

## 前菜

### APPETIZER

## 冷盤

冷鮑魚富貴拼盆	活け鮑の上湯ジュレ入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizer, Chilled Abalone, Shang Tang Jelly (Per Person)	8,900	w m e c s
富貴拼盆 S	広東焼き物入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat (Per Person)	4,200	w m e c s
珍味拼盤	三種前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizer (Per Person)	2,500	w m e c s
蜜汁叉焼	釜焼きチャーシュー (6切れ) Barbecued Pork (6 pc)	3,800	w m e
姜茸白切鶏	蒸し鶏の冷菜 ジンジャーソース (6切れ) Chilled Chicken, Ginger Sauce (6 pc)	3,600	w m e
桂花浸西柿 H	プチトマトの金木犀の香り漬け (10個) Marinated Petit Tomato, Osmanthus Flavor (10 pc)	2,200	w m e
海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	2,500	w m e
蜜姜皮蛋 H	ピータン 甘酢生姜 Century Egg, Sweet Pickled Ginger	2,000	w m e
甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnuts	1,000	w m
XO醬	XO醬 XO Sauce	1,000	w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## スープ

## SOUP

## 湯

蟹肉蟹皇燕窩羹 S	タラバ蟹と蟹の内子のスープ 燕の巣 (1人前) Taraba Crab Meat and Crab Roe Soup, Bird's Nest (Per Person)	12,800	w m e c
紅焼西洋菜蟹肉羹	タラバ蟹とクレソンのブラウンスープ (1人前) Brown Soup with Taraba Crab Meat and Watercress (Per Person)	4,800	w m e c
茜菜皮蛋魚片湯	ピータンと白身魚のスープ (1人前) Century Egg and White Fish Soup (Per Person)	3,600	w m e
竹笙海鮮羹	キノガサダケと海鮮のとろみスープ (1人前) Bamboo Fungus and Seafood Soup (Per Person)	4,200	w m e c s
蟹肉粟米羹	タラバ蟹入りコーンスープ (1人前) Taraba Crab Meat and Corn Soup (Per Person)	2,800	w m e c

## 鮑

## ABALONE

## 鮑魚

二十三頭吉品干鮑 S	吉浜産二十三頭干し鮑のオイスターソース煮込み Braised Dried 23-Head Yoshihama Abalone, Oyster Sauce	88,000	w m e
黒椒煎鮑魚 S	活け鮑のステーキ 北海道山中牧場のバターと黒胡椒のソース Abalone Steak, Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce	11,800	w m e
蠔油鮑魚	姿鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone, Oyster Sauce	4,500	w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 海鮮

## SEAFOOD

## 海鮮

清蒸蜜柑鯛魚	みかん鯛のスチーム 陳皮香るフィッシュソース (1人前) Steamed Sea Bream with Fish Sauce, Chenpi Scent (Per Person)	3,200	w m e
任選龍蝦 (清蒸/星州/韭黄)	活けイセエビ 一尾 (姿蒸し/チリソース煮/黄ニラ炒め) Fresh Spiny Lobster (Steamed, Braised with Chili Sauce or Stir-Fried with Chives)	16,800	w m e s
星州蝦球	海老のチリソース煮 (4尾) Braised Prawn, Chili Sauce (4 pc)	6,000	w m e s
生汁蝦球	海老の揚げ物 マヨネーズソース和え (4尾) Deep-Fried Prawn, Mayonnaise Sauce (4 pc)	6,000	w m e s
XO醬炒帶子	帆立のXOソース炒め Stir-Fried Scallop and Yellow Chives, XO Sauce	6,800	w m e s
韭黄炒蝦夷鮑魚	活け蝦夷鮑と黄ニラの炒め (1人前) Stir-Fried Fresh Ezo Abalone and Yellow Chives (Per Person)	7,900	w m e
白灼海蝦	久米島産車海老の湯引き (2本) Boiled Kumejima Kuruma Prawn (2 pc)	3,000	w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 牛肉 豚肉 鴨肉 鶏肉

