

## 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)<br>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<br>Five Colors Cold Dish            | 什景冷拼盆   | ¥7,000 |
| 3  | 三種前菜盛り合わせ<br>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<br>Please choose your favorite 3 items from the following no.4to8 |  |         |        |
| 4  | くらげの酢のもの<br>Cold Jelly Fish                        | 海 蜇 皮   | ¥2,800 |
| 5  | 蒸し鶏 葱ソース<br>Cold Boiled Chicken                    | 白切油肥鶏   | ¥2,680 |
| 6  | やきふた<br>Sliced Barbecued Pork                      | 蜜汁叉焼肉   | ¥2,790 |
| 7  | きゅうりの甘酢漬け<br>Chili and Sour Cucumber               | 辣 黄 瓜   | ¥1,590 |
| 8  | ピータン<br>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)<br>Braised Superior Shark's Fin | 紅焼大裙翅     | ¥16,000 |
| *おすすめ料理* |  |           |         |
| 10       | ふかひれの煮込み (40g)<br>Braised Shark's Fin            | 紅 焼 塊 翅   | ¥6,000  |
| 11       | ふかひれのスープ醤油味<br>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<br>Shark's Fin Soup with Crab Coral | 蟹 黄 魚 翅   | ¥4,000  |
| 13       | かに肉入りふかひれスープ<br>Shark's Fin Soup with Crab Meat  | 蟹 肉 魚 翅   | ¥3,800  |
| 14       | 海つばめの巣のトロみスープ<br>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<br>Green Vegetable and Egg Soup | 青 菜 蛋 花 湯 | ¥950   |
| 16 | とうもろこしのスープ<br>Corn and Egg Soup          | 粟 米 湯     | ¥950   |
| 17 | 酸味と辛味のトロみスープ<br>Hot and Sour Soup        | 妙 製 酸 辣 湯 | ¥1,200 |

## 豆腐・蛋

とうふ Bean Curd・たまご Egg

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	¥2,900
19	マーボー豆腐 Braised Bean Curd and Pork with Chili Paste	麻婆豆腐	¥2,450
20	かにたま Egg "Fu-Jung Crabs"	芙蓉蟹	¥2,900

## 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	あわびのクリーム煮 Simmerd Abalone with Cream Sauce	奶油鮑魚	¥8,500
23	海の幸(三種)の炒め Sauteed Shrimps, Scallops, and Cuttlefish ★お好みの味をお選びください Choose your favourite flavour 塩・XO醬・オイスターソース Salt or XO Sauce or Oyster Sauce	炒三鮮	¥5,550
24	貝柱と野菜の炒め 巣飾り Sauteed Scallops with Vegetables	雀巢炒帶子	¥5,550
25	貝柱のブラックビーンズ炒め Sauteed Scallops with Black Bean Sauce	豆豉帶子	¥5,300
26	貝柱のクリーム煮 Simmerd Scallops with cream sauce	奶油帶子	¥5,300
27	海老の衣揚げ (天ぷら) Deep Fried Shrimps	脆皮炸蝦仁	¥4,200
28	海老のチリソース Braised Shrimps with Chili Sauce	乾燒蝦仁	¥4,200
29	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
30	白身魚と季節野菜の炒め Sauteed White Meat Fish with Vegetables	油泡魚球	¥3,450
31	白身魚の甘酢あえ Fried White Meat Fish with Sweet and Sour Sauce	糖醋魚片	¥3,450

・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

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| 32 中国野菜の炒め(塩味)<br>Sautéed Vegetables                        | 清炒時菜  | ¥2,550 |
| 33 中国野菜のXO醬炒め<br>Sautéed Vegetable with XO Sauce            | XO醬蔬菜 | ¥3,200 |
| 34 中国野菜のクリーム煮<br>Creamed Chinese Vegetables                 | 時菜奶油  | ¥2,600 |
| 35 中国野菜の蟹あんかけ<br>Chinese Vegetables with Crab Starchy Sauce | 時菜蟹肉松 | ¥2,800 |
| 36 八宝菜<br>Chop Suey   | 八宝菜   | ¥3,800 |

