如意　NYOI

期間　:2026 年 12 月 31 日（木）ディナータイム　～　2027 年 1 月 11 日（月）
Period：December 31, 2026 Dinner Time – January 11, 2027

前菜盛り合わせ
毎人拼盘　　Chef’s Selection Appetizers

殻付き海老のチリソース
干烧大虾 花卷　　Wok-Fried Shell-On Prawns in Chili Sauce

白身魚の鶏油老酒蒸し
雞油花雕蒸鮮魚　　Steamed White Fish with Shaoxing Wine and Soy

山海珍味の壺蒸しスープ
佛跳墙　　Aromatic Pot-Steamed Soup of Mountain and Sea Delicacies

和牛の黒豆味噌炒め
豆鼓炒和牛肉　Wok-Seared Wagyu with Black Bean Miso

蟹肉入り炒飯
蟹肉炒飯　　Wok-Fried Rice with Crab

デザート盛り合わせ
今天甜集　　Chef’s Dessert Selection

1 名様
Per Person　¥15,000

2 名様よりご利用いただけます
Minimum of two people

＊金額はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price includes15% service charge and consumption tax.

＊米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
Our rice production destination varies. Please ask our staff if you would like to know more.

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

＊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。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.

発財　HASSAI

期間 :2026 年 12 月 31 日（木）ディナータイム ～ 2027 年 1 月 11 日（月）
Period : December 31, 2026 Dinner Time – January 11, 2027

前菜盛り合わせ
毎人拼盤　Chef’s Selection Appetizers

活あわびのオイスターソース煮込み
蠔油活鮑魚　Braised Fresh Abalone with Oyster Sauce

点心盛り合わせ
飲茶　Dim Sum Selection

北京ダック
北京烤鴨　Beijing Duck

国産牛の蘇州式特製香味ソース
京葱炒国産牛肉　Japanese Beef with Suzhou-Style Aromatic Sauce

名古屋コーチンと金華ハム入り蒸しスープ
火腿干貝鶏清湯　Steamed Chicken Soup with Kinka Ham and Dried Scallops

海の幸入り餡かけ焼そば
海鮮炒麺　Wok-Fried Noodles with Seafood in Savory Sauce

デザート盛り合わせ
今天甜集　Chef’s Dessert Selections

1 名様
Per Person　¥20,000

2 名様よりご利用いただけます
Minimum of two people.

＊金額はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price includes15% service charge and consumption tax.

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

＊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。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients.