

🌿🌶️🍷くらげの冷菜 香醋海蜇头

Jelly Fish, Cucumber, Onion, Red Chili, Soy Sauce, Vinegar

🌿🍷🌶️北寄貝, 筍, 辛味和え 凉拌香脆北极贝

Crispy Bamboo Shoots, Hokki Clam, Chili Oil

🍄🌶️チェリートマトの金木犀シロップ漬け 桂花小番茄

Cherry Tomato, Marinated Osmanthus

🌶️🍷🍗鶏肉の冷製 四川スタイル, チリオイル 四川口水鸡

Sichuan Cold Chicken, Chili Oil

🌿🍷🍗ローストダック, プラムソース 脆皮烤鸭

Crispy Roasted Duck, Plum Sauce

🌿🍷🍖真狩ポーク窯焼きチャーシュー 广式叉烧

Roasted Makkari Pork Char Siu

🌿🍷🍄🍗鶏肉の上湯スープ, ハム, 干し貝柱, トリュフ, 大滝産きのこ, ジンジャー 松茸鸡汤

Superior Chicken Soup, Ham, Dried Scallop, Truffle, Otaki Mushrooms, Ginger

🌿🍷🍷北海道産鮑とアスパラガスのオイスターソース煮込み 鮑汁北海道鲍鱼

Braised Hokkaido Abalone, Asparagus, Oyster Sauce

🌿🍷🍷帆立, 春雨, ガーリック蒸し 蒜蓉粉丝蒸北海道扇贝

Steamed Scallop, Minced Garlic, Vermicelli

🌿🍷🍷北海道産鮮魚の蒸し物

Steamed Hokkaido Fish, Ginger, Scallions, Soy Sauce

🌿🍷🍷🌶️たらば蟹のクリスピーフライ 避风塘帝王蟹

Wok-Fried King Crab, Garlic, Breadcrumbs, Dried Chili

🌿🍷🍷🍗十勝産和牛の黒胡椒炒め 黑椒炒和牛肉粒

Wok-Fried Tokachi Wagyu Beef, Black Pepper Sauce

🌿🍷🍷🍷🌶️海老の唐辛子炒め, リーク, カシュー, ナッツ 宫保虾球

Kung Pao Shrimp, Leek, Cashew Nuts, Dried Chili

🌿🍷🍷旬野菜のガーリック炒め 清炒时蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables With Garlic

🌿🍷🍷🍷🍷🍷海鮮炒飯, 鱈, いくら, 干し貝柱, 葱 海鮮干贝炒饭

Seafood Fried Rice, Cod Fish, Salmon Roe, Dried Scallop, Green Onion

🍷🍷🍷🍷🍷ラ・セレクション・ド・ピエール・エルメ・パリ 皮埃尔·艾尔梅特选

La Sélection de PIERRE HERMÉ PARIS

This menu is served for a whole table for 10 persons above. ¥338,000 (371,800) for ten persons, ¥33,800 (37,180) for each additional person.

10名様よりご注文承ります。10名様のご料金は338,000(371,800)円となり、追加はお一人様33,800(37,180)円です。

此套餐为十人及以上提供。十人费用338,000(371,800)円，每追加一人额外收取33,800(37,180)円。

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.

()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(10%)を申し受けます。

在括号里的价格包含了10%税，另外10%服务费将会额外收取

🍄 Vegetarian
ベジタリアン
蔬菜

🌿 Gluten
グルテン
麦麸

🍷 Dairy
乳製品
乳制品

🍳 Egg
卵
蛋

🐟 Seafood
魚介類
海鮮

🍷 Shellfish
甲殻類 貝類
贝类

🍄 Mushroom
きのこ類
菌菇

🌰 Nut
ナッツ類
坚果

🌶️ Spicy
スパイシー
辛辣

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

如果您有任何食物过敏或饮食限制，请告知我们的同事。