

冷 菜

前菜 Appetizers

			税込
各位前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Cold Dish (Per person)	每位伍彩小碟	¥1,800	(¥1,980)
あわび入り五種盛り合わせ前菜 Five Colors Cold Dish	什景冷拼盆	¥5,000	(¥5,500)
三種盛り合わせ前菜 Three Colors Cold Dish	三色擇冷盆	¥3,400	(¥3,740)
(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)			
くらげの酢のもの Cold Jelly Fish	海 蜇 皮	¥3,000	(¥3,300)
蒸し鶏 葱ソース Cold Boiled Chicken	白切油肥鶏	¥2,100	(¥2,310)
やきぶた Sliced Barbecued Pork	蜜汁叉焼肉	¥2,100	(¥2,310)
きゅうりの甘酢漬け Chili and Sour Cucumber	辣 黄 瓜	¥1,200	(¥1,320)
ピータン Preserved Duck's Egg	松 花 皮 蛋	¥1,000	(¥1,100)

魚翅・燕窩

ふかのひれ・海つばめの巣 Shark's Fin and Bird's Nest

		1人前 Per person	税込
特製ふかひれの姿煮込み Braised Superior Shark's Fin	紅焼大裙翅	¥11,000	(¥12,100)
おすすめ料理			
ふかひれの塊煮込み Braised Shark's Fin	紅焼塊翅	¥4,200	(¥4,620)
ふかひれのスープ醤油味 Shark's Fin Soup Soy Taste	紅焼魚翅	¥2,500	(¥2,750)
かに卵入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Coral	蟹黄魚翅	¥2,600	(¥2,860)
かに肉入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Meat	蟹肉魚翅	¥2,500	(¥2,750)
海つばめの巣のトロみスープ Bird's Nest Soup	鶏蓉燕窩湯	¥2,700	(¥2,970)

湯

スープ Soup

		1人前 Per person	税込
卵と野菜のスープ Green Vegetable and Egg Soup	青菜蛋花湯	¥700	(¥770)
とうもろこしのスープ Corn and Egg Soup	鶏茸粟米湯	¥700	(¥770)
四川風五目のトロみスープ Hot and Sour Soup	妙製酸辣湯	¥900	(¥990)

- ・上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます
Price listed above is subject to a 10% service charge.
- ・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.

豆腐

とうふ Bean Curd

2~3名さま用です。
Dish serves for 2~3persons.

税金込

かに肉と豆腐の煮込み

Braised Bean Curd and Crab Meat

蟹肉扒豆腐

¥2,200 (¥2,420)

マーボー豆腐

Braised Bean Curd and Pork with Chili Paste

麻婆豆腐

¥1,800 (¥1,980)

蛋

たまご Egg

税金込

かにたま

Egg "Fu-Jung Crabs"

芙蓉蟹

¥2,200 (¥2,420)

海鮮

海の幸 Sea Food

税金込

あわびの醤油煮込み

Braised Abalone with Soy Sauce

蠔油鮑魚

¥6,500 (¥7,150)

海の幸(三種)の炒め XO醬ソース

Sauteed Shrimps, Scallops, and Cuttlefish with XO Sauce

XO炒三鮮

¥4,200 (¥4,620)

貝柱と野菜の炒め 巣飾り

Sauteed Scallops with Vegetables

雀巢炒帶子

¥4,200 (¥4,620)

貝柱のブラックビーンズ炒め

Sauteed Scallops with Black Bean Sauce

豉汁煎帶子

¥4,000 (¥4,400)

海老の衣揚げ(天ぷら)

Deep Fried Shrimps

脆皮炸蝦仁

¥3,200 (¥3,520)

海老のチリソース

Braised Shrimps with Chili Sauce

乾燒蝦仁

¥3,200 (¥3,520)

蟹爪・海老すり身のあげもの

Deep Fried Stuffed Crab Claw

炸百花蟹鉗(1本)

¥900 (¥990)

白身魚と季節野菜の炒め

Sauteed White Meat Fish with Vegetables

油泡魚球

¥2,600 (¥2,860)

白身魚の甘酢あえ

Fried White Meat Fish with Sweet and Sour Sauce

糖醋魚片

¥2,600 (¥2,860)

・上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます

Price listed above is subject to a 10% service charge.

・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

2~3名さま用です。
Dish serves for 2~3persons.

