

2019.3.1(金) ~ 5.31(金)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

Private Dining Package “A”

個室 お食事プラン “A”

¥ 6,000 (7品)

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

dried scallop, mushroom soup

干し貝柱とキノコ入りとろみスープ

stir-fried white fish, seasonal vegetables, salt

白身魚と季節野菜のあっさり塩炒め

deep-fried shrimps, chili sauce

海老のチリソース

sweet and sour pork

酢豚

barbecued pork stir-fried rice

チャーシュー入り焼き飯

melon, tapioca, coconut milk

メロンとタピオカ入りココナッツミルク

jasmine tea

ジャスミン茶

*Reservations require a minimum of 6 people (120 minutes).

*Prices are per person, and include food, private room fee, service charge and tax.

※ご予約は6名様より承ります。(2時間制)

※上記価格はいずれも、お料理・個室料・サービス料・税金を含む、おひとり様あたりの料金です。

* 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)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

Private Dining Package “B”

個室 お食事プラン “B”

¥ 8,000 (7品)

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

crab soup

蟹肉入りとろみスープ

stir-fried white fish, seasonal vegetables, salt

白身魚と季節野菜のあっさり塩炒め

deep-fried shrimps, mango mayonnaise

海老のマンゴーマヨネーズソース

stir-fried beef, oyster sauce

牛肉のオイスターソース炒め

hong kong style stir-fried noodles, soy sauce

香港風 醤油焼きそば

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

*Reservations require a minimum of 6 people (120 minutes).

*Prices are per person, and include food, private room fee, service charge and tax.

※ご予約は6名様より承ります。(2時間制)

※上記価格はいずれも、お料理・個室料・サービス料・税金を含む、おひとり様あたりの料金です。

* 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)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

Private Dining Package “C”

個室 お食事プラン “C”

¥10,000 (7品)

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

crab roe soup

蟹内子入りとろみスープ

stir-fried prawns, seasonal vegetables, salt

大海老と季節野菜のあっさり塩炒め

steamed white fish, fish sauce

白身魚の蒸し物 フィッシュソース

oven-baked puff pastry wrapped braised beef brisket

牛ばら肉の煮込み パイ包みオープン焼き

stir-fried rice, seafood, xo sauce

海の幸入り XO 醬焼き飯

assorted dessert

デザート盛り合わせ

jasmine tea

ジャスミン茶

*Reservations require a minimum of 6 people (120 minutes).

*Prices are per person, and include food, private room fee, service charge and tax.

※ご予約は6名様より承ります。(2時間制)

※上記価格はいずれも、お料理・個室料・サービス料・税金を含む、おひとり様あたりの料金です。

* 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)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

“All You Can Drink” “A” Package
フリードリンク Aプラン

JPY 2,600 per person

おひとり様 ¥2,600

beer, shaoxing wine, oolong tea, orange juice
ビール・紹興酒・ウーロン茶・オレンジジュース

“All You Can Drink” “B” Package
フリードリンク Bプラン

JPY 3,100 per person

おひとり様 ¥3,100

beer, shaoxing wine, shochu (distilled spirit), oolong tea, orange juice
ビール・焼酎・紹興酒・ウーロン茶・オレンジジュース

*Coupons and other special privileges can not be used for the “All you can drink” packages.
※フリードリンクは、割引対象外

* 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)
11:30am ~ 2:30pm

Private Room “Kaoawase” Package “A” (May)

【5月】個室 顔合わせプラン“A”

¥5,000 (6品)

※This coupon cannot be combined with any other privileges or coupons.
※他の割引や特典、企画商品との重ねてのご利用はできません。

■特典

乾杯用 グラスシャンパーニュ ¥2,200
個室料金 ¥5,000

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

clam, spinach, and egg custard soup

ハマグリ入り翡翠スープ 茶碗蒸し仕立て

braised white tiger prawn and spring vegetables

flavor with ginger and green onion served in a clay pot

ホワイト海老と春野菜の葱生姜土鍋煮込み

stir-fried beef with oyster sauce

牛肉の黒胡椒炒め

sakura shrimp fried rice with XO sauce

桜エビ入りXO醬の焼き飯

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)

11:30am ~ 2:30pm

Private Room “Kaoawase” Package “B”

個室 顔合わせプラン“B”

¥7,000 (7品)

※This coupon cannot be combined with any other privileges or coupons.

※他の割引や特典、企画商品との重ねてのご利用はできません。

■特典

料理 ¥7,500 → ¥7,000

乾杯用 グラスシャンパーニュ ¥2,200

個室料金 ¥5,000

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

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)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

Memorial Package “A”

個室 法要プラン “A”

¥7,000 (7品)

※This coupon cannot be combined with any other privileges or coupons.
※他の割引や特典、企画商品との重ねてのご利用はできません。

■特典

¥7,500→¥7,000

個室料金 ¥5,000

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

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。

2019.5.1(水) ~ 5.31(金)

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

Memorial Package “B” (May)

【5月】個室 法要プラン “B”

¥10,000 (7品)

※This coupon cannot be combined with any other privileges or coupons.
※他の割引や特典、企画商品との重ねてのご利用はできません。

■特典

¥11,000 → ¥10,000

個室料金 ¥5,000

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

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醬炒め 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。