

雪の圣诞

Christmas Eve Special Dinner

餐前小点 | *Amuse Bouche*

烤南瓜 *Roasted pumpkin* | 木鱼花 *Bonito flake*

蟹肉丸 | *Crab Croquette*

蟹 *Winter crab* | 鱼籽酱 *Caviar* | 沙拉苗 *Micro salad*

御造り | *Sashimi*

龙虾 *Lobster* | 鰺鱼 *Amberjack*

花落雨 | *Hot Drip*

象拔蚌 *Geoduck* | 松茸 *Matsutake* | 毛豆 *Edamame* | 高汤 *Umami broth*

法国龙虾 | *French Rock Lobster*

和牛薄片 *Cecina* | 青花鱼 *Saba-mackerel*

鱼籽酱 *Perseus caviar* | 栗子 *Chestnut*

M5 和牛 | *M5 Wagyu Beef*

和牛牛柳 *Wagyu beef tenderloin* | 时蔬 *Vegetables* | 蒜片 *Garlic chips*

炒饭 | *Fried Rice*

牛肉 *Beef* | 菌菇 *Mushroom* | 渍菜 *Pickles* | 味噌汤 *Miso soup*

潘多拉 | *Zen*

水果 *Fruits* | 甜食 *Sweet*

每位 1888元

CNY 1888 per person

价格需加 10% 服务费和 6% 税

请在点餐前将任何食物过敏或食物禁忌告知我们的服务团队

Price is subject to 10% service charge and 6% tax

Please inform in advance if you have any dietary restrictions



跨年の夜
New Year Eve Special Dinner

天美, 纯米吟酿薄浊生原酒 180ml
TENBI Tuanmai Ginjo Usunigori Namagenshu 180m

餐前小点 | *Amuse Bouche*

牛油果卷 | *Avocado roll*

大虾三重奏 | *Trio Shrimp*

牡丹虾 *Botan shrimp* | 虎虾 *Tiger-ebi* | 皮皮虾 *Mantis*

鱼子酱 *Caviar* | 薄荷 *Mint*

刺身 | *Sashimi*

金枪鱼 *Tuna* | 鲷鱼 *Sea bream* | 鰹鱼 *Amberjack*

三文鱼 *Salmon* | 赤贝 *Ark shell*

荞麦面 | *Toshikoshi-Soba*

龙虾天妇罗 *Lobster tempura* | 荞麦面 *Soba noodle*

菌菇 *Mushroom* | 柚子 *Yuzu*

M5 和牛 | *M5 Wagyu Beef*

和牛 *Wagyu beef* | 蒜 *Garlic* | 烟熏盐 *Smoked salt*

潘多拉 | *Zen*

甜食 *Sweet* | 水果 *Fruit*

2025元每位

CNY 2025 / per person

价格需加10%服务费和6%税

请在点餐前将任何食物过敏或食物禁忌告知我们的服务团队

Price is subject to 10% service charge and 6% tax

Please inform in advance if you have any dietary restrictions

