

前菜

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

COLD DELICACIES

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
1. 三種前菜盛り合わせ 三色拼盆 THREE KINDS OF DELICACIES	¥4,000	¥6,000
2. こりこりクラゲの冷菜 脆口海蜇皮 CHILLED JELLYFISH	¥3,600	¥5,400
★ 3. 四川風よだれ鶏 口水鶏 MOUTHWATERING CHICKEN	¥2,600	¥3,900
4. 柔らかひな鶏の冷菜 白切子鶏 CHILLED CHICKEN	¥2,400	¥3,600
5. 豚肉の薄切り ガーリックソース 蒜香雲白肉 BOILED PORK BELLY WITH GARLIC SAUCE	¥2,800	¥4,200
6. ピータン 松花皮蛋 PRESERVED EGG	¥1,600	¥2,400

焼き物

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

GRILLED

	一羽 WHOLE SIZE	半羽 HALF SIZE	2枚 2PCS
7. 北京ダック 北京片皮鴨 BEIJING DUCK CRISPY SKIN WITH PANCAKES, SERVED WITH SHRIMP CRACKERS	¥12,000	¥6,000	¥2,000
		小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
8. 自家製チャーシュー 蜜汁叉焼 HOME MADE B.B.Q.PORK		¥2,800	¥4,200
★ 9. 焼き物盛り合わせ 焼味拼盆 OVEN-BAKED CHINESE SAUSAGE AND BBQ PORK PLATTER		¥3,800	¥5,700

ふかひれ・燕の巣・スープ

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

SHARK'S FIN · BIRD'S NEST · SOUP

	1名様 PER PERSON
10. 特上ふかひれの姿煮 紅焼頂群翅 BRAISED SUPERIOR SHARK'S FIN	¥12,000
11. ふかひれの姿煮 紅焼鮑翅 BRAISED SHARK'S FIN	¥7,500
★ 12. 黄にと干し貝柱入りふかひれスープ 韭黄瑤柱魚翅羹 SHARK FIN SOUP WITH YELLOW CHIVES AND SCALLOP ADDUCTOR MUSCLE	¥2,600
13. 海の幸入りふかひれスープ 海鮮魚翅羹 SHARK'S FIN SOUP WITH SEAFOOD	¥2,600
14. 燕の巣入り蟹肉スープ 蟹肉燕窩羹 CRAB MEAT SOUP WITH BIRD'S NEST	¥4,600
15. 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米羹 SWEET CORN SOUP WITH CRAB MEAT	¥1,000
16. 野菜のスープ 香菇時蔬湯 VEGETABLE SOUP	¥1,000

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

あわび・なまこ

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

ABOLONE・SEA CUCUMBER

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
17. 乾燥あわびの煮込み 30頭吉品鮑 ¥15,000 (1名様) BRAISED DRIED WHOLE ABALONE (PER PERSON)		
18. あわびのオイスターソース煮 蠔油鮑魚 ¥5,800 ¥8,700 BRAISED ABALONE IN OYSTER SAUCE		
19. あわびのクリーム煮 奶油鮑魚 ¥5,800 ¥8,700 BRAISED ABALONE IN CREAM SAUCE		
★20. あわびのクリスピー揚げ 塩漬け卵のソース 金沙咸蛋黄鮑魚 ¥2,500 (1名様) CRISPY FRIED ABALONE WITH SALTED EGG YORK SAUCE		
21. 干しなまこの辛味煮 紅焼辣海參 ¥3,800 ¥5,700 BRAISED SEA CUCUMBER WITH HOT SPICE		

シーフード

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

SEAFOOD

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
22. 海の幸三種のXO醤炒め XO醤炒三鮮 ¥4,500 ¥6,750 SAUTEED SEAFOOD WITH XO SAUCE		
★23. 東星ハタのXO醤炒め XO醤炒東星班 ¥4,800 ¥7,200 STIR-FRIED GROUPER WITH XO SAUCE		
24. 東星ハタの葱生姜蒸し 清蒸東星班 ¥2,500 (1名様) STEAMED GROUPER WITH GREEN ONION AND GINGER (PER PERSON)		
25. 帆立貝と黄にらの炒め 韭黄炒帶子 ¥4,000 ¥6,000 STIR-FRIED SCALLOP AND YELLOW CHIVES		
26. イカの湯引き フィッシュソース 白灼鮮魷花 ¥2,800 ¥4,200 BOILED CUTTLFISH WITH FISH SAUCE		
27. 海老とカシューナッツのクンポーソース炒め 宮保蝦球 ¥3,800 ¥5,700 SAUTEED PRAWN WITH CASHEW NUTS		
28. 海老のホットマヨネーズ炒め 生汁蝦球 ¥3,800 ¥5,700 SAUTEED PRAWN WITH HOT MAYONNAISE		
29. 海老のチリソース 乾焼蝦仁 ¥3,000 ¥4,500 PRAWN WITH CHILLI SAUCE		

