

Japanese Sake & Chef's Recommendations Pairing  
**シェフ特製日本酒マリアージュセット**

March 1 - April 31, 2026 | 2026年3月1日(日)~4月31日(木)

Assorted 4 Appetizers & Cherry Blossom Steamed Bun with 1-Japanese Sake Pairing 前菜四種盛り合わせ×桜饅頭+日本酒1種

\* Please select one varieties of Japanese Sake from the following four.

\*以下の四種の日本酒からおひとつお選び下さい。

Per Person 2,900  
1名様

Miso-Marinated Cream Cheese with Honey Mustard Sauce

奶油芝士味噌腌

クリームチーズの味噌漬け ハニーマスタードソース

Salt-Braised Tokyo Wagyu Beef Shank

秋川牛腱肉盐香料炖北寄

秋川牛すね肉の塩香料煮

Dry Tofu Salad with Surf Clams and Celtuce

贝和茼蒿的拌干丝

北寄貝とチシャトウ入り押し豆腐の和え物

Pickled Turnip with Fermented Chili Pepper

櫻桃萝卜与发酵辣椒泡菜

カブと発酵唐辛子の漬物

Cherry Blossom Steamed Bun

桜饅頭

桜まんじゅう



Senpuku Junmai Daiginjo  
千福 純米大吟醸 広島

Flavor: Fruity • Balance

フルーティーで飲みやすい日本酒で、特に穏やかな香りとキレのある酸味が特徴です。リンゴや洋ナシのような香りが特徴で、甘すぎず、辛すぎず、バランスの良い味わいです。

¥ YEN

CAN 1,200

Sachihime Karakuchijunmai

幸姫 辛口純米 佐賀

Flavor: Fresh • Crisp

フレッシュで爽やかな口当たりと、ほんのり甘みを感じる優しい味わいが特徴で、初めて日本酒に触れる方にも親しみやすいテイストとなっています。甘口寄りの味わいで、初心者にも親しみやすく、海外でも高評価を得ています。

hyakusyun Junmai Ginjo

百春 純米吟醸 岐阜

Flavor: Abundant Bouquet • Rich

深い香りとコクが特徴です。キレがありながらも米の旨味をよく感じることができ、芳醇な香りを楽しむことができます。食事と合わせると、塩味や炙りの香りで引き立てられ、非常に美味しく感じられます。

Amabuki Junmai Daiginjo

天吹 純米大吟醸 佐賀

Flavor: Floral Aroma • Fruity

オシロイバナやベゴニアなどの花から抽出された花酵母が使用されており、華やかな香りとフルーティな味わいが楽しめます。また、香り高く、飲み口が軽やかで、幅広い料理と相性が良いとされています。

\*The displayed prices include 15% service charge and consumption tax. Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements. Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.

\*表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。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。

Seasonal Recommendation Cuisine  
**季節のおすすめ料理**

March 1 - April 10, 2026 | 2026年3月1日(日)~4月10日(金)

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <p><b>Salt-Sauteed Littleneck Clams and Sakura shrimp with Cabbage</b><br/>                 浅利と桜海老、キャベツの塩炒め<br/>                 洋包菜炒浅利<br/>                 おすすめ日本酒：千福 純米大吟醸 広島</p>                | <p>Small 小盆 3,800</p> |
| <p><b>Braised Hard Clams with Seasoning Sauce</b><br/>                 蛤のシーズニングソース<br/>                 葱油蛤蜊<br/>                 おすすめ日本酒：幸姫 辛口純米 佐賀</p>  | <p>Small 小盆 3,500</p> |
| <p><b>Sauteed Seasonal Vegetables with Special Sakura Shrimp XO Sauce</b><br/>                 旬野菜の特製桜海老XO醬炒め<br/>                 桜海老XO醬蔬菜<br/>                 おすすめ日本酒：百春 純米吟醸 岐阜</p>             | <p>Small 小盆 4,000</p> |
| <p><b>Braised Tokyo Wagyu Beef with Mala Sauce</b><br/>                 秋川牛の麻辣煮込み<br/>                 川味和牛肉<br/>                 おすすめ日本酒：千福 純米大吟醸 広島</p>   | <p>Small 小盆 5,800</p> |
| <p><b>Noodle Soup with Shrimp Wong Tong with Special Sakura Shrimp XO Sauce</b><br/>                 海老ワンタン入りつゆそば 特製桜海老XO醬添え<br/>                 蝦雲吞麵<br/>                 おすすめ日本酒：天吹 純米大吟醸 佐賀</p> | <p>2,800</p>          |
| <p><b>Cherry Blossom Steamed Bun</b><br/>                 桜まんじゅう<br/>                 桜饅頭<br/>                 おすすめ日本酒：千福 純米大吟醸 広島</p>  | <p>400</p>            |



\*The displayed prices include 15% service charge and consumption tax. Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements. Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.