## 猪肉・牛肉

豚肉・牛肉 Pork and Beef

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| 37 骨付き豚バラ肉の黒豆味噌蒸し<br>Steamed Spareribs with Black Bean Sauce                             | 豉汁蒸肉排 | ¥3,450 |
| 38 すぶた<br>Sweet and Sour Pork  | 咕 啫 肉 | ¥3,450 |
| ★お好みの味をお選びください<br>Choose your favourite flavour<br>黒酢・赤酢<br>black vinegar or red vinegar |       |        |
| 39 牛肉のオイスターソース炒め<br>Sautéed Beef with Oyster Sauce                                       | 蠔油牛肉  | ¥3,800 |
| 40 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Sautéed Shredded Beef and Green Pepper                               | 青椒牛肉絲 | ¥3,800 |

## 鴨・鶏

あひる・鶏肉 Poultry

- |  |                 |        |
|--|-----------------|--------|
| 41 ペキンダック<br>Roast Duck Skin in Peking Style                             | 北京片皮鴨 (半羽 Haif) | ¥6,800 |
| 42 鶏肉とカシューナッツの炒め<br>Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts                | 腰果炒鶏丁           | ¥2,900 |
| 43 鶏肉のレモンソース煮<br>Braised Chicken with Lemon Sauce                        | 檸檬煎軟鶏           | ¥2,900 |
| 44 鶏肉の骨なし唐揚げ<br>Crispy. Deep-fried Chicken                               | 軟炸鶏球            | ¥2,900 |
| 45 鶏肉の油淋ソース<br>Chinese Style Deep Fried Chicken with Sweet Vinegar Sauce | 油淋鶏             | ¥2,900 |
| 46 鶏肉とうずら挽肉炒め レタス包み<br>Sautéed Chicken and Quail Meat Wrapped in Lettuce | 鶉鶏炒崧            | ¥3,900 |

# 麺・飯

そば・ごはん  
Noodle・Rice

## ～夏季限定～

棒棒鶏冷麺	¥2,500
和牛スタミナ冷麺	¥2,700
海鮮冷麺	¥2,800
点心セット (点心4種<小籠包、海老餃子、焼売、ふかひれ餃子(各1個入り)>/サラダ)	¥500
特選プレミアム冷麺を愉しむミニコース(2名さま)	¥26,000
・お食事のはじめに	
・ふかひれの塊煮込み 醤油風味(30g)、牛肉のやわらか煮揚げ 黒酢ソース	
・プレミアム冷麺(鮑・ロブスター・生ホタテ貝柱・クラゲ・イクラ・キャビアなど、麺3種類)	
・チャイニーズデザート	
※3日前までのご予約制	

47 海鮮入りスープ麺 Seafood Noodle Soup	海鮮湯麺	¥1,960
48 チャーシュー入りスープ麺 Soup Noodle with Barbecued Pork	叉焼湯麺	¥1,960
49 揚げそば Special Deep-Fried Noodle	八珍炸麺	¥1,960
50 あんかけ焼きそば Chow Mein Noodles with Starchy Sauce	八珍炒麺	¥1,960
51 五目チャーハン Fried Rice with a Variety of Ingredients	炒飯	¥1,960
52 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
53 あんかけごはん Boiled Rice with Seafood	八珍燴飯	¥1,960

点心セット プラス¥800  
(点心4種<小籠包、海老餃子、焼売、ふかひれ餃子(各1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

54 はるまき (2本) Spring Rolls (2pce.)	脆皮春捲	¥700
55 しゅうまい (3個) Shao-mai Dumpling (3pce.)	焼売	¥800
56 海老餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumpling (3pce.)	蝦餃	¥800
57 小龍包 (3個) Steamed Minced Pork-Filled Buns with Crab Coral (2pce.)	小龍包	¥800
58 チャーシュー入り蒸しまんじゅう (2個) 又 Steamed Barbecued Pork Buns (2pce.)	焼包	¥800
59 ごま団子 (3個) Fried Sweet Dumpling with Sesame (3pce.)	芝麻球	¥800
60 ココナッツの蒸し団子 (3個) Steamed Sweet Dumpling with Coconut (3pce.)	銀絲糯米糍	¥800
61 杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fresh Fruits	什果豆腐	¥1,000
62 アイスクリームのせ杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Vanilla Ice Cream	雪糕水果豆腐	¥1,600
63 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	西米露	¥1,000
64 マンゴープリン Mango Pudding	香芒凍布甸	¥1,000
65 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.