

2020.3.1(日) ~ 4.30(木)

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

Welcome & Farewell Party Package “A”

個室 歓送迎会プラン “A”

¥7,500

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Corn soup, crab meat

蟹肉入りコーンスープ

Stir-fried white fish, seasonal vegetables, salt

白身魚と季節野菜の塩炒め

Shrimp, chili sauce

海老のチリソース

Sweet & sour pork

酢豚

Stir-fried rice, barbecued pork, shallot

焼き豚とエシャロット入り焼き飯

Dessert of the day

本日のデザート

Jasmine tea

ジャスミン茶

“All You Can Drink” フリードリンク

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

* 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) ~ 4.30(木)

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

Welcome & Farewell Party Package “B”

個室 歡送迎会プラン “B”

¥ 8,500

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Mushroom soup, dried scallop

干し貝柱入りキノコスープ

Stir-fried shrimp, seasonal vegetables, salt

海老と季節野菜のあっさり塩炒め

Steamed white fish, tofu

白身魚と豆腐の蒸し物

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

“All You Can Drink”

フリードリンク

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

* 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) ~ 4.30(木)

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

Welcome & Farewell Party Package “C”

個室 歓送迎会プラン “C”

¥9,500

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Mushroom soup, abalone

鮑入りキノコスープ

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, bean curd skin, xo sauce

白身魚と湯葉の XO 醬蒸し

Braised beef rib, red wine

牛ばら肉の赤ワイン煮込み

Stir-fried rice, starchy seafood sauce

海の幸入り餡かけ焼き飯

Assorted dessert

デザート盛り合わせ

Jasmine tea

ジャスミン茶

“All You Can Drink” フリードリンク

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

* 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)

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

Private dining package “A”

個室 お食事プラン “A”

¥ 6,000

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Corn soup, crab meat

蟹肉入りコーンスープ

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 & 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

* 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)

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

Private dining package “B”

個室 お食事プラン “B”

¥ 8,000

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Mushroom soup, dried scallop

干し貝柱入りキノコスープ

Stir-fried shrimp, seasonal vegetables, salt

海老と季節野菜のあっさり塩炒め

Steamed white fish, tofu

白身魚と豆腐の蒸し物

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

* 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)

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

Private dining package “C”

個室 お食事プラン “C”

¥10,000

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Mushroom soup, abalone

鮑入りキノコスープ

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, bean curd skin, xo sauce

白身魚と湯葉の XO 醬蒸し

Braised beef rib, red wine

牛ばら肉の赤ワイン煮込み

Stir-fried rice, starchy seafood sauce

海の幸入り餡かけ焼き飯

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。

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)

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

“All you can drink” package “A”
フリードリンク Aプラン

JPY 2,800 per person
おひとり様 ¥2,800

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

“All you can drink” package “B”
フリードリンク Bプラン

JPY 3,300 per person
おひとり様 ¥3,300

beer, shaoxing wine, shochu (distilled spirit), whisky, oolong tea, orange juice
ビール・紹興酒・焼酎・ウイスキー・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。

2020.3.1(日) ~ 3.31(火)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “kaoawase” package “A” (Mar.)

【3月】個室 顔合わせプラン“A”

¥5,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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 mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with 5 special spices

五香粉国産鶏もも肉の口スート

Steamed bean curd with ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Fried rice flavored with XO sauce

XO 醤入り焼き飯

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。

2020.4.1(水) ~ 4.30(木)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “kaoawase” package “A” (Apr.)

個室 顔合わせプラン“A”

¥ 5,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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 mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices

五香粉国産鶏もも肉の口スート

Steamed bean curd with shrimp ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Spring asparagus and clams fried rice

春のアスパラガスとアサリ入り焼き飯

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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “kaoawase” package “A” (May)

個室 顔合わせプラン“A”

¥ 5,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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 mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with shrimp ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Spring asparagus and clams fried rice

春のアスパラガスとアサリ入り焼き飯

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)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “kaoawase” package “B”

個室 顔合わせプラン“B”

¥7,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 ¥8,500 → ¥7,500
乾杯用 グラスシャンパーニュ (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉の口スート

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)

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

Private room “kaoawase” package “C” (Mar.)

個室 顔合わせプラン“C”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 ¥10,500 → ¥9,500

乾杯用 グラスシャンパーニュ (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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

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(日) ~ 4.30(木)

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

Private room “kaoawase” package “C” (Apr.)

個室 顔合わせプラン“C”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 ¥10,500 → ¥9,500

乾杯用 グラスシャンパーニュ (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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

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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)

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

Private room “kaoawase” package “C” (May)

個室 顔合わせプラン“C”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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 ¥10,500 → ¥9,500
乾杯用 グラスシャンパーニュ (¥2,250) プレゼント
個室料金 (¥5,000) 無料

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

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)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “dousoukai” package “A”

個室 同窓会プラン“A”

¥ 6,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

個室料金 (¥5,000) 無料

■フリードリンク

ビール・紹興酒・ウィスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

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

Zuwai crabmeat soup
蟹肉入り翡翠スープ

Wok sautéed seafood with sansho pepper
海の幸の山椒炒め

Pork spare ribs with sweet and sour sauce and Awaji island onion
豚スペアリブの甘酢ソース 淡路玉ねぎ添え

Clam noodle soup
ハマグリ入り汁そば

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)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “dousoukai” package “B” (Mar.)

個室 同窓会プラン“B”

¥7,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

個室料金 (¥5,000) 無料

■フリードリンク

ビール・紹興酒・ウィスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

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

Dried scallop and mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with 5 special spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Fried rice flavored with XO sauce

XO 醤入り焼き飯

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。

2020.4.1(水) ~ 4.30(木)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “dousoukai” package “B” (Apr.)

個室 同窓会プラン“B”

¥7,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

個室料金 (¥5,000) 無料

■フリードリンク

ビール・紹興酒・ウィスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

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

Dried scallop and mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with shrimp ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Spring asparagus and clams fried rice

春のアスパラガスとアサリ入り焼き飯

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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)
11:30am ~ 2:30pm

Private room “dousoukai” package “B” (May)

個室 同窓会プラン“B”

¥7,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

個室料金 (¥5,000) 無料

■フリードリンク

ビール・紹興酒・ウィスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

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

Dried scallop and mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with shrimp ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Spring asparagus and clams fried rice

春のアスパラガスとアサリ入り焼き飯

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)

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

Memorial package “A”

個室 法要プラン “A”

¥ 8,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.

※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

¥ 8,500 → ¥ 8,000

個室料金 (¥ 5,000) 無料

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

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)

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

Memorial package “B” (Mar.)

個室 法要プラン “B”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

¥10,500 → ¥9,500

個室料金 (¥5,000) 無料

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

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(日) ~ 4.30(木)

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

Memorial package “B” (Apr.)

個室 法要プラン “B”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

¥10,500 → ¥9,500

個室料金 (¥5,000) 無料

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

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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)

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

Memorial package “B” (May)

個室 法要プラン “B”

¥9,500

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.
※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

¥10,500 → ¥9,500

個室料金 (¥5,000) 無料

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

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)

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

Private room “omotenashi” package “A”

個室 おもてなしプラン“A”

¥ 9,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.

※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

個室料金 (¥5,000) 無料

月餅 (¥1,500) プレゼント

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

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)

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

Private room “omotenashi” package “B”

個室 おもてなしプラン“B”

¥ 11,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.

※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

個室料金 (¥5,000) 無料

月餅 (¥1,500) プレゼント

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

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)

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

Private room “omotenashi” package “B”

個室 おもてなしプラン“B”

¥ 11,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.

※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

個室料金 (¥5,000) 無料

月餅 (¥1,500) プレゼント

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

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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)

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

Private room “omotenashi” package “B”

個室 おもてなしプラン“B”

¥ 11,000

*Coupons and other special privileges cannot be used for this menu.

※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

個室料金 (¥5,000) 無料

月餅 (¥1,500) プレゼント

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

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。