

前菜

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

COLD DELICACIES

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
1. 三種前菜盛り合わせ 三色拼盆 THREE KINDS OF DELICACIES	¥4,500	¥6,500
2. こりこりクラゲの冷菜 脆口海蜇皮 CHILLED JELLYFISH	¥3,500	¥5,500
★ 3. 四川風よだれ鶏 口水鶏 MOUTHWATERING CHICKEN	¥3,000	¥4,500
4. 柔らかひな鶏の冷菜 白切子鶏 CHILLED CHICKEN	¥3,000	¥4,500

焼き物

GRILLED

	一羽 WHOLE SIZE	半羽 HALF SIZE	2枚 2PCS
5. 北京ダック 北京片皮鴨 BEIJING DUCK CRISPY SKIN WITH PANCAKES, SERVED WITH SHRIMP CRACKERS	¥12,000	¥6,000	¥2,000
	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM	
6. 自家製チャーシュー 蜜汁叉焼 HOME MADE B.B.Q.PORK	¥3,500	¥5,000	

ふかひれ・スープ

SHARK'S FIN · SOUP

	1名様 PER PERSON
7. 特上ふかひれの姿煮 紅焼頂群翅 BRAISED SUPERIOR SHARK'S FIN	¥13,000
8. ふかひれの姿煮 紅焼鮑翅 BRAISED SHARK'S FIN	¥8,500
9. 海の幸入りふかひれスープ 海鮮魚翅羹 SHARK'S FIN SOUP WITH SEAFOOD	¥3,000
10. 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米羹 SWEET CORN SOUP WITH CRAB MEAT	¥1,500

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

あわび

ABALONE

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
11. 乾燥あわびの煮込み 30頭吉品鮑 ¥18,000 (1名様) BRAISED DRIED WHOLE ABALONE (PER PERSON)		
12. あわびのオイスターソース煮 蠔油鮑魚 ¥6,000 ¥9,000 BRAISED ABALONE IN OYSTER SAUCE		
13. あわびのクリーム煮 奶油鮑魚 ¥6,000 ¥9,000 BRAISED ABALONE IN CREAM SAUCE		

シーフード

SEAFOOD

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
14. 海の幸三種のXO醤炒め XO醤炒三鮮 ¥5,000 ¥7,000 SAUTEED SEAFOOD WITH XO SAUCE		
15. イカの湯引き フィッシュソース 白灼鮮魷花 ¥3,500 ¥5,000 BOILED CUTTLFISH WITH FISH SAUCE		
16. 海老とカシューナッツのクンポーソース炒め 宮保蝦球 ¥4,500 ¥6,500 SAUTEED PRAWN WITH CASHEW NUTS		
17. 海老のホットマヨネーズ炒め 生汁蝦球 ¥4,500 ¥6,500 SAUTEED PRAWN WITH HOT MAYONNAISE		
18. 海老のチリソース 乾焼蝦仁 ¥3,500 ¥5,000 PRAWN WITH CHILLI SAUCE		

肉類

★=おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

BEEF · CHICKEN · PORK

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
19. 和牛の湯引き フィッシュソース 白灼肥牛肉 ¥2,000 (1名様) PARBOILED WAGYU BEEF LOIN WITH FISH SAUCE		
★20. 和牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め 黒椒和牛肉 ¥5,000 ¥7,500 STIR-FRIED WAGYU BEEF AND SEASONAL VEGETABLE WITH BLACK PEPPER		
21. パイナップル入り酢豚 菠蘿咕咾肉 ¥3,000 ¥4,500 SWEET AND SOUR PORK WITH PINEAPPLE		
22. 鶏の唐揚げ ユーリンソース 油淋炸鶏球 ¥2,500 ¥3,500 DEEP-FRIED CHICKEN WITH SPICY SAUCE		
23. 鶏肉とカシューナッツの炒め 宮保鶏球 ¥2,500 ¥3,500 STIR-FRIED CHICKEN AND CASHEW NUT		

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

豆腐・野菜

BEAN CURD · VEGETABLE

	小盆 REGULAR	中盆 MEDIUM
24. 麻婆豆腐 麻婆豆腐	¥2,500	¥3,500
BRAISED BEAN CURD WITH CHILLI SAUCE		
25. 青梗菜と干し貝柱と湯葉の煮込み 瑤柱青根菜	¥2,500	¥3,500
BRAISED DRIED SCALLOPS, BEAN CURD SKIN AND CHINESE VEGETABLE		
26. トマトと玉子の家庭風炒め 鮮蕃茄炒蛋	¥2,000	¥3,000
SCRAMBLED EGG WITH FRESH TOMATO		
27. 色々野菜の塩味炒め 清炒雑菜	¥3,000	¥4,500
STIR-FRIED VEGETABLES WITH SALTY SAUCE		

麺・飯

NOODLE · RICE

28. 五目入り汁そば 八珍湯麺	¥2,000
SOUP NOODLE WITH MEAT AND VEGETABLE	
29. 四川風担々麺 四川担担麺	¥2,000
SPICY SOUP NOODLE "SZECHWAN STYLE"	
30. 五目入り焼きそば 八珍炒麺	¥2,000
FRIED NOODLE WITH MEAT AND VEGETABLE	
31. 蟹とレタスの炒飯 蟹肉生菜炒飯	¥2,500
FRIED RICE WITH CRAB MEAT AND LETTUCE	
32. 海老と叉焼の炒飯 揚州炒飯	¥2,000
FRIED RICE WITH SHRIMP AND B.B.Q.PORK	
33. ご飯 絲苗白飯	¥300
STEAMED RICE	
34. ザーサイ 四川搾菜	¥300
CHINESE PICKLES	

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.

点心

★ = おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

DIM SUM

- ★35. 海老蒸し餃子(3個) 筍尖蝦餃 ¥1,500
STEAMED SHRIMP DUMPLING (3PCS)
36. ふかひれ入り蒸し餃子(4個) 魚翅餃 ¥1,500
STEAMED SHARK'S FIN DUMPLINGS (4PCS)
37. 焼売(4個) 広州蒸焼売 ¥1,500
STEAMED DUMPLINGS "CANTONESE STYLE" (4PCS)

デザート

★ = おすすめメニュー
RECOMMENDED MENU

DESSERT

- ★38. 杏仁豆腐 杏仁豆腐 ¥1,000
COLD ALMOND JELLY
39. タピオカ入りココナッツミルク 椰汁西米露 ¥1,000
CHILLED SAGO IN COCONUT MILK
40. フルーツ盛り合わせ 什錦鮮果 ¥2,000
ASSORTED FRUITS



※写真はイメージです。

中国料理花梨特製 XO醬油テイスティングセット

¥1,200

厳選した干し貝柱や金華ハムを贅沢に使用し、伝統的な香港のレシピで作上げた「花梨特製XO醬」と、トリュフやポルチーニなどのキノコ類や大豆、ピーナッツなどをオリーブオイルでじっくり炊き上げた香り高い「ベジタブルXO醬」を少しずつお楽しみいただけます。

※上記料金は、税金・サービス料込
TAX AND SERVICE CHARGES ARE INCLUDED.