

得々ディナー 《Tokutoku》  
Special Course  
套餐

特色拼盤	前菜盛合わせ Assorted Appetizers
海藻蟹肉湯	蟹肉とアオサ入りスープ Crabmeat and Aosa Seaweed Soup
即日炸	本日の揚げ物 Today's Deep-Fried Dish
飲茶三種	飲茶三種の盛り合わせ Assorted 3 Kinds of Dim Sum
時菜炒双鮮	海鮮二種と野菜の塩炒め Sautéed 2 Kinds Seafood and Vegetables
豆鼓蒸鮮魚	白身魚の豆鼓ソース蒸し Steamed White Fish in black bean sauce
咖喱炆五花肉	豚バラ肉カレー煮込み Braised Pork Curry
即日炒飯	本日の炒飯 Today's Mixed Fried Rice
甜點	デザート Dessert

お一人様/Per Person  
6,500

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。  
We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2,000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ プーアール茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

※お選びいただく飲み放題は、テーブル毎に同じプランをご注文お願い致します。

※For all-you-can-drink options, please order the same plan for each table

\* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\* prices include 10% service charge and consumption tax.

\* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明

\* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

クリスタルコース 《Crystal》

Crystal Course

水晶

---

美麗花拼	前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
蓮藕排骨湯	レンコンと豚肉入り蒸しスープ Double Boiled Lotus Root and Pork Soup
蒜茸蒸扇貝	ホタテ貝柱のガーリックソース蒸し Steamed Scallops with Garlic Sauce
花椒炒双鮮	海鮮二種と野菜の山椒炒め Sautéed 2 Kinds Seafood with Chinese Pepper
和牛肉辣豆腐	沖縄県産和牛肩ロースと豆腐のピリ辛煮込み Braised Okinawan Beef and Bean Curd with Chili Peppers Sauce
蟹粉扒炒飯	上海蟹ミソあんかけ炒飯 Fried Rice with Shanghai Crabmeat and Crabmiso Sauce
甜點	マンゴープリンと焼き菓子 Dessert

お一人様/Per Person

10,000

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。

We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2,000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ プーアール茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

※お選びいただく飲み放題は、テーブル毎に同じプランをご注文お願い致します。

※For all-you-can-drink options, please order the same plan for each table

\* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\* prices include 10% service charge and consumption tax.

\* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明

\* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

# 居易園コース 《Kyo Garden》

Kyo Garden Course

居易園

特色拼盤	前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
猴頭菇燉鶏	国産鶏肉とヤマブシダケ入り蒸しスープ Double Boiled Japanese Chicken and Yamabushi Mushroom Soup
金陸片皮鴨	北京ダック (2巻き) Pecking Duck (2 Roll)
桂花鰻魚	鰻のキンモクセイ仕立て Sautéed Eel and Dry Osmanthus Sauce
鼓汁炒和牛三菇	沖縄県産和牛サーロインとキノコ三種の豆鼓炒め Sautéed Okinawan Sirloin of Beef and 3 Kinds Mushroom with Black Beens Sauce
蟹粉双鮮粉皮	海鮮二種と平春雨の上海蟹ミソ煮込み Braised 2 Kinds of Seafood and flat Vermicelli with Shanghai Crab Miso Sauce
咸魚炒飯	塩漬け魚入り炒飯 Fried Rice with Dried Fish Flakes
甜點二品	杏仁豆腐の黒ゴマソースがけと焼き菓子 Dessert

お一人様/Per Person

15,000

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。

We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2,000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ プーアール茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

※お選びいただく飲み放題は、テーブル毎に同じプランをご注文お願い致します。

※For all-you-can-drink options, please order the same plan for each table

\* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\* prices include 10% service charge and consumption tax.

\* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明

\* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

琥珀 <<Kohaku>>

Amber Course

琥珀

焼味拼盤	焼物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
沖縄金眼鯛捲	糸満産かりゆしキンメの揚げ物 Deep-Fried Okinawan Kariyusi Golden Red Bream Roll
酔鶏	烏骨鶏の紹興酒漬け Silky Chicken Marinated in Shaoxing wine Pickle
燕窝灌湯餃	居易園特製スープ蒸し餃子 燕の巣添え Boiled Special Gyo-za Soup with Bird's Nest
蠣油炒石垣牛	石垣牛リブロースのオイスターソース炒め Sautéed Ishigaki Beef Ribeye with Oyster Sauce
黒松露蒸龍蝦	国産イセエビの黒トリュフソースがけ Steamed Japanese Spiny Lobster with Black Truffle Sauce
孜然羊排	NZ産ラムチョップのクミン炒め Sautéed New Zealand Lamb Chops and Cumin
烏魚子扇貝炒飯	ホタテ貝柱入りカラスミ炒飯 Fried Rice With Scallops and Bottarga
甜點二品	杏仁茶と焼き菓子 Dessert

下記の中からお一人様1杯お選びくださいませ。

Please you have a one drink choose per person from the list below

生ビール / スパークリングワイン / ワイン (赤・白)  
Orion Draft Beer / Sparkring Wine / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ シークワーサー  
Orange / Oolong Tea /Cola /Okinawa Lime

お一人様/Per Person

20,000

\* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\* prices include 10% service charge and consumption tax.

\* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明

\* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税