

## 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)  | 每位伍彩小碟  | ¥2,400 |
|   | Assorted Cold Dish (Per person)  |         |        |
| 2 | あわび入り五種前菜盛り合わせ   | 什景冷拼盆   | ¥7,000 |
|   | Five Colors Cold Dish  |         |        |
| 3 | 三種前菜盛り合わせ  | 三色擇冷盆   | ¥4,450 |
|   | Three Colors Cold Dish   |         |        |
|   | ★ 4~8の中より好みの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   | 海 蜇 皮   | ¥2,800 |
|   | Cold Jelly Fish  |         |        |
| 5 | 蒸し鶏 葱ソース   | 白切油肥鶏   | ¥2,680 |
|   | Cold Boiled Chicken  |         |        |
| 6 | やきぶた   | 蜜汁叉焼肉   | ¥2,790 |
|   | Sliced Barbecued Pork  |         |        |
| 7 | きゅうりの甘酢漬け  | 辣 黄 瓜   | ¥1,590 |
|   | Chili and Sour Cucumber  |         |        |
| 8 | ピータン   | 松 花 皮 蛋 | ¥1,330 |
|   | Preserved Duck's Egg   |         |        |

## 魚翅・燕窩

ふかひれ・海つばめの巣 Shark's Fin · Bird's Nest

- |    |  |           |         |
|----|--|-----------|---------|
| 9  | 特製ふかひれの姿煮 (120g)                         | 紅 焼 大 裙 翅 | ¥16,000 |
|    | Braised Superior Shark's Fin<br>*おすすめ料理* |           |         |
| 10 | ふかひれの煮込み (40g)                           | 紅 焼 塊 翅   | ¥6,000  |
|    | Braised Shark's Fin                      |           |         |
| 11 | ふかひれのスープ醤油味                              | 紅 焼 魚 翅   | ¥3,800  |
|    | Shark's Fin Soup Soy Taste               |           |         |
| 12 | かに卵入りふかひれスープ                             | 蟹 黄 魚 翅   | ¥4,000  |
|    | Shark's Fin Soup with Crab Coral         |           |         |
| 13 | かに肉入りふかひれスープ                             | 蟹 肉 魚 翅   | ¥3,800  |
|    | Shark's Fin Soup with Crab Meat          |           |         |
| 14 | 海つばめの巣のとろみスープ                            | 鶏 蓉 燕 窩 湯 | ¥4,400  |
|    | Bird's Nest Soup                         |           |         |

## 湯

スープ Soup

- |    |                              |           |        |
|----|------------------------------|-----------|--------|
| 15 | 卵と野菜のスープ                     | 青 菜 蛋 花 湯 | ¥950   |
|    | Green Vegetable and Egg Soup |           |        |
| 16 | とうもろこしのスープ                   | 粟 米 湯     | ¥950   |
|    | Corn and Egg Soup            |           |        |
| 17 | 酸味と辛味のとろみスープ                 | 妙 製 酸 辣 湯 | ¥1,200 |
|    | Hot and Sour Soup            |           |        |