\*表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。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。



Appetizers  
前菜各種  
冷盆類

|   | ¥ YEN                   |            |
|---|-------------------------|------------|
|   | Small 小盆                | Regular 中盆 |
| Assorted Cold Delicacies (1pc) per person<br>前菜一名様盛り<br>每人拼盤                    | Per Person 1名様<br>3,200 |            |
| Three Kinds of Cold Delicacies<br>三種冷菜盛り合わせ<br>三拼盆                              | 5,800                   | 8,700      |
| Cold Jellyfish<br>クラゲの冷菜<br>海蜇皮   | 5,400                   | 8,100      |
| Steamed Chicken with Spicy Sauce<br>よだれ鶏<br>口水鶏                                 | 3,700                   | 5,500      |
| Cold Poached Chicken (Leek and Oil Sauce)<br>鶏の冷菜 (葱油ソース)<br>白油鶏                | 3,200                   | 4,800      |
| Barbecued Pork Cantonese Style<br>広東式チャーシュー<br>明爐叉焼肉                            | 3,200                   | 4,800      |
| ◎ Braised Pork Rib, Black Vinegar, Osmanthus syrup<br>豚スペアリブの黒酢煮込み<br>淮揚糖醋排骨    | 4,600                   | 6,900      |
| ◎ Marinated Jellyfish and Black Vinegar "Shanghai Style"<br>上海風クラゲの冷菜<br>啫喱舟山蜆頭 | 4,600                   | 6,900      |
| ◎ Poached Chicken, Spring Onion "Shanghai Style"<br>上海風茹で鶏肉の葱油ソース<br>老上海葱油鶏     | 4,800                   | 7,200      |



Three Kinds of Cold Delicacies  
三種冷菜盛り合わせ  
三拼盆

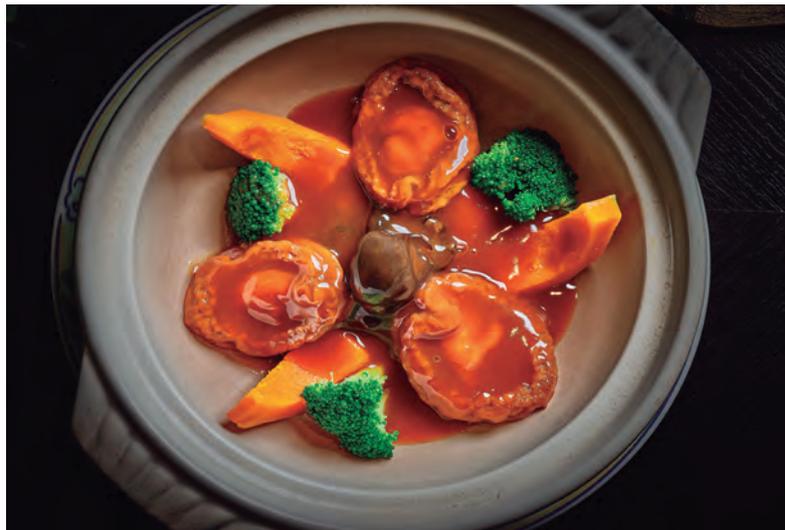
◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Seafood  
**海鮮料理**  
 海鮮類

