



淡路島産桜鯛の青山椒焼きとお刺身 サラダ仕立て

Awaji Island Cherry Sea Bream Grilled with Ao-Sansho (Chinese pepper) and Sashimi with salad

春キャベツと紅ズワイ蟹の翡翠スープ

Spring Cabbage and Red Snow Crab Jade Soup

春の蒸し点心三種

(桜蝦餃子・玉葱焼売・桜花小籠包)Three Steamed Spring Dim Sums

(Sakura Shrimp Dumpling / Onion Shaomai / Sakura Blossoms Xaolongbao)

鰆と海老の炒め 春野菜とともに

Wok-Fried Spanish Mackerel and Shrimp with Spring Vegetables

春の訪れ いかなごのくぎ煮チャーハン

Springtim, Ikanago-no-Kugi-ni (Caramelized sand lance) Fried Rice

杏仁豆腐 桜の花を浮かべて

Almond Jelly with Cherry Blossoms Floating on Top

お一人さま ¥5,200

- ・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 The menu may vary due to availability of ingredients.



中華前菜盛り合わせ

Chinese Appetisers

ふかひれ・絹笠茸・じゅんさいのとろみスープ ^{竹笙純菜類}

Thickened Soup with Shark's Fin, Kinugasa Mushrooms and Junsai (Watershield)

季節魚の龍井茶炒め

龍井茶炒季節魚 Wok Fried Seasonal Fish with Long Jing Tea

春の蒸し点心

Spring Steamed Dim Sum

鶏肉の煎り焼きオリエンタルソース 星州煎鶏件

Roasted Chicken with Oriental Sauce

桜エビ香る豆乳スープ麺 ^{桜花蝦豆乳湯麺}

Noodles in Soymilk Soup with Sakura Shrimps

チャイニーズデザート二種 點品行双輝

Two Chinese Desserts

お1人さま ¥9,800

- ・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 The menu may vary due to availability of ingredients.





淡路島産桜鯛の中華風お刺身入り前菜

Awaji Island Cherry Sea Bream Appetiser with Chinese-Style Sashimi

ふかひれの塊 翡翠スープかけ

Shark's Fin Chunks over Jade Soup

ペキンダックの薄皮包み

鰆と春野菜の炒め Stir-Fried Spanish Mackerel and Spring Vegetables

ラムチョップの香辛料焼き 春の香りソースで Lamb Chops Grilled with Spices in Spring-Scented Sauce

桜海老チャーハン

Fried Rice with Sakura Shrimps

桜の杏仁豆腐・春の香りのゴマ団子

Cherry blossom Almond Jelly and Spring-Scented Sesame Dumplings

5-lis ¥12,500

- ・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 The menu may vary due to availability of ingredients.

Peking Duck Wrapped in Mandarin Pancake



春の中華前菜盛り合わせ ^{春天碟仔盆}

Spring Chinese Appetiser

ペキンダック 薄皮包み

北京片皮鴨 Peking Duck wrapped in Mandarin Pancake

珍味入りパパイヤのスチームスープ ^{珍香萬寿果} Steamed Papaya Soup with Delicacies

鮑と季節野菜のXO醤炒め XO^{醤季節菜鮑角} Wok Fried Abalone and Seasonal Vegetables with XO Sauce

ライチの肉巻き 黒と赤のビネガーソース 紅黒醋荔枝肉巻

Lychee Meat Rolls with Black and Red Vinegar Sauce

花椒の香るいかなごのくぎ煮チャーハン ^{玉筋魚花椒炒飯}

Chinese Pepper Scented Fried Rice with Ikanagonokugini (Caramelized Sand Lamce)

チャイニーズデザート三種 ^{點品仔三輝} Three Chinese Desserts

お1人さま ¥17,700

- ・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 The menu may vary due to availability of ingredients.



ケッパン Keppan

お2人さまより承ります The minimum order for this course is 2 persons.

> 食前のお愉しみ ^{先到小菜} Amuse

彩り中華前菜盛り合わせ ^{彩色碟仔拼盆} Colourful Chinese Appetisers

フォアグラとペキンダックの薄皮包み ^{鴨肝北京烤鴨}

Foie Gras and Peking Duck wrapped in Mandarin Pancake

蟹卵スープふかひれの玉手箱仕立て ^{蟹醤玉手箱翅}

Crab Roe Soup with Shark Fin Wrapped in Egg, Pandora's Box Style

鮑と季節魚のオイスターソース煮込み ^{転味炊双鮮}

Braised Abalone and Seasonal Fish in Oyster Sauce

和牛フィレ肉の煎り焼き ピンクペッパーソース ^{紅椒汁煎和牛柳} Roasted Wagyu Beef Fillet with Pink Pepper Sauce

花椒の香るいかなごのくぎ煮チャーハン

玉筋魚花椒炒飯 Chinese Pepper Scented Fried Rice with Ikanagonokugini (Caramelized Sand Lamce)

> チャイニーズデザートプレート ^{美景仔甜品} Chinese Desse

81123 ¥21,500

・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 The menu may vary due to availability of ingredients.