

2019.10.1(火) ~ 10.31(木)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's recommended dinner course (October)

【10月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,250

Amuse

Sweet shrimp and french caviar in a cocktail glass
甘エビとフレンチキャビアのアミューズ

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Steamed pot soup with matsutake mushroom
松茸入り季節の壺蒸しスープ

Peking roasted duck ※Additional 1,050JPY will be charged
プラス¥1,050で、北京ダックをお召し上がりいただけます

Deep-fried crab claw ※Additional 1,050JPY will be charged.
プラス¥1,050で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

Spicy stir-fried sea tiger prawn and vegetables on ceramic plate
シータイガーと野菜のスパイシー炒め 陶板に乗せて

Please select your main dish from followings.

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 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

Soup fried rice with grilled tilefish
スープ掛け焼き飯 焼甘鯛添え

Assorted dessert; Almond pudding and chinese pastry
杏仁豆腐・中国菓子入り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。

2019.11.1(金) ~ 11.30(土)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's recommended dinner course (November)

【11月】蘇州おすすめディナーコース

¥11,250

Amuse

Sweet shrimp and french caviar in a cocktail glass
甘エビとフレンチキャビアのアミューズ

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables

自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Steamed pot soup with matsutake mushroom

松茸入り季節の壺蒸しスープ

Peking roasted duck ※Additional 1,050JPY will be charged
プラス¥1,050で、北京ダックをお召し上がりいただけます

Deep-fried crab claw ※Additional 1,050JPY will be charged
プラス¥1,050で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

Stewed whole shrimps with black beans in clay pot
有頭海老のブラックビーンズ煮込み 土鍋仕立て

Please select your main dish from followings.

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 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

Soup fried rice with grilled tilefish
スープ掛け焼き飯 焼甘鯛添え

Assorted dessert; Almond pudding and chinese pastry

杏仁豆腐・中国菓子入り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。

2019.10.1(火) ~ 2019.11.30(土)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou cotton rose

芙蓉

¥7,650

Sea bream sashimi with onion dressing
中華風 鯛の刺身 オニオンドレッシング

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Dried scallop and enoki mushroom soup
干し貝柱とエノキのスープ

Peking duck for an additional JPY1,050
プラス¥1,050 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 JPY1,050
プラス¥1,050 で、蟹爪の揚げ物をお召し上がりいただけます

Steamed Isaki fish flavored with the scent of citrus sudachi
イサキの蒸し物 酢橘の香り

Stir-fried beef and chinese broccoli with oyster sauce
牛肉と芥蘭菜とのオイスターソース炒め

Fried rice with mullet roe and egg white
カラスミ入り卵白焼き飯

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon
杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

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。

2019.10.1(火) ~ 11.30(土)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou water lily

睡蓮

¥15,300

Chinese style sea bream sashimi

鯛の中華風お刺身

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables

自家製チャーシュー、蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

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 JPY1,050

プラス¥1,050 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 JPY1,050

プラス¥1,050 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; almond pudding and chinese pastry

杏仁豆腐・中国菓子入り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。

2019.10.1(火) ~ 11.30(土)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou orchid

蘭

¥ 20,400

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

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー、蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

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

Peking duck for an additional JPY1,050
プラス¥1,050 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 JPY1,050
プラス¥1,050 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。