

## 前菜 COLD DISH

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
1. 五種冷菜盛り合わせ (小麦・卵) 五色拼盆 Five kinds of Appetizers		¥7,400	¥11,100
2. 三種冷菜盛り合わせ (小麦・卵) 三色拼盆 Three kinds of Appetizers		¥5,700	¥8,500
3. あわびのうす切り冷菜 (小麦) 冷鮑魚片 Chilled Abalone Slice		¥8,900	¥13,300
4. くらげの冷菜 (小麦) 拌海蜇皮 Chilled Jelly Fish		¥5,700	¥8,500
5. 蒸し鶏の冷菜 (小麦) 白切肥鶏 Chilled Boiled Chicken		¥3,600	¥5,400
6. 蒸し鶏肉の細切り胡麻ソース (小麦) 棒々童鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce		¥3,600	¥5,400
7. 広東風チャーシュー (小麦) 明爐叉燒 Roasted Pork fillet Cantonese Style		¥3,600	¥5,400
8. ピータン (小麦・卵) 松花皮蛋 Preserved Duck's Eggs		¥2,300	¥3,400

## ふかのひれ SHARK'S FIN

9. ふかのひれの煮込み (小麦・乳成分) 紅焼排翅 Braised Shark's Fin	¥19,000		
10. かに肉入りふかのひれスープ (かに・小麦・卵・乳成分) 蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crab Meat Soup	¥3,800	¥7,600	¥11,400
11. 五目入りふかのひれスープ (小麦・乳成分) 八珍魚翅 Shark's Fin and Chop-Suey Soup	¥2,800	¥5,600	¥8,400

## 燕の巣 BIRD'S NEST

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
12. かに肉入り燕の巣スープ (かに・小麦・卵・乳成分) 蟹肉官燕 Bird's Nest with Crab Meat Soup	¥3,800	¥7,600	¥11,400
13. 燕の巣澄ましスープ (小麦・卵・乳成分) 清湯官燕 Bird's Nest Clear Soup	¥3,200	¥6,400	¥9,600

## あわび ABALONE

14. まるごとあわびの煮込み (1個) (小麦・乳成分) 原只鮑魚 Braised Whole Abalone (1piece)	¥14,000		
15. あわびと季節野菜の炒め (乳成分) 碧緑鮑片 Sautéed Sliced Abalone and Seasonal Vegetables		¥8,300	¥12,400
16. あわびのクリーム煮込み (小麦・乳成分) 奶油鮑片 Braised Abalone in Cream Sauce		¥7,600	¥11,400
17. あわびと袋茸のオイスターソース煮込み (小麦・乳成分) 草菇鮑甫 Braised Abalone and Chinese Mushroom		¥7,600	¥11,400

## かに CRAB

18. かに爪の揚げもの (1本) (えび・かに・小麦・卵) 百花蟹鉗 Deep Fried Stuffed Crab Claw (1piece)	¥1,900		
19. かにたま (かに・小麦・卵・乳成分) 芙蓉蟹蛋 Egg Fu-Young		¥3,800	¥5,700

※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：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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.

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
Ingredients are subject to seasonal changes.

# 海老

## LOBSTER・PRAWN・SHRIMP

每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
---------------------	----------------------	-----------------------

- |   |         |         |
|---|---------|---------|
| 20. イセエビの葱と生姜炒め (えび・小麦・乳成分)<br>姜葱龍蝦 Sautéed Lobster in Ginger and Green Onion Sauce | ¥11,400 | ¥17,100 |
| 21. イセエビのチリソース煮 (えび・小麦)<br>乾焼龍蝦 Braised Lobster in Chili Sauce                      | ¥11,400 | ¥17,100 |
| 22. 海老のXO醬炒め (えび・小麦・乳成分)<br>XO蝦球 Sautéed Prawns in XO Sauce                         | ¥5,700  | ¥8,500  |
| 23. 海老のチリソース煮 (えび・小麦)<br>乾焼蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce                         | ¥5,700  | ¥8,500  |
| 24. 海老のマヨネーズソース和え (えび・小麦・卵・乳成分・落花生)<br>沙丹蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce      | ¥5,700  | ¥8,500  |
| 25. 小海老のチリソース煮 (えび・小麦)<br>乾焼蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce                       | ¥5,100  | ¥7,600  |
| 26. 小海老の衣揚げ (えび・小麦)<br>酥炸蝦仁 Fried Shrimps   | ¥5,100  | ¥7,600  |

