

〈各種テイクアウトも承ります。スタッフにお声掛けください。〉 ※赤い数字のメニューは対象外となります。

前 菜

冷盆類/Appetizer

	小盆 (Small) (2名様)	中盆 (Medium) (3名様)	
1 前菜盛り合わせ 什錦拼盆 Assorted Cold Appetizer	¥5,000	¥7,000	  
2 三種冷菜盛り合わせ 三色拼盆 Cold Appetizer (3 kinds)	¥3,800	¥5,000	 
3 むし鶏の冷菜 葱ソース 白切油鶏 Steamed Chicken with Onion Sauce (Cold)	¥3,000	¥4,000	
4 チャーシュー 明爐叉焼 Chinese Roast Pork "Cha Siu"	¥3,800	¥5,000	 
5 くらげの冷菜 涼拌海蜇 Cold Jelly Fish	¥4,000	¥5,500	
6 ピータン(1個) 松花皮蛋 Preserved Eggs (1piece)	¥1,200		
7 野菜の唐辛子甘酢漬け 酸辣素菜 Cucumber and Chinese Cabbage Pickles	¥1,500	¥2,000	

燕の巣

官燕類/ Bird's Nest

8 つばめの巣と卵白入りスープ 鶏茸燴燕窩 Bird's Nest and Egg White Soup	¥4,000 (1cup)	
9 つばめの巣とカニ肉入りスープ 蟹肉燕窩湯 Bird's Nest and Crabmeat soup	¥5,000 (1cup)	

〈各種テイクアウトも承ります。スタッフにお声掛けください。〉 ※赤い数字のメニューは対象外となります。

ふかひれ

排翅類/ Shark Fin

- | | | |
|---|---|---|
| <p>10 ふかひれの姿煮込み
紅焼排翅
Braised Whole Shark Fin</p> | <p>(160g)
¥22,500</p> <p>(250g)
¥33,000</p> <p>(330g)
¥42,000</p> |  |
| <p>11 カニの卵入りふかひれスープ
蟹皇魚翅
Shark Fin and Crab Roe Soup</p> | <p>¥3,500(1cup)</p> |    |
| <p>12 カニ肉入りふかひれスープ
蟹肉魚翅
Shark Fin and Crabmeat Soup</p> | <p>¥3,500(1cup)</p> |    |
| <p>13 五目入りふかひれスープ
八珍魚翅
Shark Fin and Chop Suey Soup</p> | <p>¥3,500(1cup)</p> |  |

あわび・なまこ

鮑魚類/ Abalone 海參類/Sea Cucumber

- | | | |
|--|--|---|
| <p>14 活き蝦夷アワビと野菜のあっさり炒め
時菜鮮鮑
Sauted Fresh Abalone and Vegetables (1piece)</p> | <p>(1個)
¥5,000</p> | |
| <p>15 活き蝦夷アワビの豆鼓蒸し
鼓蒸鮑仔
Steamed Abalone with Black Bean Paste (1piece)</p> | <p>(1個)
¥4,800</p> |  |
| <p>16 活き蝦夷アワビの葱と生姜風味蒸し
姜葱蒸鮑仔
Steamed Abalone with Ginger and Green Onion Sauce (1piece)</p> | <p>(1個)
¥4,800</p> |  |
| <p>17 アワビのオイスターソース煮込み
蠔油鮑魚
Braised Abalone with Oyster Sauce (1piece)</p> | <p>(1個)
¥5,500</p> |  |
| <p>18 アワビのクリーム煮込み
奶油鮑魚
Braised Abalone with Cream Sauce (1piece)</p> | <p>(1個)
¥5,500</p> |  |
| <p>19 ナマコの醤油煮込み
紅焼海參
Braised Sea Cucumber with Soy Sauce
(Please require 30minutes)</p> | <p>*約30分ほどお時間をいただきます。
小盆 (Small) (2名様) ¥9,000
中盆 (Medium) (3名様) ¥12,000</p> |  |
| <p>20 アワビとナマコの煮込み
海參鮑魚
Braised Abalone and Sea Cucumber with Soy Sauce
(Please require 30minutes)</p> | <p>*約30分ほどお時間をいただきます。
小盆 (Small) (2名様) ¥10,500
中盆 (Medium) (3名様) ¥14,000</p> |  |

