

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 胡麻の香り Jelly Fish, Sesame Flavor	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
海鮮粒芹菜湯	海鮮とセリの上湯スープ (1人前) Seafood and Japanese Parsley Soup (Per Person)	3,900	w m e c s
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
百合瑶柱蛋白羹	干し貝柱と百合根のトロみスープ (1人前) Dried Scallop and Lily Bulb Soup (Per Person)	3,700	w m e
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	10,400	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

星州炸菊花東星斑 花卷	スジアラの揚げ物 チリソース 蒸しパン添え (1人前) Deep-Fried Grouper, Chili Sauce with Steamed Bun (Per Person)	4,200	w m e s
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
韭黄炒帶子	帆立と黄ニラの強火炒め Stir-Fried Scallop and Yellow Chives	6,800	w m e
XO醬炒双鮮	イセエビと帆立のXOソース炒め Stir-Fried Lobster and Scallop, XO Sauce	8,900	w m e s
白灼海蝦	久米島産車海老の湯引き 特製ソース (2本) Boiled Kumejima Kuruma Prawn, Chef's Special Soy Sauce (2 pc)	2,600	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.

牛肉 豚肉 鴨肉 鶏肉

BEEF / PORK / DUCK / CHICKEN

牛肉 猪肉 鴨肉 鶏肉

黒松露A5和牛柳 S	A5和牛フィレステーキ トリュフソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Truffle Sauce	22,000	w m e
洋山葵A5和牛柳	A5和牛フィレステーキ ホースラディッシュソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Horseradish Sauce	18,000	w m e
XO醬炒牛柳粒	国産牛フィレ XOソース Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, XO Sauce	10,800	w m e s
木苺黒醋肉片	苺と豚肩ロース 黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork, Black Vinegar, Strawberry	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
宮保鶏丁	鶏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
豆豉炒鶏球	鶏肉の豆鼓ソース炒め Stir-Fried Chicken, Black Bean Sauce	4,200	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 and Tofu	4,700	w m e c
蟹肉蘭花娃娃菜	ベビー白菜とブロッコリー タラバ蟹の煮込み Braised Taraba Crab Meat, Chinese Cabbage and Broccoli	4,900	w m e c
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
瑶柱蛋白炒飯	干し貝柱と卵白の炒飯 Fried Rice with Dried Scallop and Egg White	3,200	w m e
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 Noodles, Yellow Chives, Dark Soy Sauce	2,900	w m e
韭黄叉焼絲撈麵	黄ニラと釜焼きチャーシューの煮込みソバ Braised Noodle with Yellow Chives and Barbecued Pork	3,500	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
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
魚子醬蝦吐司	海老のトースト揚げ オシエトラキャビア (2個) Deep-Fried Shrimp Toast with Osetra Caviar (2 pc)	2,800	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
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearl	1,700	w m e
杏仁豆腐、マンゴープリン、タピオカ入りココナッツミルクに 燕の巣 を追加できます。(+2,900) You Can Add Bird's Nest to Almond Jelly, Mango Pudding and Coconut Milk with Tapioca Pearl. (+2,900)			
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.

