

# 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) 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) 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) 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) 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) 蟹肉官燕 Bird's Nest and Crab Meat Soup	¥3,800	¥7,600	¥11,400
13. 燕の巣澄ましスープ (小麦・卵) 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) 原只鮑魚 Braised Whole Abalone (1piece)	¥14,000		
15. あわびと季節野菜の炒め (小麦) 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) 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 Claws (1piece)	¥1,900		
19. かにたま (かに・小麦・卵) 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) 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) 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) 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) 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) 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) 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) 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 (小麦) 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) 乾焼魷魚 Braised Squid in Chili Sauce		¥3,800	¥5,700
29. 貝柱と季節野菜の炒め (小麦) 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) 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) 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) 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) 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) 黒椒西令牛 Sautéed Japanese Sirloin with Black Pepper		¥7,600	¥11,400
35. 牛フィレ肉と白葱の炒め (小麦・卵) 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) 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) 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) 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) 蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crab Meat		¥3,800	¥5,700
42. 麻婆豆腐 (小麦) 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 by Peking Style		¥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) 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) 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 (小麦) 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 (小麦) 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) 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) 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) 川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700

## 汁そば類 NOODLES SOUP

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

每位  
1名様  
Person

- |   |        |
|---|--------|
| 60. 海の幸焼きそば (えび・小麦・卵)<br>海鮮炒麺 Fried Noodles with Seafood        | ¥2,600 |
| 61. 五目焼きそば (えび・小麦・卵)<br>八珍炒麺 Fried Noodles with Chop-Suey       | ¥2,300 |
| 62. 上海花園飯店式焼きそば (えび・小麦・卵)<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 Fried Rice   | ¥1,900 |
| 64. かに肉入り炒飯 (かに・小麦・卵)<br>蟹肉炒飯 Fried Rice with Crab Meat                       | ¥2,300 |
| 65. 海の幸入り炒飯 (えび・かに・小麦・卵)<br>海鮮炒飯 Fried Rice with Seafood                      | ¥2,600 |
| 66. 五目あんかけ御飯 (えび・小麦)<br>八珍會飯 Bowl of Rice with a Chop-Suey-Like Mixture on It | ¥2,300 |
| 67. あわび入り白粥 (小麦・卵)<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)  
點心拼盆 Assorted Dumplings (12pieces) ¥4,000
69. はるまき (3本) (えび・小麦)  
脆皮春捲 Spring Roll (3pieces) ¥1,200
70. 棒餃子 (3本) (えび・小麦・乳成分)  
棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings (3pieces) ¥1,200
71. 板餃子 (1枚) (小麦・乳成分)  
板餃子 Pan-fried Pork Dumplings TOH-LEE Style (1piece) ¥1,600
72. ふかのひれ入り蒸し餃子 (4個) (えび・かに・小麦・乳成分)  
魚翅餃 Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces) ¥1,600
73. 海老入り蒸し餃子 (4個) (えび・小麦・乳成分)  
筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4pieces) ¥1,600
74. かに卵のせシューマイ (4個) (えび・かに・小麦・卵・乳成分)  
蟹皇焼売 Steamed Pork Dumplings (4pieces) ¥1,600
75. ショーロンポー (4個) (小麦)  
小龍包 Steamed "Show-Long-Pow" Dumplings in Hot Soup (4pieces) ¥1,600
76. 肉まん (1個) (えび・小麦・卵) ¥700  
滑肉飽 Steamed Bun with Pork Filling (1pieces)
77. 中国蒸しパン (1個) (小麦・卵) ¥400  
花捲 Steamed Chinese Bun (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・卵) ¥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.