|  | ¥ YEN                   |                    |
|--|-------------------------|--------------------|
|  | Small 小盆                | Regular 中盆         |
| Sauteed Scallops and Seasonal Vegetables with Salt<br>帆立貝と野菜の塩炒め<br>時炒活貝                       | 6,400                   | 9,600              |
| Braised Sea Cucumber with Soy Sauce<br>なまこの醤油煮込み<br>紅焼海參                                       | 9,000                   | 13,500             |
| Braised Abalone with Oyster Sauce<br>あわびのオイスターソース煮込み<br>蠔油鮑片                                   | 9,400                   | 14,100             |
| ◎ Slow Braised Fresh Abalone, Abalone Sauce, Pumpkin, Tofu<br>活あわびと南瓜、豆腐の煮込み<br>鮮鮑魚豆腐南瓜煲       | Per Person 1名様<br>6,400 | Small 小盆<br>15,200 |
| <br>   |                         |                    |
| <b>FISH 魚料理</b>  | Per Person 1名様          |                    |
| ◎ Steamed White Fish, Chinese Yellow Wine, Soy Sauce (1pc) per person<br>白身魚の鶏油老酒蒸し<br>雞油花雕蒸鮮魚 | 3,000                   |                    |
| Sauteed Fish and Vegetables with XO Sauce<br>白身魚と野菜のXO醬炒め<br>XO醬魚排                             | 4,800                   | 7,200              |
| ◎ Fried Fish with Sweet and Sour Sauce<br>白身魚の揚げ物 甘酢ソース<br>糖醋鮮魚                                | 5,200                   | 7,800              |



Slow Braised Fresh Abalone, Abalone Sauce, Pumpkin, Tofu  
 活あわびと南瓜、豆腐の煮込み  
 鮮鮑魚豆腐南瓜煲

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
 アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prawn and Shrimp  
**海老料理**  
 蝦類

|  | ¥ YEN    |            |
|--|----------|------------|
|  | Small 小盆 | Regular 中盆 |
| ◎ Mapo Tofu, Lobster (1pc)<br>オマール海老の麻婆豆腐 (1尾)<br>麻婆豆腐波士頓龍規    |          | 19,000     |
| <b>PRAWN</b> *Choice of Seasoning<br>海老 * 味付けをお選びください。<br>明蝦球  |          |            |
| Braised Prawn with Chili Sauce<br>チリソース<br>乾焼明蝦球               | 5,800    | 8,700      |
| Sauteed Prawn with Mayonnaise<br>マヨネーズソース<br>沙律汁明蝦球            | 5,800    | 8,700      |
| Wok-fried Prawn, Shrimp Sauce, Scallions<br>えびみそ炒め<br>蝦醬炒明蝦球   | 5,800    | 8,700      |
| <b>SHRIMP</b> *Choice of Seasoning<br>小海老 * 味付けをお選びください。<br>蝦仁 |          |            |
| Braised Shrimp with Chili Sauce<br>チリソース<br>乾焼蝦仁               | 4,600    | 6,900      |
| Sauteed Shrimp with Mayonnaise<br>マヨネーズソース<br>沙律汁蝦仁            | 4,600    | 6,900      |
| Sauteed Shrimp and Vegetables with Salt<br>野菜の塩炒め<br>彩菜炒蝦仁     | 4,600    | 6,900      |
| Steamed Bun or Fried Bun (1pc)<br>花巻 (蒸しパンまたは揚げパン) (1個)<br>花捲  | 400      |            |



Wok-fried Prawn, Shrimp Sauce, Scallion  
 えびみそ炒め  
 蝦醬炒明蝦球



Braised Prawns with Chili Sauce  
 海老のチリソース  
 乾焼明蝦球

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
 アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Poultry  
**鶏・鴨肉料理**  
 鶏・鴨類

|   | ¥ YEN    |            |
|---|----------|------------|
|   | Small 小盆 | Regular 中盆 |
| Beijing Duck (1 pc)<br>北京ダック (1枚)<br>北京烤鴨                               | 1,900    |            |
| Deep Fried Chicken with Soy Sauce<br>岩手県産地養鶏の唐揚げ 醤油ソース<br>去骨油淋鶏         | 3,800    | 5,700      |
| Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts<br>岩手県産地養鶏とカシューナッツの炒め<br>腰果鶏丁     | 4,200    | 6,300      |
| ◎ Sauteed Chicken with Spicy Sauce<br>岩手県産地養鶏の辛味炒め<br>宮保鶏丁              | 4,200    | 6,300      |
| ◎ Sauteed Chicken Thigh, Preserved Vegetable<br>鶏腿肉と干しからし菜の炒め<br>梅干菜燻鶏球 | 4,200    | 6,300      |



Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts  
 岩手県産地養鶏とカシューナッツの炒め  
 腰果鶏丁

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
 アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



Braised Pork Rib, Black Vinegar, Osmanthus syrup  
豚スペアリブの黒酢煮込み  
淮揚糖醋排骨

© Recommended Menu. © おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Pork  
**豚肉料理**  
 猪肉類

|   | ¥ YEN    |            |
|---|----------|------------|
|   | Small 小盆 | Regular 中盆 |
| ◎ Braised Pork with Black Vinegar<br>豚バラ肉の黒酢煮込み<br>鎮江燻焼肉                                    | 4,400    | 6,600      |
| Sweet and Sour Pork (Black Vinegar or Fruit Flavor)<br>酢豚 (黒酢風味またはフルーツ風味)<br>咕啫汁肉           | 4,200    | 6,300      |
| Sauteed Pork and Cabbage with Garlic and Bean Paste<br>熊本県産天草ポークのホイコーロー<br>回鍋肉              | 4,200    | 6,300      |
| Wok-Fried Black Pork Belly, Pan-Fried Egg, Mushroom, Chili<br>黒豚肉と茸、たまごのピリ辛炒め<br>荷包蛋尖椒小炒黒豚肉 | 4,200    | 6,300      |
| ◎ Braised Pork Belly with Soy Sauce<br>豚バラ肉の醤油煮込み<br>外婆紅焼肉                                  | 5,200    | 7,800      |
| ◎ Braised Eight Treasures, Sweet and Hot Paste, "Shanghai" Style<br>上海式五目煮込み<br>本帮八宝辣醬      | 4,400    | 6,600      |



Braised Pork with Black Vinegar  
 豚バラ肉の黒酢煮込み  
 鎮江燻焼肉



Wok-fried Black Pork Belly, Pan-fried Egg,  
 Mushroom, Chili  
 黒豚肉と茸、たまごのピリ辛炒め  
 荷包蛋尖椒小炒黒豚肉

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
 アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



Sauteed Beef and Vegetables Black Pepper Flavor - "Teppanyaki"  
黒胡椒風味 鉄板焼仕立て  
鉄板黒胡椒和牛肉

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Beef  
牛肉料理  
牛肉類

¥ YEN

Small 小盆 Regular 中盆

**BEEF** \*Choice of Seasoning

和牛肉 \*味付けをお選びください。

和牛肉

Sauteed Beef and Vegetables Black Pepper Flavor - "Teppanyaki"

5,800

8,700

黒胡椒風味 鉄板焼仕立て

鉄板黒椒和牛肉

Sauteed Beef with Black Bean Paste

5,800

8,700

黒豆味噌炒め

豉汁和牛肉

Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

5,800

8,700

オイスターソース炒め

蠔油和牛肉

Sauteed Shredded Beef and Green Peppers

4,400

6,600

牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

◎ Stir-fried A5 Wagyu, Beef Jus, Scallion

12,000

18,000

仙台牛A5サーロインの葱炒め

京葱和牛汁焗 A5雪花牛肉

Steamed Bun or Fried Bun (1pc)

400

花巻 (蒸しパンまたは揚げパン (1個))

花捲



Stir-fried A5 Wagyu, Beef Jus, Scallion

仙台牛A5サーロインの葱炒め

京葱和牛汁焗 A5雪花牛肉

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Egg and Tofu  
玉子・豆腐料理  
蛋類、豆腐類

¥ YEN

Small 小盆 Regular 中盆

**EGG 玉子料理**

蛋類

Scrambled Egg with Crab Meat

3,600

5,400

蟹肉と平飼い玉子の炒め

蟹肉炒蛋

Scrambled Egg with Shrimp

3,600

5,400

小海老と平飼い玉子の炒め

蝦仁炒蛋

Small 小盆

Regular 中盆

**TOFU 豆腐料理**

豆腐類

Braised Tofu and Minced Meat with Chili Sauce Sichuan Style

3,800

5,700

四川麻婆豆腐

四川麻婆豆腐

Braised Tofu and Chop Suey

4,400

6,600

五目豆腐煮込み

八珍豆腐

Braised Tofu and Crab Meat with Soy Sauce

4,400

6,600

豆腐と蟹肉の醤油煮込み

蟹肉豆腐



Braised Tofu and Minced Meat with Chili Sauce Sichuan Style

四川麻婆豆腐

四川麻婆豆腐

© Recommended Menu. © おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Vegetables and Soup