			税金込
中国野菜の炒め(塩味) Sauteed Vegetables	清炒時菜	¥1,700	(¥1,870)
中国野菜のXO醬炒め Sauteed Vegetable with XO Sauce	XO醬蔬菜	¥3,000	(¥3,300)

猪肉・牛肉

豚肉・牛肉 Pork and Beef

			税金込
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	¥2,600	(¥2,860)
すぶた Sweet and Sour Pork	菠羅咕咾肉	¥2,600	(¥2,860)
牛肉のオイスターソース炒め Sauteed Beef with Oyster Sauce	蠔油牛肉	¥2,800	(¥3,080)
牛肉とピーマンの細切り炒め Sauteed Shredded Beef and Green Pepper	青椒牛肉絲	¥2,800	(¥3,080)

鴨・鶏

あひる・鶏肉 Poultry

			税金込
ペキンダック Roast Duck Skin in Peking Style	北京片皮鴨 (半羽 Half)	¥4,500	(¥4,950)
鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts	腰果炒鶏丁	¥2,200	(¥2,420)
鶏肉のレモンソース煮 Braised Chicken with Lemon Sauce	檸檬煎軟鶏	¥2,200	(¥2,420)
鶏肉の骨なし唐揚げ Crispy, Deep-fried Chicken	軟炸鶏球	¥2,200	(¥2,420)
鶏肉とうずら挽肉炒め レタス包み Sauteed Chicken and Quail Meat Wrapped in Lettuce	鶉鶏炒崧	¥3,200	(¥3,520)

・上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます
Price listed above is subject to a 10% service charge.

・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.

麺・飯

そば・ごはん
Noodle・Rice

1人前Per Person
税金込

聚景園特製スープ麺 Special Soup Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 湯 麺	¥1,500	(¥1,650)
チャーシュー入りスープ麺 Soup Noodle with Barbecued Pork	叉 焼 湯 麺	¥1,500	(¥1,650)
聚景園特製揚げそば Special Deep-Fried Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 炸 麺	¥1,500	(¥1,650)
聚景園特製やきそば Special Fried Noodle "SHUKEI-EN" Style	聚 景 炒 麺	¥1,500	(¥1,650)
五目チャーハン Fried Rice with a Variety of Ingredients	聚 景 炒 飯	¥1,500	(¥1,650)
チャーハン XO醬添え Fried Rice with XO Sauce "SHUKEI-EN" Style	X O 炒 飯	¥1,600	(¥1,760)
海の幸入りレタスチャーハン Fried Rice with Sea Food and Lettuce	海 鮮 炒 飯	¥1,600	(¥1,760)
聚景園特製あんかけごはん Special Boiled Rice "SHUKEI-EN" Style	聚 景 燴 飯	¥1,500	(¥1,650)
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	¥1,600	(¥1,760)

三田米こしひかりを使用しております

- ・ 上記税込価格に別途サービス料 (1 0 %) を加算させていただきます
Price listed above is subject to a 10% service charge.
- ・ 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

1人前Per Person

税金込

はるまき (2 本) Spring Rolls (2pce.)	脆 皮 春 捲	¥500	(¥550)
しゅうまい (3 個) Shao-mai Dumpling (3pce.)	焼 売	¥600	(¥660)
海老餃子 (3 個) Steamed Shrimp Dumpling (3pce.)	蝦 餃	¥600	(¥660)
小籠包 (3 個) Steamed Minced Pork-Filled Buns (3pce.)	小 籠 包	¥600	(¥660)
チャーシュー入りまんじゅう (2 個) Steamed Barbecued Pork Buns (2pce.)	叉 焼 包	¥600	(¥660)
ごま付きあん入り揚げ団子 (3 個) Fried Sweet Dumpling with Sesame (3pce.)	芝 蔴 球	¥600	(¥660)
ココナッツの蒸し団子 (3 個) Steamed Sweet Dumpling with Coconut (3pce.)	銀 絲 糯 米 糰	¥600	(¥660)
フルーツ入りアーモンドゼリー Cold Almond Jelly with Fruits	什 果 豆 腐	¥800	(¥880)
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	¥1,200	(¥1,320)
タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	西 米 露	¥800	(¥880)
マンゴープリン Mango Pudding	香 芒 凍 布 甸	¥800	(¥880)
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	雪 糕	¥600	(¥660)

・ 上記税込価格に別途サービス料 (1 0 %) を加算させていただきます

Price listed above is subject to a 10% service charge.

・ 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.