

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)
5:30pm ~ 9:00pm

Balloon flower

桔梗

¥ 6,500

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

Zuwai crabmeat and broad bean soup
蟹肉と空豆のスープ

Peking duck for an additional ¥1,050
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 ¥1,050
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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed sea bream with fish sauce fragrant with cherry blossoms
鯛の強火蒸し フィッシュソース 桜の香り

Stir-fried filet of pork with seasonal vegetables flavored with black beans sauce
豚フィレ肉と季節野菜のブラックビーンズ炒め

Sakura shrimp fried rice flavored with XO sauce
桜エビ入り XO 醬焼き飯

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。

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou cotton rose

芙蓉

¥ 8,500

Amuse

Fresh bonito sashimi and kumiage yuba, sansho soy sauce
鰹とくみあげ湯葉 山椒醤油

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

Sakura ebi and glass noodle soup
桜エビと春雨のスープ

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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

Japanese beef rump, spring vegetables, sauteed with black pepper
国産牛モモ肉と春野菜の黒胡椒炒め

Steamed hamaguri clam fried rice
ハマグリ入り焼き飯 蒸籠蒸し

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。

2020.3.1(日)～3.31(火)
5:30pm～9:00pm

Suzhou's recommended dinner course (Mar.)

【3月】蘇州おすすめディナーコース

¥10,500

Chinese style sea bream sashimi, onion sauce
中華風 鯛のお刺身 玉ねぎのソース

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

Double boiled dried scallop, lotus seed, Chinese date, cloud ear mushroom and etc. in a superior soup
季節の野菜・鳥肉・豚肉入り壺蒸しスープ

Peking duck for an additional ¥1,050
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 ¥1,050
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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

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
国産牛フィレ肉のステーキ or 鮑のオイスターソース煮込み

Crab meat and lettuce fried rice
蟹肉とレタスの焼き飯

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。

2020.4.1(水) ~ 4.30(木)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou's recommended dinner course (Apr.)

【4月】蘇州おすすめディナーコース

¥10,500

Chinese style sea bream sashimi, onion sauce
中華風 鯛のお刺身 玉ねぎのソース

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

Double boiled dried scallop, lotus seed, Chinese date, cloud ear mushroom and etc. in a superior soup
季節の野菜・鳥肉・豚肉入り壺蒸しスープ

Peking duck for an additional ¥1,050
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 ¥1,050
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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

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
国産牛フィレ肉のステーキ or 鮑のオイスターソース煮込み

Fried rice flavored with brown cream of shrimp
海老味噌入り焼き飯

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。

2020.5.1(金)～5.31(日)
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

¥10,500

Chinese style sea bream sashimi, onion sauce
中華風 鯛のお刺身 玉ねぎのソース

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

Double boiled dried scallop, lotus seed, Chinese date, cloud ear mushroom and etc. in a superior soup
季節の野菜・鳥肉・豚肉入り壺蒸しスープ

Peking duck for an additional ¥1,050
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 ¥1,050
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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

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
国産牛フィレ肉のステーキ or 鮑のオイスターソース煮込み

Seafood fried rice with 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

* 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。

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou water lily

睡蓮

¥15,000

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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

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。

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)
5:30pm ~ 9:00pm

Suzhou orchid

蘭

¥ 20,500

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。