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

肉類

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

BEEF · CHICKEN · PORK

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
30. 和牛とピーマンの細切り炒め 青椒和牛絲 STIR-FRIED SHREDDED WAGYU BEEF AND BELL PEPPER	¥3,800	¥5,700
★31. 和牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め 黒椒和牛柳粒 STIR-FRIED FILLET OF WAGYU AND SEASONAL VEGETABLE WITH BLACK PEPPER	¥4,600	¥6,900
32. 和牛サーロインの湯引き フィッシュソース 白灼肥牛肉 PARBOILED FILLET OF WAGYU BEEF WITH FISH SAUCE (PER PERSON)	¥2,500 (1名様)	
33. 豚バラ肉の角煮 土鍋仕立て 梅菜蒸扣肉 BRAISED PORK BELLY	¥2,800	¥4,200
34. パイナップル入り酢豚 菠蘿咕咾肉 SWEET AND SOUR PORK WITH PINEAPPLE	¥2,400	¥3,600
35. 鶏の唐揚げ ユーリンソース 油淋炸鶏球 DEEP-FRIED CHICKEN WITH SPICY SAUCE	¥2,200	¥3,300
36. 鶏肉とカシューナッツの炒め 宮保鶏球 STIR-FRIED CHICKEN AND CASHEW NUT	¥2,200	¥3,300

豆腐・野菜

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

BEAN CURD · VEGETABLE

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
37. 麻婆豆腐 麻婆豆腐 BRAISED BEAN CURD WITH CHILLI SAUCE	¥2,400	¥3,600
38. 青梗菜と干し貝柱と湯葉の煮込み 瑤柱青根菜 BRAISED DRIED SCALLOPS, BEAN CURD SKIN AND CHINESE VEGETABLE	¥2,400	¥3,600
39. トマトと玉子の家庭風炒め 鮮蕃茄炒蛋 SCRAMBLED EGG WITH FRESH TOMATO	¥2,000	¥3,000
40. 色々野菜の塩味炒め 清炒雜菜 STIR-FRIED VEGETABLES WITH SALTY SAUCE	¥2,600	¥3,900
★41. 塩漬け魚と茄子の土鍋煮込み 咸魚茄子煲 SIMMERED SALTED FISH AND EGGPLANT	¥2,800	¥4,200

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

麺・飯

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

NOODLE・RICE

42. 五目入り汁そば 八珍湯麺 ¥1,600
SOUP NOODLE WITH MEAT AND VEGETABLE
43. チャーシューとネギ入り汁そば 葱絲湯麺 ¥1,400
SOUP NOODLE WITH LEEK AND B.B.Q.PORK
44. 四川風坦々麺 四川担担麺 ¥1,500
SPICY SOUP NOODLE "SZECHWAN STYLE"
45. 五目入り焼きそば 八珍炒麺 ¥1,600
FRIED NOODLE WITH MEAT AND VEGETABLE
- ★46. 香港風醤油焼きそば 豉油皇炒麺 ¥1,400
HONG KONG STYLE PAN-FRIED NOODLES
47. 海の幸餡かけ炒飯 福建海鮮炒飯 ¥3,000
FRIED RICE IN THICK STARCHY SAUCE WITH SEAFOOD
48. 塩漬け魚と鶏肉の炒飯 咸魚鶏粒炒飯 ¥1,600
FRIED RICE WITH SALTED FISH AND CHICKEN
49. 蟹とレタスの炒飯 蟹肉生菜炒飯 ¥1,800
FRIED RICE WITH CRAB MEAT AND LETTUCE
50. 海老と叉焼の炒飯 揚州炒飯 ¥1,600
FRIED RICE WITH SHRIMP AND B.B.Q.PORK
51. ご飯 絲苗白飯 ¥250
STEAMED RICE
52. ザーサイ 四川搾菜 ¥250
CHINESE PICKLES

点心

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

DIM SUM

- ★53. 海老蒸し餃子(3個) 筍尖蝦餃 ¥1,200
STEAMED SHRIMP DUMPLING (3PCS)
54. ふかひれ入り蒸し餃子(4個) 魚翅餃 ¥1,400
STEAMED SHARK'S FIN DUMPLINGS (4PCS)
55. 焼売(4個) 広州蒸焼売 ¥1,000
STEAMED DUMPLINGS "CANTONESE STYLE" (4PCS)
56. 春巻(2本) 脆皮炸春巻 ¥700
FRIED SPRING ROLL (2PCS)

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

デザート

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

DESSERT

- ★ 57. 杏仁豆腐 杏仁豆腐 ¥ 900
COLD ALMOND JELLY
58. タピオカ入りココナッツミルク 椰汁西米露 ¥ 900
CHILLED SAGO IN COCONUT MILK
59. マンゴープリン 芒果凍布甸 ¥ 1,200
MANGO PUDDING
60. 揚げ胡麻団子(4個) 芝麻球 ¥ 800
FRIED SESAME DUMPLING (4PCS)
61. フルーツ盛り合わせ 什錦鮮果 ¥ 1,800
ASSORTED FRUITS

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.