

コースメニューは、お二人様より承ります。
Minimum Order - 2 persons.

9月 月替わりおすすめコース

Monthly Recommendation Course

2026年9月1日(火)～ 30日(水)

September 1 - 30, 2026

お一人様 ￥22,000 (消費税・サービス料込)

22,000 yen per person

每位拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)  

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

金菇扒翅

えのき茸とふかひれの煮込み 

Braised Shark Fin with Enoki Mushrooms

掛爐片鴨

北京ダック  

Roast Duck Skin, Peking Style

松菌双鮮

松茸、蝦夷鮑と大海老の炒め  

Sautéed Matsutake Mushrooms, Abalone and Prawn

担々牛片

和牛の湯引き 胡麻味噌の担々スープ 

Wagyu Shabu-Shabu with Spicy Sesame Sauce

白果炒飯

銀杏入り炒飯  

Fried Rice with Gingko Nuts

鮮果豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 

Almond Jelly with Fresh Fruit

香芝麻球

胡麻付き揚げ菓子 

Fried Sweet Sesame Dumpling