# イカ・貝柱

## SQUID・SCALLOP

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| 27. イカと季節野菜の炒め (乳成分)<br>碧綠魷魚 Sautéed Squid and Seasonal Vegetables    | ¥3,800 | ¥5,700 |
| 28. イカのチリソース煮 (小麦)<br>乾焼魷魚 Braised Squid in Chili Sauce               | ¥3,800 | ¥5,700 |
| 29. 貝柱と季節野菜の炒め (乳成分)<br>碧綠帶子 Sautéed Scallops and Seasonal Vegetables | ¥5,100 | ¥7,600 |
| 30. 貝柱と海老すり身の揚げもの (えび・小麦・卵)<br>百花帶子 Deep Fried Stuffed Scallops       | ¥5,100 | ¥7,600 |
| 31. 貝柱のクリーム煮込み (小麦・乳成分)<br>奶油帶子 Braised Scallops in Cream Sauce       | ¥5,100 | ¥7,600 |

# 魚

## FISH

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| 32. 白身魚の切り身と季節野菜の炒め (小麦・卵・乳成分)<br>時菜魚球 Sautéed Fish and Seasonal Vegetables | ¥4,500 | ¥6,700 |
| 33. 白身魚の切り身揚げ 甘酢あんかけ (小麦・卵)<br>糖醋魚塊 Sweet and Sour Fish                     | ¥4,500 | ¥6,700 |

## 牛肉 BEEF

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
34. 和牛サーロインの黒胡椒炒め (小麦・乳成分) 黒胡椒西令牛 Sautéed Sirloin of Beef with Black Pepper		¥7,600	¥11,400
35. 牛フィレ肉と白葱の炒め (小麦・卵・乳成分) 京葱牛柳 Sautéed Fillet of Beef and Leek		¥5,700	¥8,500
36. 牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦・卵・乳成分) 青椒牛絲 Sautéed Shredded Beef and Green Pepper		¥5,100	¥7,600
37. 牛肉細切り甘味噌炒め (レタス または クレープ包み) (小麦・卵) 金醬牛絲 Sautéed Beef in Special Bean Paste (Lettuce or Crêpe)		¥5,100	¥7,600

## 豚肉 PORK

38. 酢豚 (小麦・卵) 酥古老肉 Sweet and Sour Pork		¥4,500	¥6,700
39. まろやか黒酢酢豚 (小麦・卵) 黒古老肉 Sweet and Sour Pork in Black Vinegar		¥4,500	¥6,700
40. 八宝菜 (えび・小麦・乳成分) 炒上雜碎 Sautéed Chop-Suey		¥3,800	¥5,700

## 豆腐 TOFU

41. かに肉と豆腐の煮込み (かに・小麦・卵・乳成分) 蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crab Meat		¥3,800	¥5,700
42. 麻婆豆腐 (小麦・乳成分) 麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef in Chili Sauce		¥3,200	¥4,800

※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：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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.

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
Ingredients are subject to seasonal changes.

## 鶏肉・鴨 CHICKEN・DUCK

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small (6枚)	中盆 4~5名様 Medium (12枚)
43. 北京ダック (えび・小麦) 北京烤鴨 Roast Duck Skin		¥10,200	¥20,400
44. 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め (小麦・卵・乳成分) 腰果鶏丁 Sautéed Chicken and Cashew Nuts		¥3,800	¥5,700
45. 鶏肉の唐揚げ (小麦・卵) 酥炸鶏球 Fried Chicken Pieces (without Bones)		¥3,800	¥5,700
46. 鶏肉の揚げものレモンソース (小麦・卵) 西檸煎鶏 Fried Chicken in Lemon Sauce		¥3,800	¥5,700
47. うずら肉のレタス包み (小麦・卵・乳成分) 炒安仁崧 Sautéed Quail Meat in Lettuce Cup		¥5,100	¥7,600

## 野菜 VEGETABLE

48. 季節野菜の炒め (乳成分) 清炒素菜 Sautéed Seasonal Vegetables		¥3,200	¥4,800
49. 白菜のクリーム煮込み (小麦・乳成分) 奶油津菜 Braised Tenjin Cabbage in Cream Sauce		¥3,200	¥4,800
50. 二種野菜の炒め ニンニク風味 (乳成分) 蒜茸双蔬 Sautéed Vegetables with Garlic		¥3,800	¥5,700

# スープ

## SOUP

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
51. 野菜と卵のスープ (小麦・卵・乳成分) 蛋花上湯 Vegetables and Egg Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700
52. かに肉入りコーンスープ (かに・小麦・乳成分) 蟹肉粟米 Crab Meat Corn Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700
53. 干し貝柱入りとろみスープ (小麦・乳成分) 金瑤柱羹 Dried Scallops Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700
54. 四川風とろみスープ (小麦・卵・乳成分) 川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700

