

アラカルト

**A la Carte**

## 冷盤

## 前菜

### Appetizer

鳳城鮮龍蝦滑肉	活けイセエビの刺身サラダ Chilled Fresh Spiny Lobster Salad	16,800	wh m e s
冷黒鮑魚富貴拼盆	黒鮑の上湯ジュレ入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizers, Black Abalone, Shang Tang Jelly (Per Person)	15,800	wh m e s
富貴焼味拼盆	広東焼き物入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat (Per Person)	4,500	wh m e s
珍味拼盤	三種前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizers (Per Person)	2,500	wh m e s
明爐叉焼件	沖縄キビまる豚の釜焼きチャーシュー (6切れ) Barbecued Okinawa Golden Agu Pork (6 pcs)	4,200	wh m e
黒椒爐排骨	骨付き豚スペアリブの焼き物 黒胡椒 (6切れ) ※ディナータイムのみ提供 Grilled Pork Spare Ribs, Black Pepper (6 pcs) ※Only for Dinner Time	3,800	wh m e
掛爐梅子焼鴨	釜焼き鴨肉のロースト プラムソース (6切れ) ※ディナータイムのみ提供 Roasted Duck, Plum Sauce (6 pcs) ※Only for Dinner Time	4,200	wh m e
明爐焼鶏肝	鶏レバーの焼き物 (6切れ) Grilled Chicken Liver (6 pcs)	2,800	wh m e s
玫瑰豉油鶏	愛知産三河赤鶏の香味醤油煮 (6切れ) Braised Mikawa Chicken, Soy Sauce (6 pcs)	4,000	wh m e
姜茸白切鶏	愛知産三河赤鶏の冷菜 ジンジャーソース (6切れ) Chilled Mikawa Chicken, Ginger Sauce (6 pcs)	3,600	wh m e

wh = 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 wa =

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

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 availabil

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 s

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.

桂花浸西柿	プチトマトの金木犀の香り漬け (10個) Marinated Petit Tomato, Osmanthus Flavor (10 pcs)	2,200	wh m e
白葱辣黄瓜	胡瓜の甘酢漬け Pickled Cucumber in Sweet Vinegar	2,200	wh m e
芝麻搾菜	ザーサイ (40g) Szechuan Pickles (40g)	1,000	wh m e
海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	2,200	wh m e
蜜姜皮蛋	ピータン 甘酢生姜 Century Egg, Pickled Ginger in Sweet Vinegar	2,000	wh m e
甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut	1,200	wh m wa
XO醬	XO醬 XO Sauce	1,200	wh m e s

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

## 湯

## スープ

### Soup

蟹肉蟹皇燕窩羹	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	wh m e c
竹笙釀蟹肉燕窩	キノガサダケに詰めたタラバ蟹 燕の巣 (1人前) Brown Soup with Stuffed Taraba Crab Meat in Bamboo Fungus, Bird's Nest (Per Person)	14,800	wh m e c
上湯扒鮫鰈魚片	サメカレイのスープ仕立て 木の芽 (1人前) Superior Soup with Flounder, Leaf Bud (Per Person)	4,800	wh m e
瑶柱八珍羹	干し貝と五目野菜のブラウンスープ (1人前) Brown Soup with Dried Shellfish and Vegetables (Per Person)	4,200	wh m e s
蟹肉粟米羹	タラバ蟹入りコーンスープ (1人前) Corn Soup with Taraba Crab Meat (Per Person)	3,300	wh m e c
海鮮酸辣湯	海鮮入りサンラータン (1人前) Spicy Sour Soup with Seafood (Per Person)	3,300	wh m e c s

## 鮑魚

## 鮑

### Abalone

蠔皇十頭網鮑	青森産十頭干し鮑のオイスターソース煮込み Braised Dried 10-Head Aomori Abalone, Oyster Sauce	220,000	wh m e
二十三頭吉品干鮑	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	wh m e
黒椒煎黒鮑魚	活け黒鮑のステーキ 北海道山中牧場のバターと黒胡椒のソース(150g) Fresh Black Abalone Steak, Hokkaido Yamanaka Dairy Farm Butter and Black Pepper Sauce	12,800	wh m e
蝦夷鮑炒山菜	蝦夷鮑と帆立 山菜の生姜炒め(1名分) Stir-Fried Ezo Abalone and Scallop, Wild Vegetable with Ginger Sauce (Per Person)	8,600	wh m e
蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮込み(1名分) Braised Abalone, Oyster Sauce (Per Person)	4,800	wh m e