海老・蟹

蝦類/Prawn, Crab

	小盆 (Small) (2名様)	中盆 (Medium) (3名様)	
21 大海老のマヨネーズソース 生汁明蝦球 Sautéed Prawn with Mayonnaise Sauce	¥5,000	¥7,000	   
22 大海老の甘酢ソース 糖醋明蝦球 Sautéed Prawn with Sweet and Sour Sauce	¥5,000	¥7,000	  
23 大海老のチリソース 乾焼明蝦球 Sautéed Prawn with Chili Sauce	¥5,000	¥7,000	 
24 海老の衣揚げ 酥炸蝦仁 Fried Shrimp served with Sweet and Sour Sauce	¥3,800	¥5,000	 
25 カニの爪揚げ (1本) 百花蟹钳 Deep-fried Stuffed Crab Claw (1piece)	¥1,800		   
26 かにたま 芙蓉煎蟹蛋 Egg Fu-Young (Chinese Crabmeat Omelet)	¥2,500	¥3,200	  

魚 介

海鮮類/Seafood

	小盆 (Small) (2名様)	中盆 (Medium) (3名様)	
27 帆立貝柱と野菜のあっさり炒め 七彩帶子 Sautéed Scallop and Vegetables	¥5,000	¥7,000	
28 海の幸三種と野菜のあっさり炒め 時菜三鮮 Sautéed Seafood and Vegetables	¥5,400	¥7,200	
29 白身魚と青菜の炒め 菜蘆魚塊 Sautéed Fish and Vegetables	¥3,800	¥5,000	
30 白身魚の甘酢かけ 糖醋魚塊 Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	¥3,800	¥5,000	 

〈各種テイクアウトも承ります。スタッフにお声掛けください。〉 ※赤い数字のメニューは対象外となります。

牛・豚・鶏

牛肉類/Beef 豚類/Pork 鴨子類/Duck,Chicken

31 黒毛和牛サーロインの中華風ステーキ 鼓煎和牛 Japanese Black Beef Sirloin Steak, Chinese Style	(100g) ¥10,000		
32 黒毛和牛ロースの料理 (オイスターソース、豆鼓、黒胡椒、XO醤) 中式和牛柳 Japanese Black Beef Loin Dish (with Oyster Sause, Black Bean Paste, Black Pepper or XO Sause)	(100g) ¥9,000		 
33 和牛もも肉のオイスターソース炒め 蠔油牛肉 Sauted Beef with Oyster Sauce	小盆 (Small) (2名様) ¥5,000	中盆 (Medium) (3名様) ¥7,000	 
34 和牛もも肉の黒胡椒炒め 黒椒牛肉 Sauted Beef with Black Pepper	¥5,000	¥7,000	 
35 和牛もも肉の豆鼓炒め 鼓汁牛肉 Sauted Beef with Black Bean Paste	¥5,000	¥7,000	 
36 牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛絲 Sauted Shredded Beef and Green Pepper	¥4,000	¥5,500	 
37 皮つき豚肉やわらか煮込み 南乳扣肉 Braised Pork with Bean Paste	¥3,500	¥4,700	
38 酢豚 酥咕啫肉 Sweet and Sour Pork	¥3,500	¥4,700	 
39 黒酢の酢豚 香醋肉塊 Sauted Pork with Black Vinegar Sauce	¥3,500	¥4,700	 
40 北京ダック (1枚) 金陵片皮鴨 Peking Duck (1piece)	¥1,300		
41 骨抜き鶏のから揚げ 炸子鶏球 Deep-fried Boneless Chicken	¥2,700	¥3,600	 
42 鶏肉とカシューナッツの炒め 腰果鶏丁 Sauted Diced Chicken and Cashew Nuts	¥2,700	¥3,600	 
43 うずら肉のそぼろ炒め、レタス包み 炒鵪鶉松 Sauted Minced Chicken Wrapped in Lettuce	¥3,800	¥5,000	 

豆腐・野菜

豆腐類/Tofu 野菜類/Vegetables

	小盆 (Small) (2名様)	中盆 (Medium) (3名様)	
44 カニ肉と豆腐の煮込み 蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crabmeat	¥3,500	¥4,700	
45 麻婆豆腐 麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef with Chili Sauce	¥2,500	¥3,300	
46 八宝菜 炒上雑碎 Chop Suey	¥3,500	¥4,700	 
47 ブロッコリーのカニ肉あんかけ 蟹肉蘭花 Boiled Broccoli with Crabmeat	¥3,500	¥4,700	 
48 野菜の塩味炒め 清炒素菜 Sautéed Vegetables	¥2,500	¥3,300	
49 チンゲン菜のクリーム煮 奶油青菜 Braised Bok Choy with Cream Sauce	¥2,500	¥3,300	
50 チンゲン菜のカニ肉あんかけ 蟹肉青菜 Boiled Bok Choy with Crabmeat	¥3,500	¥4,700	 