# 汁そば類

## NOODLE SOUP

	每位 1名様 Person
55. 海の幸汁そば (えび・小麦・卵・乳成分) 海鮮湯麺 Noodle Soup and Seafood	¥2,600
56. 五目汁そば (えび・小麦・卵・乳成分) 八珍湯麺 Noodle Soup and Chop-Suey	¥2,300
57. 四川風とろみそば (小麦・卵・乳成分) 酸辣湯麺 Hot and Sour Noodle Soup	¥2,300
58. チャーシュー細切り葱汁そば (小麦・卵・乳成分) 葱絲湯麺 Noodle Soup and Shredded "Barbecued Pork" and Green Onion	¥1,900
59. 担々麺 (えび・小麦・卵・乳成分・落花生) 担々麺 Noodle Soup in Sesame Sauce and Chili Oil	¥2,300

※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：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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.

※季節により食材が変更になる場合がございます。

Ingredients are subject to seasonal changes.

## 焼きそば類 FRIED NOODLE

每位  
1名様  
Person

- |   |        |
|---|--------|
| 60. 海の幸焼きそば (えび・小麦・卵・乳成分)<br>海鮮炒麺 Fried Noodles and Seafood         | ¥2,600 |
| 61. 五目焼きそば (えび・小麦・卵・乳成分)<br>八珍炒麺 Fried Noodles and Chop-Suey        | ¥2,300 |
| 62. 上海花園飯店式焼きそば (えび・小麦・卵・乳成分)<br>花園炒麺 Fried Noodles Shang-Hai Style | ¥2,300 |

## 飯類 RICE

- |   |        |
|---|--------|
| 63. 五目炒飯 (えび・小麦・卵)<br>八珍炒飯 Mixed Fried Rice                       | ¥1,900 |
| 64. かに肉入り炒飯 (かに・小麦・卵)<br>蟹肉炒飯 Fried Rice and Crab Meat            | ¥2,300 |
| 65. 海の幸入り炒飯 (えび・かに・小麦・卵・乳成分)<br>海鮮炒飯 Fried Rice and Seafood       | ¥2,600 |
| 66. 五目あんかけ御飯 (えび・小麦・乳成分)<br>八珍燴飯 Sautéed Chop-Suey Served on Rice | ¥2,300 |
| 67. あわび入り白粥 (小麦・卵・乳成分)<br>鮑白粥 Abalone Slices Rice Porridge        | ¥3,200 |

# 点心

## DIM-SUM

每位  
1名様  
Person

68. 四種飲茶盛り合わせ (12個) (えび・かに・小麦・卵・乳成分) ¥4,000  
點心拼盆 Special Assorted Dumplings (12pieces)
69. はるまき (3本) (えび・小麦・乳成分) ¥1,200  
脆皮春捲 Spring Roll (3pieces)
70. 棒餃子 (3本) (えび・小麦・乳成分) ¥1,200  
棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings (3pieces)
71. 板餃子 (1枚) (小麦・乳成分) ¥1,600  
板餃子 Pan-fried Pork Dumplings TOH-LEE Style (1piece)
72. ふかのひれ入り蒸し餃子 (4個) (えび・かに・小麦・乳成分) ¥1,600  
魚翅餃 Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces)
73. 海老入り蒸し餃子 (4個) (えび・小麦・乳成分) ¥1,600  
筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4pieces)
74. かに卵のせシューマイ (4個) (えび・かに・小麦・卵・乳成分) ¥1,600  
蟹皇焼売 Steamed Pork Dumplings (4pieces)
75. ショーロンポー (4個) (小麦・乳成分) ¥1,600  
小籠包 Steamed "Show-Long-Pow" Dumplings (4pieces)
76. 肉まん (1個) (えび・小麦・卵) ¥700  
滑肉飽 Pork Filled Bun (1pieces)
77. 中国蒸しパン (1個) (小麦・卵) ¥400  
花捲 Steamed Chinese Bread (1pieces)

# デザート

## DESSERT

78. 究極の杏仁豆腐 (乳成分) ¥1,300  
青筒豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup
79. フルーツ入り杏仁豆腐 (乳成分) ¥1,900  
鮮果豆腐 Almond Jelly and Fruit Salad
80. タピオカ入りココナッツミルク (乳成分) ¥1,300  
椰汁西米 Boba in Coconut Milk
81. アイスクリーム (乳成分) ¥1,100  
雪糕各式 Ice Cream
82. 胡麻付き揚げ団子 (3個) (小麦) ¥900  
炸芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings (3pieces)
83. さつまいもの飴炊き (数量限定) ¥3,200  
拔絲地瓜 Honey Fried Potato

※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：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※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.

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
Ingredients are subject to seasonal changes.