

前菜 Appetizer




	小盆 (2名様) Small	中盆 (3名様) Medium	
前菜盛り合わせ Assorted Cold Appetizer	¥ 5,000	¥ 7,000	  
三種冷菜盛り合わせ Cold Appetizer (3 kinds)	¥ 3,800	¥ 5,000	 
むし鶏の冷菜 葱ソース Steamed Chicken with Onion Sauce (Cold)	¥ 3,000	¥ 4,000	
チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	¥ 3,800	¥ 5,000	 
くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	¥ 4,000	¥ 5,500	
野菜の唐辛子甘酢漬け Cucumber and Chinese Cabbage Pickles	¥ 1,500	¥ 2,000	




魚介 Seafood


	小盆 (2名様) Small	中盆 (3名様) Medium	
帆立貝柱と野菜のあっさり炒め Sauted Scallop and Vegetables	¥ 5,000	¥ 7,000	
海の幸三種と野菜のあっさり炒め Sauted Seafood and Vegetables	¥ 5,400	¥ 7,200	
白身魚と青菜の炒め Sauted Fish and Vegetables	¥ 3,800	¥ 5,000	
白身魚の甘酢かけ Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	¥ 3,800	¥ 5,000	 

ふかひれ Shark Fin

	(160g)	(250g)	(330g)	
ふかひれの姿煮込み	¥ 22,500	¥ 33,000	¥ 42,000	
Braised Whole Shark Fin				

カニの卵入りふかひれスープ	¥ 3,500 (1 bowl)	  
Shark Fin and Crab Roe Soup		

カニ肉入りふかひれスープ	¥ 3,500 (1 bowl)	  
Shark Fin and Crabmeat Soup		

五目入りふかひれスープ	¥ 3,500 (1 bowl)	
Shark Fin and Chop Suey Soup		

スープ Soup

中華風コーンスープ	¥ 1,200 (1 bowl)	 
Corn Soup with Chicken Meat		

たまごと野菜のスープ	¥ 1,000 (1 bowl)	
Egg and Vegetable Soup		

五目入り野菜スープ	¥ 1,000 (1 bowl)	
Vegetable Soup with Chop Suey		

※料理に含まれるアレルギー特定原材料 8 品目をピクトグラムで表示しています。食材によるアレルギーのある方はあらかじめスタッフにお申し付けください

※ 現地事情と食材調達の都合により、メニューおよび原産国が変更となる場合がございます ※ 表示料金には消費税・サービス料が含まれています


* The menu includes eight major allergens (egg, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanut and walnut) indicated by pictograms.

If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff in advance


*Menu contents may change depending on the availability of ingredients *The displayed prices include consumption tax and 10% service charge


あわび Abalone

活き蝦夷アワビと野菜のあっさり炒め (1個) ¥ 5,000
Sauted Fresh Abalone and Vegetables (1piece)



活き蝦夷アワビの豆鼓蒸し (1個) ¥ 4,800 
Steamed Fresh Abalone with Black Bean Paste (1piece)




活き蝦夷アワビの葱と生姜蒸し (1個) ¥ 4,800 
Steamed Fresh Abalone with Ginger and Green Onion Sauce (1piece)

アワビのオイスターソース煮込み (1個) ¥ 5,500 
Braised Abalone with Oyster Sauce (1piece)


アワビのクリーム煮込み (1個) ¥ 5,500 
Braised Abalone with Cream Sauce (1piece)




海老・蟹 Prawn / Crab

	小盆 (2名様) Small	中盆 (3名様) Medium	
大海老のマヨネーズソース ¥ 5,000	¥ 7,000	   	
Sauted Prawn with Mayonnaise Sauce			

大海老の甘酢ソース ¥ 5,000	¥ 7,000	  
Sauted Prawn with Sweet and Sour Sauce		

大海老のチリソース ¥ 5,000	¥ 7,000	 
Sauted Prawn with Chili Sauce		

カニの爪揚げ (1本) ¥ 1,800	   
Deep-Fried Stuffed Crab Claw (1piece)	

かにたま ¥ 2,500	¥ 3,200	  
Egg Fu-Young (Chinese Crabmeat Omelet)		

※料理に含まれるアレルギー特定原材料 8 品目をピクトグラムで表示しています。食材によるアレルギーのある方はあらかじめスタッフにお申し付けください


※ 現地事情と食材調達の都合により、メニューおよび原産国が変更となる場合がございます ※ 表示料金には消費税・サービス料が含まれています



* The menu includes eight major allergens (egg, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanut and walnut) indicated by pictograms.

If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff in advance

*Menu contents may change depending on the availability of ingredients *The displayed prices include consumption tax and 10% service charge



牛・豚・鶏 Beef / Pork / Duck / Chicken

黒毛和牛サーロインの中華風ステーキ (100g) ￥10,000 
Japanese Black Beef Sirloin Steak, Chinese Style

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) (100g) ￥9,000  
Japanese Black Beef Sirloin Dish
(with Oyster Sauce, Black Bean Paste, Black Pepper or XO Sauce)



	小盆 (2名様) Small	中盆 (3名様) Medium	
和牛もも肉のオイスターソース炒め ￥5,000	￥7,000	 	
Sauted Beef with Oyster Sauce			

和牛もも肉の黒胡椒炒め ￥5,000	￥7,000	 
Sauted Beef with Black Pepper		

和牛もも肉の豆鼓炒め ￥5,000	￥7,000	 
Sauted Beef with Black Bean Paste		

牛肉とピーマンの細切り炒め ￥4,000	￥5,500	 
Sauted Shredded Beef and Green Pepper		

酢豚 ￥3,500	￥4,700	 
Sweet and Sour Pork		

黒酢の酢豚 ￥3,500	￥4,700	 
Sauted Pork with Black Vinegar Sauce		

北京ダック (1枚) ￥1,300	
Peking Duck (1 slice)	

骨抜き鶏のから揚げ ￥2,700	￥3,600	 
Deep-Fried Boneless Chicken		

鶏肉とカシューナッツの炒め ￥2,700	￥3,600	 
Sauted Diced Chicken and Cashew Nuts		

豆腐・野菜 Tofu / Vegetables

	小盆 (2名様) Small	中盆 (3名様) Medium	
カニ肉と豆腐の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥ 3,500	¥ 4,700	
麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef with Chili Sauce	¥ 2,500	¥ 3,300	
八宝菜 Chop Suey	¥ 3,500	¥ 4,700	 
ブロッコリーのカニ肉あんかけ Boiled Broccoli with Crabmeat	¥ 3,500	¥ 4,700	 
野菜の塩味炒め Sauted Vegetables	¥ 2,500	¥ 3,300	
チンゲン菜のクリーム煮 Braised Bok Choy with Cream Sauce	¥ 2,500	¥ 3,300	
チンゲン菜のカニ肉あんかけ Boiled Bok Choy with Crabmeat	¥ 3,500	¥ 4,700	 

点心 Dim sum

シュウマイ (3個) Steamed Pork Dumpling (3piece)	¥ 900	   
海老入り蒸し餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumpling (3piece)	¥ 900	  
春巻き (1本) Spring Roll (1piece)	¥ 400	 
小籠包 (3個) Steamed Soup Dumpling (3piece)	¥ 1,200	
花巻き (2個) Chinese Steamed Roll (2piece)	¥ 400	

※料理に含まれるアレルギー特定原材料8品目をピクトグラムで表示しています。食材によるアレルギーのある方はあらかじめスタッフにお申し付けください




※ 現地事情と食材調達の都合により、メニューおよび原産国が変更となる場合がございます ※ 表示料金には消費税・サービス料が含まれています



* The menu includes eight major allergens (egg, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanut and walnut) indicated by pictograms.



If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff in advance

*Menu contents may change depending on the availability of ingredients *The displayed prices include consumption tax and 10% service charge




麺・ご飯 Rice / Noodle

海の幸入り汁そば ¥ 3,100   
Soup Noodles with Seafood




五目入り汁そば ¥ 2,500   
Soup Noodles with Chop Suey




四川風辛子汁そば ¥ 2,800  
Szechwan Style Spicy Soup Noodles

細切りチャーシューと葱入り汁そば ¥ 2,500  
Soup Noodles with Barbecued Pork and Welsh Onion



担々麺 ¥ 2,500   
Soup Noodles with Chili and Sesami




白髪葱添え汁そば ¥ 1,500  
Soup Noodles with Welsh Onion

海の幸入りあんかけ焼きそば ¥ 3,100   
Fried Noodles with Seafood

五目入りあんかけ焼きそば ¥ 2,500   
Fried Noodles with Chop Suey


カニ肉とレタス入り炒飯 ¥ 2,800   
Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

牛肉とレタス入り炒飯 ¥ 2,500  
Fried Rice with Beef and Lettuce


五目入り炒飯 ¥ 2,300   
Fried Rice with Chop Suey

中国粥 ¥ 1,400
Rice Porridge


ごはん ¥ 400
Steamed Rice


ザーサイ ¥ 300 
Chinese Pickles

デザート Dessert

フルーツ入り杏仁豆腐 ¥ 1,250 
Almond Jelly with Fruits


タピオカ入りココナッツミルク ¥ 1,000 
Coconuts Milk with Tapioca

バニラアイス入り杏仁豆腐 ¥ 1,250 
Almond Jelly with Ice Cream


マンゴープリン ¥ 1,100 
Mango Pudding

胡麻付き揚げ団子（1個） ¥ 350 
Deep-Fried Sweet Sesame Dumpling (1piece)

さつま芋の飴だき（約 15 分程お時間をいただきます） ¥ 1,800
Hot Candied Sweet Potato Pieces (Please require 15minutes)

バニラアイスクリーム ¥ 900 
Ice Cream

シャーベット ¥ 900
Sherbet

桃まんじゅう（1個） ¥ 450 
Peach Steamed Bun (1piece)

※料理に含まれるアレルギー特定原材料 8 品目をピクトグラムで表示しています。食材によるアレルギーのある方はあらかじめスタッフにお申し付けください

※ 現地事情と食材調達の都合により、メニューおよび原産国が変更となる場合がございます ※ 表示料金には消費税・サービス料が含まれています

* The menu includes eight major allergens (egg, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanut and walnut) indicated by pictograms.

If you have any allergies to specific ingredients, please inform our staff in advance

*Menu contents may change depending on the availability of ingredients *The displayed prices include consumption tax and 10% service charge