## 豆腐・蛋

豆腐・玉子 Bean Curd・Egg

税・サービス料込

- |    |   |       |        |
|----|---|-------|--------|
| 18 | かに肉と豆腐の煮込み<br>Braised Bean Curd and Crab Meat         | 蟹肉扒豆腐 | ¥2,900 |
| 19 | マーボー豆腐<br>Braised Bean Curd and Pork with Chili Paste | 麻婆豆腐  | ¥2,450 |
| 20 | かにたま<br>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<br>Braised Abalone with Soy Sauce   | 蠔油鮑魚  | ¥8,500 |
| 22 | あわびのクリーム煮<br>Simmerd Abalone with Cream Sauce   | 奶油鮑魚  | ¥8,500 |
| 23 | 海の幸(三種)の炒め<br>Sautéed Shrimps, Scallops, and Cuttlefish<br>★ お好みの味をお選びください<br>Choose your favourite flavour<br>塩・XO醬・オイスターソース<br>Salt or XO Sauce or Oyster Sauce | 炒三鮮   | ¥5,550 |
| 24 | 貝柱と野菜の炒め 巣飾り<br>Sautéed Scallops with Vegetables  | 雀巢炒帶子 | ¥5,550 |
| 25 | 貝柱のブラックビーンズ炒め<br>Sautéed Scallops with Black Bean Sauce   | 豆豉帶子  | ¥5,300 |
| 26 | 貝柱のクリーム煮<br>Simmerd Scallops with cream sauce   | 奶油帶子  | ¥5,300 |
| 27 | 海老の衣揚げ (天ぷら)<br>Deep Fried Shrimps  | 脆皮炸蝦仁 | ¥4,200 |
| 28 | 海老のチリソース<br>Braised Shrimps with Chili Sauce  | 乾燒蝦仁  | ¥4,200 |
| 29 | 蟹爪・海老すり身のあげもの (1本) 炸百花蟹鉗<br>Deep Fried Stuffed Crab Claw  |       | ¥1,250 |
| 30 | 白身魚と季節野菜の炒め<br>Sautéed White Meat Fish with Vegetables  | 油泡魚球  | ¥3,450 |
| 31 | 白身魚の甘酢あえ<br>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>Sauteed Vegetables                       | 清炒時菜  | ¥2,550 |
| 33 中国野菜のXO醬炒め<br>Sauteed 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・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<br>★ 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 | 咕咾肉   | ¥3,450 |
| 39 牛肉のオイスターソース炒め<br>Sauteed 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>Sauteed 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 (半羽)<br>Roast Duck Skin in Peking Style (Half)                 | 北京片皮鴨 | ¥6,800 |
| 42 鶏肉とカシューナッツの炒め<br>Sauteed 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鶏<br>Sauteed Chicken and Quail Meat Wrapped in Lettuce | 鶏炒崧   | ¥3,900 |

# 麺・飯

そば・ごはん Noodle・Rice

## 夏季限定 冷麺

海鮮冷麺 Seafood Chilled Chinese Noodles	海鮮凍麺	税・サービス料込 ¥3,200
和牛スタミナ冷麺 Wagyu Chilled Chinese Noodles	和牛凍麺	¥3,000
トマト冷麺 Tomato Chilled Chinese Noodles	番茄凍麺	¥2,800
* 点心セット (サラダ/点心4種<小籠包、海老餃子、焼売、ふかひれ餃子(各1個入り)>)		¥600 (通常¥900)
* ミニデザート (グラスデザート・焼き菓子)		¥600

\* 冷麺と一緒にご注文ください

		税・サービス料込
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 ふかひれスープ麺 Shark Fin Noodle Soup	排翅湯麺	¥6,000
50 炒めそば Chow Mein (Stir-Fried Noodles)	豉油麺	¥1,960
51 揚げそば Special Deep-Fried Noodle	八珍炸麺	¥1,960
52 あんかけ焼きそば Chow Mein Noodles with Starchy Sauce	八珍炒麺	¥1,960
53 五目チャーハン Fried Rice with a Variety of Ingredients	炒飯	¥1,960
54 チャーハン XO醬添え Fried Rice with XO Sauce	XO炒飯	¥2,150
55 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
56 あんかけごはん Boiled Rice with Seafood	八珍燴飯	¥1,960
57 あんかけごはん XO醬風味 Boiled Rice with Seafood and XO Sauce	XO燴飯	¥2,150

点心セット プラス¥900  
(サラダ/点心4種<小籠包、海老餃子、焼売、ふかひれ餃子(各1個入り)>)

- ・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・Desserts

税・サービス料込

58 はるまき (2本) Spring Rolls (2pce.)	脆皮春巻	¥700
59 しゅうまい (3個) Shao-mai Dumpling (3pce.)	焼 売	¥800
60 海老餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumpling (3pce.)	蝦 餃	¥800
61 小龍包 (3個) Steamed Minced Pork-Filled Buns with Crab Coral (2pce.)	小 龍 包	¥800
62 チャーシュー入り蒸し饅頭 (2個) Steamed Barbecued Pork Buns (2pce.)	叉 焼 包	¥800
63 ごま団子 (3個) Fried Sweet Dumpling with Sesame (3pce.)	芝 蔴 球	¥800
64 ココナッツの蒸し団子 (3個) Steamed Sweet Dumpling with Coconut (3pce.)	銀 絲 糯 米 糰	¥800
65 杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fresh Fruits	什 果 豆 腐	¥1,000
66 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
67 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	西 米 露	¥1,000
68 マンゴープリン Mango Pudding	香 芒 凍 布 甸	¥1,000
69 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.