

冷 菜

前菜 Appetizers

税・サービス料込

- | | | | |
|---|--|---------|--------|
| 1 | 各位前菜盛り合わせ (1人前)
Assorted Cold Dish (Per person) | 每位伍彩小碟 | ¥2,400 |
| 2 | あわび入り五種前菜盛り合わせ
Five Colors Cold Dish | 什景冷拼盆 | ¥7,000 |
| 3 | 三種前菜盛り合わせ
Three Colors Cold Dish | 三色擇冷盆 | ¥4,450 |
| (4~8の中よりお好みの3種をお選びください。盛り合わせいたします。)
(Please choose your favorite 3 items from the following no.4to8) | | | |
| 4 | くらげの酢のもの
Cold Jelly Fish | 海 蜇 皮 | ¥3,980 |
| 5 | 蒸し鶏 葱ソース
Cold Boiled Chicken | 白切油肥鶏 | ¥2,680 |
| 6 | やきふた
Sliced Barbecued Pork | 蜜汁叉焼肉 | ¥2,790 |
| 7 | きゅうりの甘酢漬け
Chili and Sour Cucumber | 辣 黄 瓜 | ¥1,590 |
| 8 | ピータン
Preserved Duck's Egg | 松 花 皮 蛋 | ¥1,330 |

魚翅・燕窩

ふかひれ・海つばめの菜 Shark's Fin and Bird's Nest

- | | | | |
|----------|--|-----------|---------|
| 9 | 特製ふかひれの姿煮 (120g)
Braised Superior Shark's Fin | 紅焼大裙翅 | ¥14,950 |
| *おすすめ料理* | | | |
| 10 | ふかひれの煮込み (40g)
Braised Shark's Fin | 紅 焼 塊 翅 | ¥5,950 |
| 11 | ふかひれのスープ醤油味
Shark's Fin Soup Soy Taste | 紅 焼 魚 翅 | ¥3,800 |
| 12 | かに卵入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crab Coral | 蟹 黄 魚 翅 | ¥3,920 |
| 13 | かに肉入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crab Meat | 蟹 肉 魚 翅 | ¥3,790 |
| 14 | 海つばめの菜のトロみスープ
Bird's Nest Soup | 鶏 蓉 燕 窩 湯 | ¥4,400 |

湯

スープ Soup

- | | | | |
|----|--|-----------|--------|
| 15 | 卵と野菜のスープ
Green Vegetable and Egg Soup | 青 菜 蛋 花 湯 | ¥950 |
| 16 | とうもろこしのスープ
Corn and Egg Soup | 鶏 茸 粟 米 湯 | ¥950 |
| 17 | 四川風五目のトロみスープ
Hot and Sour Soup | 妙 製 酸 辣 湯 | ¥1,200 |

豆腐

とうふ Bean Curd

税・サービス料込

- | | | | |
|----|---|-------|--------|
| 18 | かに肉と豆腐の煮込み
Braised Bean Curd and Crab Meat | 蟹肉扒豆腐 | ¥2,910 |
| 19 | マーボー豆腐
Braised Bean Curd and Pork with Chili Paste | 麻婆豆腐 | ¥2,450 |

蛋

たまご Egg

- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|--------|
| 20 | かにたま
Egg "Fu-Jung Crabs" | 芙蓉蟹 | ¥2,910 |
|----|-----------------------------|-----|--------|

海鮮

海の幸 Sea Food

- | | | | |
|----|--|------------|--------|
| 21 | あわびの醤油煮込み
Braised Abalone with Soy Sauce | 蠔油鮑魚 | ¥8,500 |
| 22 | 海の幸(三種)の炒め XO醬ソース
Sautéed Shrimps, Scallops, and Cuttlefish with XO Sauce | XO炒三鮮 | ¥5,550 |
| 23 | 貝柱と野菜の炒め 巣飾り
Sautéed Scallops with Vegetables | 雀巢炒帶子 | ¥5,550 |
| 24 | 貝柱のブラックビーンズ炒め
Sautéed Scallops with Black Bean Sauce | 豉汁煎帶子 | ¥5,300 |
| 25 | 海老の衣揚げ (天ぷら)
Deep Fried Shrimps | 脆皮炸蝦仁 | ¥4,200 |
| 26 | 海老のチリソース
Braised Shrimps with Chili Sauce | 乾燒蝦仁 | ¥4,200 |
| 27 | 蟹爪・海老すり身のあげもの
Deep Fried Stuffed Crab Claw | 炸百花蟹鉗 (1本) | ¥1,250 |
| 28 | 白身魚と季節野菜の炒め
Sautéed White Meat Fish with Vegetables | 油泡魚球 | ¥3,420 |
| 29 | 白身魚の甘酢あえ
Fried White Meat Fish with Sweet and Sour Sauce | 糖醋魚片 | ¥3,420 |

・表記料金には税金・サービス料が含まれております

Prices listed above include tax and service fee

・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.