## 野菜・スープ料理

蔬菜、湯類

|  | ¥ YEN          |            |
|--|----------------|------------|
|  | Small 小盆       | Regular 中盆 |
| Sauteed Seasonal Vegetables with Salt<br>彩り五目野菜の塩炒め<br>塩爆彩菜                  | 4,600          | 6,900      |
| Sauteed Vegetables with Shredded Pork<br>豚肉入り野菜の細切り炒め<br>時炒和菜                | 3,800          | 5,700      |
| Sauteed Green Vegetables<br>青菜の塩炒め<br>清炒青菜                                   | 3,600          | 5,400      |
| *Please ask our staff for seasonal green vegetables.<br>*青菜の種類はスタッフにお尋ねください。 |                |            |
| Sauteed Eggplant and Pork with Spicy Sauce<br>茄子と豚肉の辛み炒め<br>漁香茄子             | 3,800          | 5,700      |
| ◎ Boiled Cantonese Choy Sum with Special Soy Sauce<br>広東菜心の特製醤油ソース<br>白灼広東菜心 | 3,800          | 5,700      |
| <b>SOUP スープ</b><br>湯類  | per person 1名様 | Small 小盆   |
| Crab Meat Soup<br>蟹肉入りスープ<br>蟹肉湯   | 2,800          | 5,600      |
| Hot and Sour Soup<br>酸辣風味の五目スープ<br>酸辣湯                                       | 1,800          | 3,600      |
| Corn Soup<br>コーンスープ<br>真珠米湯  | 1,600          | 3,200      |



