

～ようきひ～
楊貴妃

Youkihi

サーモンとクラゲのサラダ仕立て
Salmon and Jellyfish Salad

海老のチリソース煮
Prawn in Chili Sauce

干し貝柱と白菜のトロトロスープ
Thick soup with Dried Scallop and Chinese Cabbage

彩り飲茶: スペアリブのブラックビーンズ蒸し・蝦餃子・広東焼売・イカ焼売
Steamed Spare Ribs with Black Beans, Shrimp Gyoza Dumpling,
Cantonese Shumai and Squid Shumai

中国茶
Chinese Tea

デザート: 杏仁豆腐・マンゴープリン・タピオカ入りココナツミルク・
胡麻団子・サツマイモのあめ炊き・桃まん
Dessert: Almond Pudding, Mango Pudding, Tapioca in Coconut Milk,
Deep fried Sesame Dumpling, Candied Sweet Potato, Longevity Peach Bun

お一人様 4,400

工芸茶
Chinese Flowering Tea
+ 1,400



心心相和
(シンシンソウワ)
Xin Xin Xiang He



龍鳳吉祥
(リュウホウキッシュウ)
Long Feng Ji Xiang



馨花相印
(キョウカソウイン)
Xin Hua Xiang Yin

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

～あおい～



Aoi

前菜盛り合わせ:

**クラゲの冷製・よだれ鶏・キノコのマスタード和え・
スモークサーモンの甘酢白菜巻き**

Assorted Appetizers:

Chilled Jellyfish, Chicken with Szechuan Style Spicy Sauce,
Mushroom Mixed with Mustard,
Smoked Salmon wrapped with Sweet Vinegared Chinese Cabbage

海老のチリソース煮

Prawn in Chili Sauce

上海蟹ときのこのスープ

Chinese Mitten Crab and Mushroom Soup

和牛赤身肉と野菜の豆板醬炒め

Sautéed Japanese Lean Beef with Vegetables with Chili Bean Sauce

鮮魚の葱蒸し

Steamed Fresh Fish with Scallions

博多一番どりと白菜の伊府麺 黒胡椒風味

E-Fu Noodle with Hakata Ichibandori Chicken and
Chinese Cabbage flavored with Black Pepper

タピオカ入り焼きプリン

Baked Pudding with Tapioca

お一人様 6,300

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

季節前菜盛合わせ：クラゲ・蒸し鶏冷製・野菜（春菊）の和え物・海老の紹興酒風味

Assorted Seasonal Appetizers: Jellyfish, Chilled Steamed Chicken,
Garland Chrysanthemum mixed with Tofu, Drunken Prawns

スープ

Soup

どちらか 1 つお選びください。Please choose either from below.

コーンスープ Corn Soup

酸辣湯 Hot & Sour Soup

北京ダック

Peking Duck

温菜

Hot Items

1 グループ様で 3 品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮

Sautéed Shrimps with Chili Sauce

海老のマヨネーズ炒め

Sautéed Shrimps with Mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed Sliced Beef with Green Pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Stir fried Beef in Oyster Sauce

酢豚

Sweet and Sour Pork

麻婆豆腐

Mapo Tofu

若鶏のから揚げ

Fried Chicken

若鶏のピリ辛炒め

Sautéed Spicy Chicken

青野菜の炒め

Sautéed Chinese Green Vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

Boiled Pork Loin with Special Sauce

飲茶：広東焼売・海老餃子

Cantonese Shumai, Shrimp Gyoza Dumpling

海鮮あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Thick Seafood Sauce

デザート

Dessert

どちらか 1 つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え Mango Pudding with Bird's Nest

杏仁豆腐 燕の巣添え Almond Pudding with Bird's Nest

2名様 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.