・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

Due to changing availability of seasonal ingredients, The menu items may vary slightly.

蔬菜

野菜 Vegetables

税・サービス料込

- | | | |
|--|-------|--------|
| 30 中国野菜の炒め(塩味)
Sautéed Vegetables | 清炒時菜 | ¥2,530 |
| 31 中国野菜のXO醬炒め
Sautéed Vegetable with XO Sauce | XO醬蔬菜 | ¥3,920 |

猪肉・牛肉

豚肉・牛肉 Pork and Beef

- | | | |
|--|-------|--------|
| 32 骨付き豚バラ肉の黒豆味噌蒸し
Steamed Spareribs with Black Bean Sauce | 豉汁蒸肉排 | ¥3,420 |
| 33 すぶた
Sweet and Sour Pork | 菠羅咕咾肉 | ¥3,420 |
| 34 牛肉のオイスターソース炒め
Sautéed Beef with Oyster Sauce | 蠔油牛肉 | ¥3,800 |
| 35 牛肉とピーマンの細切り炒め
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper | 青椒牛肉絲 | ¥3,800 |

鴨・鶏

あひる・鶏肉 Poultry

- | | | |
|--|-----------------|--------|
| 36 ペキンダック
Roast Duck Skin in Peking Style | 北京片皮鴨 (半羽 Haif) | ¥6,450 |
| 37 鶏肉とカシューナッツの炒め
Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts | 腰果炒鶏丁 | ¥2,910 |
| 38 鶏肉のレモンソース煮
Braised Chicken with Lemon Sauce | 檸檬煎軟鶏 | ¥2,910 |
| 39 鶏肉の骨なし唐揚げ
Crispy. Deep-fried Chicken | 軟炸鶏球 | ¥2,910 |
| 40 鶏肉とうずら挽肉炒め レタス包み
Sautéed Chicken and Quail Meat Wrapped in Lettuce | 鶉鶏炒崧 | ¥4,420 |

麵・飯

そば・ごはん
Noodle・Rice

税・サービス料込

41 聚景園特製スープ麵 Special Soup Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 湯 麵	¥1,960
42 チャーシュー入りスープ麵 Soup Noodle with Barbecued Pork	叉 焼 湯 麵	¥1,960
43 聚景園特製揚げそば Special Deep-Fried Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 炸 麵	¥1,960
44 聚景園特製やきそば Special Fried Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 炒 麵	¥1,960
45 五目チャーハン Fried Rice with a Variety of Ingredients	聚 景 炒 飯	¥1,960
46 チャーハン XO醬添え Fried Rice with XO Sauce "SHUKEI-EN" Style	X O 炒 飯	¥2,150
47 海の幸入りレタスチャーハン Fried Rice with Sea Food and Lettuce	海 鮮 炒 飯	¥2,150
48 聚景園特製あんかけごはん Special Boiled Rice "SHUKEI-EN" Style	聚 景 燴 飯	¥1,960
49 海の幸のあんかけごはん XO醬風味 Boiled Rice with Seafood and XO Sauce	X O 海 鮮 燴 飯	¥2,150

点心セット プラス¥800
(点心4個<小籠包、海老餃子、焼売よりお好みの2種類(各2個入り)>/サラダ)

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
Due to changing availability of seasonal ingredients, The menu items may vary slightly.

点心・甜品

デザート

Dim Sum, Sweet Dim Sum and Desserts

		税・サービス料込
50 はるまき (2本) Spring Rolls (2pce.)	脆皮春捲	¥700
51 しゅうまい (3個) Shao-mai Dumpling (3pce.)	焼売	¥800
52 海老餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumpling (3pce.)	蝦餃	¥800
53 小籠包 (3個) Steamed Minced Pork-Filled Buns with Crab Coral (2pce.)	小籠包	¥800
54 チャーシュー入りまんじゅう (2個) Steamed Barbecued Pork Buns (2pce.)	叉焼包	¥800
55 ごま付きあん入り揚げ団子 (3個) Fried Sweet Dumpling with Sesame (3pce.)	芝麻球	¥800
56 ココナッツの蒸し団子 (3個) Steamed Sweet Dumpling with Coconut (3pce.)	銀絲糯米糍	¥800
57 フルーツ入りアーモンドゼリー Cold Almond Jelly with Fresh Fruits	什果豆腐	¥1,050
58 アイスクリーム入りアーモンドゼリー Cold Almond Jelly with Vanilla Ice Cream	雪糕水果豆腐	¥1,590
59 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	西米露	¥1,070
60 マンゴープリン Mango Pudding	香芒凍布甸	¥1,070
61 バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	雪糕	¥800

・表記料金には税金・サービス料が含まれております

Prices listed above include tax and service fee

・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.

・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

Due to changing availability of seasonal ingredients, The menu items may vary slightly.