Sauteed Green Vegetables  
青菜の塩炒め  
清炒青菜

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Noodles

## 麺類

麺類

¥ YEN

### NOODLE SOUP つゆそば

湯麺

Noodle Soup with Seafood

海の幸入りそば

海鮮湯麺

4,000

Noodle Soup with Vegetables

野菜入りそば

素菜湯麺

2,600

Noodle Soup with Shrimp

小海老入りそば

蝦仁湯麺

2,600

Noodle Soup with Chop Suey

五目そば

什錦湯麺

2,600

Noodle Soup with Mushroom and Green Vegetable

椎茸と青菜入そば

冬菇菜心湯麺

2,600

### FRIED NOODLES 焼そば

炒麺

Fried Noodle with Pork and Vegetables

上海焼そば

上海炒麺

2,600

Fried Noodle with Shrimp

小海老入り焼そば

蝦仁炒麺

2,600

◎ Fried Noodle with Chop Suey

五目焼そば

什錦炒麺

2,600

### SOUPLESS NOODLES 和えそば

拌麺

◎ Scallion Oil Noodle with Seafood

海の幸入り葱油和えそば

三鮮葱油拌麺

2,800



Fried Noodle with Chop Suey

五目焼そば

什錦炒麺

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Rice  
ご飯類  
飯類

¥ YEN

Chop-Suey Starchy Sauce on Rice  
五目あんかけ御飯  
什錦会飯

2,600

Fried Rice with Chop-Suey

五目炒飯  
什錦炒飯

2,600

Fried Rice with Chop-Suey Soy Sauce Flavor

五目醤油炒飯  
揚州炒飯

2,600

Fried Rice with Shrimp and Lettuce

海老とレタスの炒飯  
生菜蝦仁炒飯

2,600

Fried Rice with Crab Meat

蟹炒飯  
蟹肉炒飯

3,000

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Dim Sum

点心  
點心類

¥ YEN

Please allow 15-20 minutes to be served. 15~20分ほどお時間をいただきます。

|   |       |
|---|-------|
| Barbecued Pork Bun (1 pc)<br>チャーシュー入りまんじゅう (1個)<br>叉焼肉包                     | 600   |
| Vegetable and Pork Bun (1 pc)<br>野菜と豚肉入りまんじゅう (1個)<br>菜肉包                   | 600   |
| Pork Siu-Mai (2 pcs)<br>シウマイ (2個)<br>焼賣                                     | 900   |
| Steamed Shrimp Dumplings (2 pcs)<br>海老餃子 (2個)<br>蝦餃                         | 900   |
| Baked Pork Dumplings (2 pcs)<br>焼餃子 (2個)<br>煎餃子                             | 1,100 |
| Baked Radish Cakes (2 pcs)<br>大根入り焼餅 (2枚)<br>腊味蘿蔔羔                          | 1,100 |
| ◎ Steamed Soup Dumplings (2 pcs)<br>小籠包 (2個)<br>小籠包                         | 1,100 |
| Fried Spring Rolls (2 pcs)<br>はるまき (2本)<br>炸春捲                              | 1,200 |
| Boiled Dumplings Beijing Style (4 pcs)<br>水餃子 (4個)<br>水餃子                   | 1,400 |
| Wonton / Fried or Deep Fried (8 pcs)<br>焼ワンタン (または揚げワンタン) (8個)<br>焼餛飩 / 炸餛飩 | 2,400 |
| Wonton Soup (6 pcs)<br>ワンタンスープ (6個)<br>餛飩湯                                  | 2,400 |



Fried Spring Rolls (2 pcs)  
はるまき (2本より)  
炸春卷



Steamed Soup Dumplings (2 pcs)  
小籠包 (2個より)  
小籠包

◎ Recommended Menu. ◎ おすすめメニューです。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.  
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



## ベジタリアンメニュー

¥ YEN

Small 小盆 Regular 中盆

## APPETIZERS 前菜料理

冷盆類

Pickled Vegetables in Chili and Sweet Vinegar Sauce 3,000 4,500

三種甘酢漬け

酸辣三菜

Tossed Dry Tofu and Vegetables 3,000 4,500

押し豆腐と野菜の和え物

冷拌干絲

Vegetable Salad 3,600 5,400

野菜サラダ

素菜沙羅

Small 小盆 Regular 中盆

## TOFU 豆腐料理

豆腐類

Braised Tofu and Soy Meat with Chili Sauce 4,000 6,000

(Served as Soy Meat)

麻婆豆腐 (大豆ミートを使用しております。)

麻婆豆腐

4,000 6,000

Braised Tofu and Vegetables with Salt

豆腐と野菜の塩煮込み

八珍豆腐

4,000 6,000

Braised Tofu and Mushroom with Soy Sauce

豆腐ときのこの醤油煮込み

香菌豆腐

We use soybean oil for our vegetarian menu. 料理の油は大豆油を使用しております。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

¥ YEN

**VEGETABLES 野菜料理**

蔬菜類

|  | Small 小盆 | Regular 中盆 |
|--|----------|------------|
| Sauteed Seasonal Vegetables with Salt<br>彩り五目野菜の塩炒め<br>塩爆彩菜                  | 4,600    | 6,900      |
| Sauteed Shredded Vegetables<br>野菜の細切り炒め<br>時炒和菜                              | 3,800    | 5,700      |
| Sauteed Green Vegetables<br>青菜の塩炒め<br>清炒青菜                                   | 3,600    | 5,400      |
| *Please ask our staff for seasonal green vegetables.<br>*青菜の種類はスタッフにお尋ねください。 |          |            |
| Spicy Deep Fried Vegetables<br>野菜のスパイシー揚げ<br>椒塩素菜                            | 3,800    | 5,700      |

**SOUP スープ**

湯類

|  | 1 per person 1名様 | Small 小盆 |
|--|------------------|----------|
| Corn Soup<br>コーンスープ<br>真珠米湯  | 1,500            | 3,000    |
| Various Vegetables Soup<br>五目野菜スープ<br>浄素菜湯                           | 1,500            | 3,000    |
| Baked Radish Cakes with Japanese Mugwort<br>大根とヨモギ入り焼餅 (2枚より)<br>蘿蔔羔 |                  | 1,000    |

**RICE AND FRIED NOODLES ご飯類、焼そば**

飯類、炒麵

|   | ¥ YEN |
|---|-------|
| Fried Noodle with Vegetables<br>上海焼そば<br>上海炒麵               | 2,400 |
| Stir Vegetables Starchy Sauce on Rice<br>野菜入りあんかけ御飯<br>素菜会飯 | 2,600 |
| Rice Porridge with Vegetables<br>野菜入りおかゆ<br>素菜泡飯            | 2,300 |

We use soybean oil for our vegetarian menu. 料理の油は大豆油を使用しております。

Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

The displayed price includes a 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。