

個室プラン

期間: 2025 年 4 月 1 日(火) ~ 6 月 30 日(月)

Period: April 1 - June 30, 2025

前菜盛り合わせ

每人拼盤 Assorted appetizers

ソフトシェルシュリンプのスパイス揚げ

紅椒塩軟炸蝦 Spicy deep fried soft shell shrimp

帆立貝柱のチリチーズソース

干焼奶酥鮮貝 Deep fried scallops with chili cheese sauce

牛頬肉の柔らか煮 甜麵醬ソース

甜醬汁牛頬肉 Tenderly braised beef with sweet soy sauce

桜海老入り昆布醬炒飯

桜蝦昆布炒飯 Fried rice with Sakura Shrimp and kelp sauce

デザート盛り合わせ

今天甜集 Assorted desserts

特典 1: 個室料金 2 時間無料 特典 2: フリードリンク付き<瓶ビール、紹興酒、ソフトドリンク>	Privilege 1 : 2 hours free of charge for Private room Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink <Beer, Chinese Rice Wine and Soft drink>
1 名様 Per person ¥12,000	
特典 1: 個室料金 2 時間無料 特典 2: フリードリンク付き<瓶ビール、紹興酒、ウイスキー、焼酎、日本酒、白・赤ワイン、ソフトドリンク>	Privilege 1 : 2 hours free of charge for Private room Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink <Beer, Chinese Rice Wine, Whiskey, Shochu, Sake, Wine and Soft drink>
1 名様 Per person ¥15,000	
特典 1: 個室料金 2 時間無料 特典 2: フリードリンク付き <瓶ビール、かめ出し陳十二年紹興酒、ウイスキー、焼酎、日本酒、スパークリングワイン、白・赤ワイン、果実酒、カクテル、ソフトドリンク>	Privilege 1 : Free 2 hours of Private room charge Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink <Beer, Shao Hsing Chiew "KAME" 12 years, Whiskey, Shochu, Sake, Sparkling Wine, Wine, Fruits Liquor, Cocktail and Soft drink>
1 名様 Per person ¥18,000	

- * ドリンクのラストオーダーは開始 90 分後とさせていただきます。
- * () 内はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。
- * 4 名様から最大 30 名様までご利用いただけます。
- * ご利用の際は、ご予約をお願いいたします。
- * メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
- * 特別料金のため、他の優待との併用はご容赦ください。
- * 米の産地情報についてはスタッフまでお問合せください。

- *Last order for drink is 90 minutes later.
- * Price in () includes 15% service charge and consumption tax.
- * The plan is for groups of 4 between 30 people.
- * Reservation is required.
- * Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.
- * Not valid with other discount promotions.
- * We need to either delete this sentence or sav where the rice is from.

個室プラン

期間: 2025 年 4 月 1 日(火) ~ 6 月 30 日(月)

Period: April 1 - June 30, 2025

こちらのコースは 4 日前までにご予約ください。

Please reserve this course at least 4 days in advance.

特製前菜盛り合わせ

每人拼盤 Assorted Appetizers

活あわびのオイスターソース煮込み

蠔油活鮑魚 Braised Abalone and Yuba with Oyster Sauce

オマール海老のトマトソース

藩茄坡士蝦 Stir-fry Lobsters with Tomato Sauce

北京式ダック (一羽でのご提供。スタッフが目の前でお肉を捌きます。)

北京式烤鴨 Beijing Style Beijing Duck

お口直し

果子露 Petit four

白身魚の姿蒸し シーズニングソース (お魚一匹姿蒸しでのご提供。スタッフが取り分けいたします。)

清蒸鮮魚 Steamed White Fish with Seasoning Sauce

鶏肉と葱のつゆそば 柚子胡椒和え

柚子鶏絲湯麵 Chicken and Leek Noodles Soup with Yuzu Pepper

デザート盛り合わせ

今天甜集 Assorted Desserts

1 名様

Per Person ¥22,000

特典 1: 個室料金 2 時間無料

特典 2: フリードリンク付き<ドラフトビール、かめ出し陳十二年紹興酒、ウイスキー、焼酎、日本酒、スパークリングワイン、白・赤ワイン、果実酒、カクテル、ソフトドリンク>

*ドリンクのラストオーダーは開始 90 分後とさせていただきます。

Privilege 1 : 2 hours free of charge for Private room

Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink

<Beer, Shao Hsing Chiew "KAME" 12 years, Whiskey, Shochu, Sake, Sparkling Wine, Wine, Fruits Liquor, Cocktail and Soft drink>

*Last order for drink is 90 minutes later.

* () 内はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

* 6 名様から最大 30 名様までご利用いただけます。

* ご利用の際は、ご予約をお願いいたします。

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

* 特別料金のため、他の優待との併用はご容赦ください。

* Price in () includes 15% service charge and consumption tax.

* The plan is for groups of 6 between 30 people.

* Reservation is required.

* Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.

* Not valid with other discount promotions.