

季節のおすすめ アラカルトメニュー

Seasonal Special A-La-Carte Menu

牡蠣のピリ辛辛子炒め Stir-fried oyster with chili	4,000
ハタの葱蒸し フュッシュソース 1ポーション Steamed grouper with scallion, fish sauce	1,800
スペアリブと棗、干し貝柱の蒸しスープ Steamed soup with spear ribs, Chinese red dates and dried scallops	1,200
ジャンボ焼き餃子 5 個 Grilled jumbo dumpling, 5 pieces	1,000

冷前菜				
Appetizers			小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
三種前菜盛り合わせ Assorted appetizers (three types)		三拼盆	3,400	5,100
クラゲの冷菜 Cold jellyfish		海蜇皮	2,600	3,900
蒸し鶏の冷製 葱ソース Cold poached chicken with scallion sauce		白油鶏	2,000	3,000
蒸し鶏の胡麻ソース Cold poached chicken with sesame sauce	·	棒々鶏	2,000	3,000
四川名菜 蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース Chicken with Sichuan chili and black vineg	gar sauce	□水鶏	2,000	3,000
温前菜				
Hot Appetizers			小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
広東風釜焼きチャーシュー Cantonese-style pot roast pork		明爐叉焼	2,400	3,600
ホタテとイカの湯引き フィッシュソース Parboiled scallop and squid with fish sauce		白灼海鮮	2,400	3,600
蒸し豚のニンニクソース Steamed pork with garlic sauce		雲白肉片	2,000	3000
干し海老入り 季節の野菜と搾菜の煎り付 Stir-fried seasonal vegetables with dried s and pickled Chinese mustard cabbage		干炒素菜	1,600	2400
スープ				
Soup		1カップ	小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
トマト入り野菜とふわふわ玉子のスープ Vegetable and tomato egg drop soup	蕃茄蛋花湯	易 800	1,600	2,400
トウモロコシのスープ Corn soup	粟米湯	1,100	2,200	3,300
四川風スーラータン Sichuan-style hot and sour soup	酸辣湯	1,100	2,200	3,300
冬菜入り鶏肉と豆腐のスープ Chicken, tofu and Tianjin pickled vegetable clear soup	冬菜豆腐湯	易 1,100	2,200	3,300

蟹肉入り 海燕の巣のスープ (1カップ) 蟹黄官燕 3,400 (1カップ)

pickled vegetable clear soup

Bird's Nest with crab soup (1 bowl)

鴨·合鴨 Duck

北京ダック 1枚 Peking duck	北京烤鴨	1,800(1枚)	
		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
合鴨と甘酢漬け新生姜の炒め Sautéed duck with pickled ginger	姜芽鴨片	3,400	5,100
鮑•海参			
Abalone/Sea Cucumber		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
鮑とナマコの醬油煮込み Soy-braised abalone and sea cucumber	鮑魚海参	6,800	10,200
鮑のオイスターソース煮込み Braised abalone with oyster sauce	蠔油鮑魚	5,800	8,700
鮑のクリーム煮 Abalone with cream sauce	奶油鮑魚	5,800	8,700
ナマコの醤油煮込み Soy-braised sea cucumber	紅焼海参	6,500	9,750
活き鮑と季節野菜の XO 醤炒め Sautéed sustainably sourced live abalone with seasonal vegetables and XO sauce	XO 醤鮮鮑	5,200	7,800
活き鮑のオイスターソース炒め Sautéed sustainably sourced live abalone with oyste	蠔油鮮鮑 er sauce	5,200	7,800
海の幸			
Seafood		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
鮮魚の姿蒸し Steamed fresh whole fish	清蒸鮮魚	時価 6,500~	(要 3 日前事前予約)
鮮魚の唐揚げ 甘酢仕立て Fried fresh fish with sweet vinegar sauce	糖醋鮮魚	時価 6,500~	(要3日前事前予約)
ホタテ貝柱のクリーム炒め Sichuan-style hot and sour soup	奶油扇貝	4,000	6,000
ホタテ貝柱の XO 醤炒め Sautéed scallop with XO sauce	XO 醬扇貝	4,000	6,000

海老 Shrimps / Brawns

Shrimps / Prawns		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
伊勢海老料理 (チリソース・塩・XO・トーチ・唐辛子からチョー Spiny lobster with your choice of sauce: (chili, salt, XO sauce, Chinese black bean sauce or red	,	時価	
大海老のチリソース煮 Prawns tossed in chili sauce	干焼蝦片	4,000	6,000
大海老のピリ辛炒め 四川山椒風味 Stir-fried prawns with Sichuan pepper	辣子蝦片	4,000	6,000
小海老の衣揚げ スパイシーソルト Crispy fried shrimp seasoned with spicy salt	金沙蝦仁	2,800	4,200
小海老のチリソース煮 Shrimps tossed in chili sauce	干焼蝦仁	3,000	4,500
小海老のマヨネーズ炒め(マンゴー風味 Crispy batter-fried shrimps with mango mayonnaise	沙律蝦仁	2,800	4,200
小海老と季節野菜の XO 醤炒め Shrimps with seasonal vegetables in XO sauce	XO 蝦仁	3,000	4,500