スープ

嫩品湯類/Soup

51 中華風コーンスープ 鶏茸粟米羹 Corn Soup with Chicken Meat	¥1,200 (1cup)	 
52 たまごと野菜のスープ 蛋花湯 Egg and Vegetable Soup	¥1,000 (1cup)	
53 五目入り野菜スープ 什錦素菜湯 Vegetable Soup with Chop Suey	¥1,000 (1cup)	
54 ワンタンスープ 湯雲吞 Wonton Soup	¥1,200 (1cup)	 

〈各種テイクアウトも承ります。スタッフにお声掛けください。〉 ※赤い数字のメニューは対象外となります。

麺・ご飯

麺類/Noodle 飯類/Rice

55 海の幸入り汁そば

海鮮湯麺
Soup Noodles with Seafood

¥3,100



56 五目入り汁そば

八珍湯麺
Soup Noodles with Chop Suey

¥2,500



57 四川風辛子汁そば

酸辣湯麺
Szechwan Style Spicy Soup Noodles

¥2,800



58 細切りチャーシューと葱入り汁そば

葱油叉焼麺
Soup Noodles with Barbecued Pork and Welsh Onion

¥2,500



59 担々麺

担々麺
Soup Noodles with Chili and Sesami

¥2,500



60 白髪葱添え 汁そば

光麺
Soup Noodles with Welsh Onion

¥1,500



61 海の幸入りあんかけ焼きそば

海鮮炒麺
Fried Noodles with Seafood

¥3,100



62 五目入りあんかけ焼きそば

八珍炒麺
Fried Noodles with Chop Suey

¥2,500



63 カニ肉とレタス入り炒飯

蟹肉炒飯
Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

¥2,800



64 牛肉とレタス入り炒飯

生炒牛飯
Fried Rice with Beef and Lettuce

¥2,500



65 五目入り炒飯

八珍炒飯

Fried Rice with Chop Suey

¥2,300



66 カニたまかけご飯

天津燴飯

Crabmeat Omelet on Rice

¥2,500



67 中国粥

干貝白粥

Rice Porridge

¥1,400

68 ごはん

白飯

Steamed Rice

¥400

69 ザーサイ

搾菜

Chinese Pickles

¥300



点 心

點心類/Dim sum

70 シュウマイ (3個)

広東焼売

Steamed Pork Dumpling (3piece)

¥900



71 海老入り蒸し餃子 (3個)

筍尖蝦餃

Steamed Shrimp Dumpling (3piece)

¥900



72 春巻き (1本)

春捲

Spring Roll (1piece)

¥400



73 小籠包 (3個)

小籠包

Steamed Soup Dumpling (3piece)

¥1,200



74 花巻き (2個)

花捲

Chinese Steamed Roll

¥400



75 焼き餃子 (3個)

広東煎餃子

Fried Shrimp Dumpling (3piece)

¥1,200



〈各種テイクアウトも承ります。スタッフにお声掛けください。〉 ※赤い数字のメニューは対象外となります。

甜品(デザート)

甜品類/Dessert

76 フルーツ入り杏仁豆腐

鮮果豆腐
Almond Jelly with Fruits

¥1,250



77 タピオカ入りココナッツミルク

西米奶露
Coconuts Milk with Tapioca

¥1,000



78 バニラアイス入り杏仁豆腐

雪糕豆腐
Almond Jelly with Ice Cream

¥1,250



79 マンゴープリン

香芒布丁
Mango Pudding

¥1,100



80 胡麻付き揚げ団子(1個)

芝麻球
Deep-fried Sweet Sesame Dumpling(1piece)

¥350



81 さつま芋の飴だき

※約15分程度お時間をいただきます。

拔絲地瓜
Hot Candied Sweet Potato Pieces
(Please require 15minutes)

¥1,800

82 バニラアイスクリーム

雪糕
Ice Cream

¥900



83 シャーベット

氷淇淋
Sherbet

¥900

84 桃まんじゅう(1個)

寿桃包
Peach Steamed Bun (1piece)

¥450

