



季節のおすすめ
アラカルトメニュー
Seasonal Special A-La-Carte Menu

| | |
|--|-------|
| 博多極味鴨のロースト Roast Hakata-kiwami duck | 3,000 |
| 牛肉の味噌炒め クレープ添え Stir-fried beef with miso wrapped in crêpe | 2,800 |
| 鮑のオープン焼き カレー風味 (1個) Curry-flavored oven-baked abalone (1 piece) | 2,800 |
| ジャンボ焼き餃子 5個 Grilled jumbo dumpling, 5 pieces | 1,000 |

※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.
※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.

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 vinegar sauce | 口水鶏 | 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け Stir-fried seasonal vegetables with dried shrimps 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 | 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 | 1,100 | 2,200 | 3,300 |
| 蟹肉入り 海燕の巣のスープ (1カップ) Bird's Nest with crab soup (1 bowl) | 蟹黄官燕 | 3,400 (1カップ) | | |

※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.
※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.

鴨・合鴨 Duck

北京ダック 1枚
Peking duck

北京烤鸭 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・海參 Abalone/Sea Cucumber

鮑とナマコの醤油煮込み
Soy-braised abalone and sea cucumber

鮑魚海參 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

紅焼海參 6,500 9,750

活き鮑と季節野菜の XO 醬炒め
Sautéed sustainably sourced live abalone
with seasonal vegetables and XO sauce

XO 醬鮮鮑 5,200 7,800

活き鮑のオイスターソース炒め
Sautéed sustainably sourced live abalone with oyster sauce

蠔油鮮鮑 5,200 7,800

海の幸 Seafood

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
Stir-fried scallop with cream

奶油扇貝 4,000 6,000

ホタテ貝柱の XO 醬炒め
Sautéed scallop with XO sauce

XO 醬扇貝 4,000 6,000

※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.
※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.

海老

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・唐辛子からチョイス) Spiny lobster with your choice of sauce: (chili, salt, XO sauce, Chinese black bean sauce or red pepper) | 龍蝦 | 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 醬炒め Shrimps with seasonal vegetables in XO sauce | XO 蝦仁 | 3,000 | 4,500 |

蟹

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カップ) | |
| 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) | |

※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.
※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.

野菜・豆腐 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 | 2,400 |
| 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 or black bean sauce | 時菜牛肉 | 3,000 | 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 sauce | 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 名分 | 1,400 | |

※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.
※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.

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) Fried sesame dumpling | 芝麻球 | 800 |

麵

Noodles

| | | |
|--|------|-------|
| 五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy | 什景炒麵 | 2,200 |
| 五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood and Vegetables | 什景湯麵 | 2,200 |
| 担担麵 Dan Dan Noodles | 担担麵 | 2,200 |
| 鶏肉葱油そば Noodles with chicken and green onions | 白鶏湯麵 | 2,200 |
| 海鮮あんかけ焼きそば Fried noodles with seafood in thick gravy | 海鮮炒麵 | 2,700 |
| 海鮮スープそば Seafood noodle soup | 海鮮湯麵 | 2,700 |
| 酸辣湯麵 Hot and sour noodle soup | 酸辣湯麵 | 2,200 |

※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.

※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.

飯

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 |
| 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 | 椰汁奶露 | 1,200 |
| 白きくらげと棗のシロップ煮 Snow fungus and Chinese red dates | 冰糖銀耳 | 1,200 |
| 燕の巣入りマンゴープリン Mango pudding with Bird's Nest | 芒果布甸 | 1,400 |
| 季節のフレッシュフルーツ Seasonal fresh fruit | 新鮮水果 | 2,000 |

※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.
※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.