込み

steamed red bream, fish sauce

金目鯛の蒸し物 フィッシュソース

japanese beef tenderloin, black pepper

国産牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース

soup noodles, barbecued pork

チャーシュー入り汁そば

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.3.1(金) ~ 5.31(金)

5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou Orchid

蘭

¥ 20,000 (8品)

bird's nest, caviar amuse
燕の巣とキャビアのアミューズ

assorted appetizer
前菜盛り合わせ

steamed soup, mountain & sea delicacies
山海珍味入り蒸しスープ

peking duck for an additional JPY 1,000
プラス¥1,000 で、北京ダックをお召し上がりいただけます

deep-fried crab claw for an additional JPY 1,000
プラス¥1,000 で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

steamed fresh abalone, welsh onion, ginger
活け鮑の葱生姜蒸し

lobster, chili sauce
オマール海老のチリソース

Japanese beef tenderloin, foie gras sauce
国産牛フィレ肉のステーキ フォアグラソース

egg noodles, crab meat chop-suey
伊府麺の蟹肉餡かけ

musk melon
マスクメロン

jasmine tea
ジャスミン茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.3.1(金) ~ 5.31(金)

5:30pm ~ 9:00pm

Menu For Kid's

お子様セット

¥ 2,500

corn soup

とうもろこしのスープ

one plate

ワンプレート

bbq pork, chilled jellyfish

チャーシュー・クラゲ

steamed shrimp dumpling, steamed pork & shrimp dumpling

海老蒸し餃子・焼売

spring roll

春巻

sweet & sour pork

酢豚

deep-fried shrimp, mango mayonnaise sauce

海老のマンゴーマヨネーズソース

fried rice

焼き飯

almond jelly

杏仁豆腐

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。