

2019.6.1(土) ~ 6.30 (日)
5:30pm ~ 9:00pm

【Jun.】 Suzhou's Recommended Dinner Course

【6月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (7品)

amuse

sea urchin and caviar with bean curd skin in a cocktail glass

ウニとキャビアのアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

chef's signature steamed soup

特製季節の壺蒸しスープ

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

stewed slipper shrimp in coconut milk served in a clay pot

セミエビのココナッツミルク煮込み 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

sichuan style noodle server in cold

四川風 冷やしピリ辛和え麺

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。

2019.7.1(月) ~ 7.31(水)
5:30pm ~ 9:00pm

【Jul.】 Suzhou's Recommended Dinner Course

【7月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (7品)

amuse

sea urchin and caviar with bean curd skin in a cocktail glass

ウニとキャビアのアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

chef's signature steamed soup

特製季節の壺蒸しスープ

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 sandfish and skin of soy-bean milk flavored with special fish sauce

ハタと湯葉の蒸し物 特製醤油

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

stewed egg noodle with slipper shrimp server on stone plate

セミアビ入り煮込み麺 陶板に乗せて

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。

2019.8.1(木) ~ 8.31(土)

5:30pm ~ 9:00pm

※8/3 のディナータイムは、7:30pm~9:00pm にご利用いただけます。

*Dinner time for Aug. 3rd starts from 7:30pm

【Aug.】 Suzhou's Recommended Dinner Course

【8月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,000 (7品)

amuse

sea urchin and caviar with bean curd skin in a cocktail glass

ウニとキャビアのアミューズ

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

chef's signature steamed soup

特製季節の壺蒸しスープ

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

deep-fried slipper shrimp wrapped in crispy filo dough flavored with chili sauce

セミエビのサクサク揚げチリソース 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

sichuan style noodle server in cold

四川風 冷やしピリ辛和え麺

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。

2019.6.1(土) ~ 8.31(土)

5:30pm ~ 9:00pm

※8/3 のディナータイムは、7:30pm~9:00pm にご利用いただけます。

*Dinner time for Aug. 3rd starts from 7:30pm

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

crab meat and phallus indusiata vent soup

蟹肉とキノガサ茸入りスープ

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

turbo gratin with Portuguese sauce

サザエの中華風グラタン オープン焼き

wagyu and lettuce shabu-shabu, special soy sauce on the side

牛肉とレタスのしゃぶしゃぶ仕立て

sichuan style noodle served in cold

四川風 ピリ辛和え麺

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。

2019.6.1(土) ~ 8.31(土)

5:30pm ~ 9:00pm

※8/3 のディナータイムは、7:30pm~9:00pm にご利用いただけます。

*Dinner time for Aug. 3rd starts from 7:30pm

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。

2019.6.1(土) ~ 8.31(土)

5:30pm ~ 9:00pm

※8/3 のディナータイムは、7:30pm~9:00pm にご利用いただけます。

*Dinner time for Aug. 3rd starts from 7:30pm

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。

2019.6.1(土) ~ 8.31(土)

5:30pm ~ 9:00pm

※8/3 のディナータイムは、7:30pm~9:00pm にご利用いただけます。

*Dinner time for Aug. 3rd starts from 7:30pm

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。