解 Crabs

Crabs		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
タラバ蟹の茶碗蒸し仕立て(1カップ) Steamed egg custard with king crab (1 Cup)	蟹肉燉蛋	1,500(1力)	ップ)
ズワイ蟹と玉子のふわふわトロトロ炒め Fluffy Egg Omelette with snow crab	滑蛋蟹肉	2,200	3,300
蟹と豆腐の旨煮 Simmered crab with tofu	蟹肉豆腐	2,200	3,300
タラバ蟹爪のフライ 1本 Fried king crab claw	炸帝王蟹掌	2,600 (1本)	
ズワイ蟹爪のフライ 1本 Fried snow crab claw	炸雪蟹掌	1,600 (1本)	

野菜•豆腐

17不・127周			
Vegetables/Tofu		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
麻婆豆腐 Mapo Tofu	麻婆豆腐	2,000	3,000
豆腐と三種きのこの煮込み Braised tofu with assorted mushrooms	三菇豆腐	2,000	3,000
白菜と干し貝柱の煮込み Braised Chinese cabbage with conpoy	干貝白菜	2,000	3,000
白菜のクリーム煮込み Napa cabbage with cream sauce	奶油白菜	1,800	2,700
季節野菜のオイスターソース炒め Sautéed seasonal vegetables with oyster sauce	蠔油素菜	1,800	2,700
青梗菜の炒め ニンニク風味 Sautéed bok-choy with garlic	炒青菜	1,600	2400
湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried vegetables with beancurd skin	腐衣菜旦	1,600	2,400
牛肉•豚肉•鶏肉			
Beef/Pork/Chicken		小盆 2~3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4~5 名様 Serves 4-5 persons
牛フィレ肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef fillet with black pepper sauce	黒椒牛肉	6,200	9,300
和牛モモ肉と季節野菜の炒め (オイスターソース・豆板醤・麻辣・トーチからチョイス) Stir-fried beef with seasonal vegetables and choice of sauce: Oyster sauce, Chili-bean sauce, Mala	時菜牛肉 a or black bea	3,000 in sauce	4,500
和牛とピーマンの細切り炒め Stir-fried beef with bell peppers	青椒牛肉	2,800	4,200
黒豚のブルーベリー酢豚 Sweet and sour Kurobuta pork with blueberries	香醋肉塊	2,600	3,900
黒豚とキャベツの中国味噌炒め Sautéed Kurobuta pork with cabbage and black bean sauce	回鍋肉片	2,400	3,600
鶏肉とカシューナッツの四川唐辛子炒め Sautéed chicken with chili and cashews	宮保鶏丁	2,600	3,900
鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashews	腰果鶏丁	2,600	3,900
若鶏のパリパリ揚げ 香味ソース Fried spring chicken with sweet and sour ginger saud	油淋鶏	2,400	3,600
若鶏の唐揚げ Fried spring chicken	炸子鶏	2,200	3,300
豚の角煮 蒸しパン添え Braised pork with steamed buns	東坡肉 1名	3分 1,400	

点心 Dim Sum

海老蒸し餃子(2 個) Steamed shrimp dumplings (2 pieces)	蝦餃	800
海老と豚肉の翡翠餃子(2 個) Steamed jade dumplings with shrimp and pork (2 pieces)	翡翠餃	800
蟹シュウマイ(2 個) Crab shumai (2 pieces)	蟹黄焼売	800
肉シュウマイ(2 個) Pork shumai (2 pieces)	焼売	700
春巻き(2 本) Fried spring roll (2 pieces)	春捲	700
大根餅(2 個) Fried turnip cake (2 pieces)	蘿蔔糕	800
小籠包(2 個) Xiao Long Bao (2 pieces)	小籠包	800
海老のサクサク揚げ餃子サラダ添え(4 個) Crispy fried shrimp dumplings with salad (4 pieces)	沙律蝦角	1,000
桃饅頭(2 個) Longevity Peach Buns (2 pieces)	寿桃	800
揚げ胡麻団子(2個)	芝麻球	800
Fried sesame dumpling		
麦面		
麺	什景炒麺	2,200
表面 Noodles 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood	什景炒麺	2,200
表面 Noodles 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy 五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood		·
大田 Noodles 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy 五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood and Vegetables 担担麺	什景湯麺	2,200
大記 Noodles 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy 五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood and Vegetables 担担麺 Dan Dan Noodles 鶏肉葱油そば	什景湯麺 担担麺	2,200
大記 Noodles 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy 五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood and Vegetables 担担麺 Dan Dan Noodles 鶏肉葱油そば Noodles with chicken and green onions 海鮮あんかけ焼きそば	什景湯麺 担担麺 白鶏湯麺	2,200 2,200 2,200

Rice

五目チャーハン Fried rice with shrimp and roast pork	什景炒飯	2,000
蟹肉入りチャーハン Fried rice with crab	蟹肉炒飯	2,500
北京ダックチャーハン Fried rice with Peking duck	烤鴨炒飯	2,500
ナマコ・海老・鶏・豚と野菜のおこげ料理 "Guo Ba" rice crust with sea cucumber slices, assorted meat and vegetables	什景鍋巴	3,500
鮑入りお粥 Abalone congee	鮑魚粥 (1カップ/1 bowl)	1,750
デザート		
Dessert		
白きくらげ入り杏仁豆腐 Cold almond pudding with snow fungus	杏仁豆腐	1,200

冰糖銀耳

燕の巣入りタピオカ入りココナッツミルク

Bird's Nest with tapioca and coconut milk 白きくらげと棗のシロップ煮

Snow fungus and Chinese red dates 燕の巣入りマンゴープリン

Mango pudding with Bird's Nest

季節のフレッシュフルーツ Seasonal fresh fruit

椰汁奶露 1,200

芒果布甸 1,400

1,200

新鮮水果 2,000