

料理長おすすめアラカルト

每位
1名様
Person

小盆
2~3名様
Small

中盆
4~5名様
Medium

ロブスターのXO醬炒め (エビ・小麦・卵・乳成分)

¥12,500

¥18,700

Sautéed Lobster with XO Sauce

X O 炒 龍 蝦 球

あわびのセイロ蒸し 中国黒豆味噌風味と葱生姜風味 (小麦・乳成分)

¥4,500

Two kinds of Steamed Abalone

鴛 鴦 蒸 鮑 仔

鯛の切り身揚げ 甘酢あんかけ (小麦・卵)

¥4,900

¥7,300

Sweet and Sour Fish

糖 醋 鯛 魚

黒毛和牛サーロインのステーキ まろやか黒酢ソース (小麦・乳成分)

¥4,100

Japanese Sirloin Steak with Black Vinegar Sauce

黒 醋 西 令 牛

牛フィレ肉の黒胡椒炒め (小麦・卵・乳成分)

¥6,200

¥9,300

Sautéed Fillet of Beef with Black Pepper

黒 椒 炒 牛 柳

ジャスミン茶プリン (乳成分)

¥1,600

Jasmine Tea Pudding

茉 莉 茶 布 甸

前 菜 COLD DISH

五種冷菜盛り合わせ (小麦・卵)

¥8,200

¥12,300

(くらげの冷菜・広東風チャーシュー・蒸し鶏の冷菜・ピータン・きゅうりの甘酢漬け)

Five kinds of Appetizers

五 色 拼 盆

三種冷菜盛り合わせ (小麦)

¥6,300

¥9,400

(くらげの冷菜・広東風チャーシュー・蒸し鶏の冷菜)

Three kinds of Appetizers

三 色 拼 盆

※ 1/1・1/2 1部目(17:00~)はコースのみのご注文となりますのでご了承くださいませ。

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。

*Prices include consumption tax and service charge

ふかのひれ

SHARK'S FIN

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
ふかのひれの煮込み (小麦・乳成分) Braised Shark's Fin 紅焼鮑翅	¥20,900		
かに肉入りふかのひれスープ (カニ・小麦・卵・乳成分) Shark's Fin and Crab Meat Soup 蟹肉魚翅	¥4,200	¥8,400	¥12,600

海老・かに・イカ

LOBSTER・PRAWN・CRAB・SQUID

海老のXO醬炒め (エビ・小麦・乳成分) Sautéed Prawns with XO Sauce XO蝦球		¥6,300	¥9,400
海老のチリソース煮 (エビ・小麦) Braised Prawns with Chili Sauce 乾焼蝦球		¥6,300	¥9,400
海老のマヨネーズソース和え (エビ・小麦・卵・乳成分・落花生) Fried Prawns with Mayonnaise Sauce 沙丹蝦球		¥6,300	¥9,400
かに爪の揚げもの (1本) (エビ・カニ・小麦・卵) Deep fried Stuffed Crab Claw (1piece) 百花蟹鉗	¥2,100		
イカと季節野菜の炒め (小麦・乳成分) Sautéed Squid and Seasonal Vegetables 碧綠魷魚		¥4,200	¥6,300

野菜・豆腐

VEGETABLE・TOFU

季節野菜の炒め (小麦・乳成分) Sautéed Seasonal Vegetables 清炒素菜		¥3,600	¥5,400
麻婆豆腐 (小麦・乳成分) Tofu and Minced Beef in Chili Sauce 麻婆豆腐		¥3,600	¥5,400

※仕入れにより食材が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※アレルギー特定原材料（エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生）を表記しております。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

鴨・鶏・牛肉・豚肉

DUCK・CHICKEN・BEEF・PORK

每位
1名様
Person

小盆
2~3名様
Small

中盆
4~5名様
Medium

北京ダック (エビ・小麦)

Roast Duck Skin

北京烤鴨

鶏肉の唐揚げ (小麦・卵)

Fried Chicken Pieces (without Bones)

酥炸鶏球

和牛サーロインと季節野菜の炒め (小麦・乳成分)

Sautéed Japanese Beef Sirloin and Seasonal Vegetables

碧緑西令牛

牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦・乳成分)

Sautéed Shredded Beef and Green Pepper

青椒牛絲

まろやか黒酢酢豚 (小麦・卵)

Sweet and Sour Pork in Black Vinegar

黒古老肉

(6枚)
¥11,300

(12枚)
¥22,600

¥4,200

¥6,300

¥8,400

¥12,600

¥5,700

¥8,500

¥5,000

¥7,500

麺・飯類

NOODLE・RICE

每位
1名様
Person

チャーシュー細切り葱汁そば (小麦・卵・乳成分)

Noodle Soup and Shredded "Barbecued Pork" and Green Onion

葱絲湯麵

五目汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分)

Noodle Soup and Chop-Suey

八珍湯麵

五目焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)

Fried Noodles and Chop-Suey

八珍炒麵

五目炒飯 (エビ・小麦・卵)

Mixed Fried Rice

八珍炒飯

かに肉入り炒飯 (カニ・小麦・卵)

Fried Rice and Crab Meat

蟹肉炒飯

¥2,100

¥2,600

¥2,600

¥2,100

¥2,600

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。

*Prices include consumption tax and service charge

点心

DIM SUM

每位
1名様
Person

かに卵のせシューマイ (4個) (エビ・カニ・小麦・卵)	¥1,800
Steamed Pork Dumplings (4pieces)	
蟹皇焼賣	
ふかのひれ入り蒸し餃子 (4個) (エビ・カニ・小麦)	¥1,800
Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces)	
魚翅餃	
海老入り蒸し餃子 (4個) (エビ・小麦)	¥1,800
Steamed Shrimp Dumplings (4pieces)	
筍尖蝦餃	
ショーロンポー (4個) (小麦・乳成分)	¥1,800
Steamed 'Show-Long-Pow' Dumplings (4pieces)	
小龍包	
はるまき (3本) (エビ・小麦・乳成分)	¥1,350
Spring Roll (3pieces)	
脆皮春捲	

デザート

DESSERT

究極の杏仁豆腐 (乳成分)	¥1,500
Special Almond Jelly in Bamboo Cup	
青筒豆腐	
フルーツ入り杏仁豆腐 (乳成分)	¥2,100
Almond Jelly and Fruit Salad	
鮮果豆腐	
タピオカ入りココナッツミルク (乳成分)	¥1,500
Boba in Coconut Milk	
椰汁西米	
胡麻付き揚げ団子 (3個) (小麦)	¥1,050
Fried Sweet Sesame Dumplings (3pieces)	
炸芝麻球	

※当店では国内産のお米を使用しております。
*We serve rice produced in Japan in this restaurant.

※仕入れにより食材が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※アレルギー特定原材料(エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生)を表記しております。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.