

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。

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。