

## 個室プラン

期間: 2024 年 10 月 2 日(水) ~ 11 月 30 日(土)

Period : October 2 – November 30, 2024

### 前菜盛り合わせ

每人拼盤 Assorted Appetizers

### 殻付き海老の黒酢辛味炒め

干炒大蝦 Braised Prawns with Spicy Black Vinegar Sauce

### 毛蟹入りあんかけ茶碗蒸し

毛蟹燉蛋湯 Chinese Savory Egg Custard with Crab Meat

### 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

### 白身魚の蒸し物 シーズニングソース

清蒸鮮魚 Steamed White Fish with Seasoning Sauce

### 秋刀魚と生姜の炒飯

香姜秋刀魚炒飯 Fried Rice with Saury and Ginger

### 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>

1 名様

Per Person ¥12,000

Privilege 1 : Free 2 hours of Private room charge

Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink  
<Beer, Chinese Rice Wine and Soft drink>

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>

1 名様

Per Person ¥15,000

Privilege 1 : Free 2 hours of Private room charge

Privilege 2 : Inclusive All-You-Can-Drink  
<Beer, Chinese Rice Wine, Whiskey,  
Shochu, Sake, Wine and Soft drink>

- \* 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。
- \* 料金はサービス料 10%・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.
- \* Prices include 10% service charge and consumption tax.
- \* The plan is for groups of 4 up to 30 people.
- \* Reservation is required.
- \* All menu items may change depending on the day's produce.
- \* Not valid with other discount promotions.
- \* If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

## 個室プラン

期間: 2024 年 10 月 2 日(水) ~ 11 月 30 日(土)  
Period : October 2 – November 30, 2024

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.

### 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 XO 醬炒め

XO 醬炒坡士蝦 Sauteed Lobsters with XO 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 (季節の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

### 特製鶏がらスープのつゆそば

鶏清湯麵 Noodle Soup with Special Chicken Soup

### 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<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>

\*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 : 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>

\*Last order for drink is 90 minutes later.

- \* 料金はサービス料 10%・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。
- \* Price includes 10% service charge and consumption tax.
- \* The plan is for groups of 4 up to 30 people.
- \* Reservation is required.
- \* All menu items may change depending on the day's produce.
- \* Not valid with other discount promotions.
- \* If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.