### BEEF / PORK / DUCK / CHICKEN

## 牛肉 猪肉 鴨肉 鶏肉

黒椒A5和牛柳	A5和牛フィレステーキ 北海道山中牧場のバターと黒胡椒ソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce	18,000	w m e
和花椒A5和牛柳	A5和牛フィレステーキ 山椒のソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Japanese Pepper Sauce	18,000	w m e
蒜香炒牛柳粒	国産牛フィレ 青森産ニンニクのソース Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, Aomori Garlic Sauce	10,800	w m e
古老肉	豚肩ロースとパイナップルの酢豚 Sweet and Sour Pork, Pineapple	4,800	w m e
北京片皮鴨	北京ダック 半羽 (6枚) 1羽 (12枚) Peking Duck Half (6 pc) Whole (12 pc)	13,000 24,000	w m e
宮保鶏球	鶏モモ肉とカシューナッツの甘辛炒め Kung Pao Style Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts and Chili	4,700	w m e
糖醋鶏球	鶏肉の甘酢ソース Sweet and Sour Chicken	4,700	w m e
三杯酒炒鶏球	鶏モモ肉とバジルの台湾風炒め煮 Taiwan Style Braised Chicken and Basil	4,700	w m e
軟炸鶏球	鶏肉のクリスピー揚げ (6pc) Deep-Fried Chicken (6 pc)	4,200	w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 野菜 豆腐

### VEGETABLE / BEAN CURD

## 蔬菜 豆腐

清炒時菜 H (清炒／蒜香／XO醬)	青菜の炒め (塩炒め／ガーリック炒め／XOソース炒め) Stir-Fried Vegetable with Salt, Garlic or XO Sauce	3,400	w m e s
金銀時菜	ピータンと塩漬け卵 青菜の卵白ソース Braised Vegetable with Century Egg and Salty Egg	3,600	w m e
蟹肉豆腐 H	タラバ蟹と豆腐の煮込み Braised Taraba Crab Meat and Tofu	4,700	w m e c
魚肝炒露笋	長崎県産カラスミとアスパラガスの炒め Stir-Fried Asparagus with Dried Mullet Roe from Nagasaki	3,900	w m e
四川和牛麻婆豆腐	四川風 和牛ミンチ入り麻婆豆腐 Stewed Tofu with Minced Wagyu Beef, Spicy “Sichuan” Sauce	4,500	w m e
少子豆腐	豚ミンチと豆腐の味噌煮込み Braised Minced Pork and Tofu	4,400	w m e
家常炸豆腐 V	揚げ豆腐と野菜の甘辛煮 Braised Tofu and Vegetables	4,200	w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 飯 麵

### RICE / NOODLE

## 飯 麵

蟹肉生菜炒飯 S	タラバ蟹とレタス入り炒飯 Fried Rice with Taraba Crab Meat and Lettuce	3,700	w m e c
揚州炒飯	釜焼きチャーシューと海老入り炒飯 Fried Rice with Barbecued Pork and Shrimp	2,900	w m e s
櫻蝦炒飯	桜エビ入り炒飯 Fried Rice with Sakura Shrimp	3,400	w m e s
時蔬菜粒炒飯 H V	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	w m e
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば Fried Seafood Noodles, Thick Starchy Sauce	5,800	w m e s
八珍湯麵	五目汁そば Soup Noodle	4,800	w m e s
蟹肉韭黄干葱伊府麵	タラバ蟹と黄ニラ入りイーフー麵 Braised E-Fu Noodle with Taraba Crab Meat and Yellow Chives	3,700	w m e c
豉油炒麵 V	黄ニラ入り醤油焼きそば 香港スタイル Hong Kong Style Fried Noodle, Yellow Chives, Dark Soy Sauce	2,900	w m e
姜絲蚶魷魚撈麵	ホタルイカと生姜の煮込みソバ Braised Noodle with Hotaru Squid and Ginger	4,200	w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = か/こ/crab s = えび/shrimp

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 点心

### DIM SUM

## 点心

點心三様	点心三種盛り合わせ Assorted Trio of Dim Sum	1,900	w m e s c
羊城鮮蝦餃	海老蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pc)	1,300	w m e s
広東焼売	海老と豚肉の焼売 (2個) Steamed Shrimp and Pork Dumpling (2 pc)	1,300	w m e s
鮑魚焼売	鮑の焼売 (2個) Steamed Abalone Dumpling	2,200	w m e s
鮮蝦春捲 S	海老入り春巻き (2本) Deep-Fried Shrimp Spring Roll (2 pc)	1,400	w m e s
魚子醬炸芋角	タロイモのフライ オセトラキャビア添え (2個) Deep-Fried Taro with Osetra Caviar	3,600	w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates: S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

# デザート

## DESSERT

### 甜品

杏仁豆腐	杏仁豆腐 Almond Jelly	1,700	w m e
芒果凍布甸 S	マンゴープリン Mango Pudding	1,700	w m e
草莓椰汁西米露	莓とタピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Strawberry and Tapioca Pearl	1,900	w m e
揚枝甘露	タピオカ入りマンゴースープ Mango Soup with Tapioca Pearl	1,900	w m e
脆皮芝麻球	胡麻団子 (2個) Sesame Ball (2 pc)	1,000	w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.