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

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

## 海鮮

### Seafood

清蒸東星斑魚	沖縄のスジアラの強火蒸し (1人前) Steamed Okinawa Grouper (Per Person)	4,800	wh m e
麒麟蒸東星斑魚	沖縄のスジアラの麒麟仕立て 上湯ソース (1人前) Steamed Okinawa Grouper Overlap Style with Superior Soup Sauce (Per Person)	7,200	wh m e
任選龍蝦	活けイセ海老 一尾 ※お好みの調理法をお選びください Fresh Spiny Lobster ※Please Choose Your Favorite Cooking Method.	16,800	wh m e s
・清蒸	・姿蒸し Steamed		
・星州	・チリソース煮 Braised with Chili Sauce		
・韭黄炒	・黄ニラ炒め Stir-Fried with Yellow Chive		
・蒜茸蒸	・春雨とガーリック蒸し Steamed with Garlic and Glass Noodle		
星州蝦球	海老のチリソース煮 (4尾) Braised Prawn, Chili Sauce (4 pcs)	6,000	wh 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 pcs)	6,000	wh m e s
金華玉簪蝦球	海老の炒め カンザシ仕立て 金華ハム (4尾) Stir-Fried Prawn, Jinhua Ham (4 pcs)	7,800	wh m e s
欖菜炒三鮮	帆立・海老・烏賊のランチョイ醬炒め (2名分) Stir-Fried Scallop and Prawn, Squid, Lan Choi Sauce (For 2 Persons)	9,800	wh m e
蒜茸蒸粉絲鮮帶子	帆立と春雨のガーリック蒸し(2名分) Steamed Scallop with Garlic and Glass Noodle (For 2 Persons)	6,800	wh m e
白灼海大蝦	久米島産車海老の湯引き (4本) Boiled Kumejima Kuruma Prawn (4 pcs)	4,600	wh m e s
白灼生菜魷魚片	烏賊とレタスの湯引き(2名分) Boiled Squid and Lettuce (For 2 Persons)	3,900	wh m e

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

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.

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.

## 鴨肉・鶏肉

## 鴨肉・鶏肉

### Duck・Chicken

北京片皮鴨	北京ダック 半羽（6枚） 1羽（12枚） Peking Duck Half（6 pcs） Whole（12 pcs）	13,000 24,000	wh m e
宮保鶏球	丹波黒どり もも肉とカシューナッツの甘辛炒め（7個） Kung Pao Style Stir-Fried Tamba Chicken with Cashew Nut and Chili（7 pcs）	5,400	wh m e
糖醋鶏球	丹波黒どり もも肉の甘酢ソース（7個） Sweet and Sour Tamba Chicken（7 pcs）	5,400	wh m e
軟炸鶏球	丹波黒どり もも肉のクリスピー揚げ（7個） Deep-Fried Tamba Chicken（7 pcs）	4,800	wh m e

## 牛肉・猪肉

## 牛肉・豚肉

### Beef・Pork

鴛鴦和牛柳	和牛フィレ 2種の味わい（1人分） ・和牛フィレの細切り味噌炒め レタスカップ ・和牛フィレ 彩り野菜のベジタブルXO醬炒め Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin by 2 Kinds of Taste（Per Person） ・Stir-Fried Shredded Beef in Lettuce Cup ・Stir-Fried Beef with Vegetable XO Sauce	24,000	wh m e
黒椒煎和牛柳	和牛フィレステーキ 黒胡椒ソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Black Pepper Sauce	18,000	wh m e
三冬炒牛里脊片	冬菜と筍、干しシイタケ 国産牛ロースの炒め Stir-Fried Japanese Beef Loin, Chinese Pickles and Bamboo Shoot, Dried Shiitake Mushroom	11,800	wh m e
青椒炒肉絲	豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-Fried Shredded Pork and Bell Pepper	6,200	wh m e
菠蘿古老肉	京の都もち豚肩ロース肉とパイナップルの酢豚 Sweet and Sour Kyo no Miyako Mochi Pork, Pineapple	4,800	wh m e
XO醬沖繩猪腩肉	沖縄産キビまる豚のXOソース煮込み（1人分） Braised Okinawa Kibimaru Pork with Bamboo Shoot, XO Sauce （Per Person）	5,200	wh m e
豆豉蒸排骨	豚スペアリブと紀州梅のトウチ蒸し Steamed Pork Spare Rib with Kishu Plum, Black Bean Paste	4,000	wh m e

wh = 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 wa = くら

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 requ

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

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

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.

## 蔬菜・豆腐

## 野菜・豆腐

### Vegetable・Tofu

自選炒時菜	青菜の強火炒め ※野菜と味付けをお選びください Stir-Fried Vegetable ※Please Choose Your Favorite Vegetable and Seasoning	4,400	wh m e s
・芥藍菜	・カイラン菜 Chinese Kale		
・青梗菜	・チンゲン菜 Napa Cabbage		
・広東白菜	・広東白菜 Cantonese Pak Choi		
・露笋	・アスパラガス Asparagus		
清炒／蒜香／XO醤	塩炒め／ガーリック炒め／XOソース炒め with Salt, Garlic or XO Sauce		
蟹肉蛋白扒時菜	青菜のタラバ蟹 卵白餡かけ Braised Vegetable with Taraba Crab and Egg White Sauce	5,200	wh m e c
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, Egg White Sauce	3,800	wh m e
乾辣椒菠菜肉崧粉絲	豚ミンチと春雨 ほうれん草の炒め煮 Braised Minced Pork, Glass Noodle and Spinach	3,200	wh m e
蟹肉豆腐	タラバ蟹と豆腐の煮込み Braised Taraba Crab and Tofu	4,700	wh m e c
四川和牛麻婆豆腐	四川風 和牛肉のミンチ入り麻婆豆腐 Stewed Tofu with Minced Japanese Wagyu Beef, Spicy "Sichuan" Sauce	4,500	wh m e
咸魚鶏粒豆腐煲	ハムユイと豆腐 鶏肉の土鍋煮込み Braised Tofu, Salty Fish and Chicken in Clay Pot	6,400	wh m e

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

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・麺

## 飯・麺

### Rice・Noodle

海味炒飯	海鮮入り炒飯 Fried Rice with Seafood	4,600	wh m e c s
蟹肉生菜炒飯	タラバ蟹とレタス入り炒飯 Fried Rice with Taraba Crab and Lettuce	3,700	wh 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	wh m e s
桜蝦山菜炒飯	桜海老と山菜入り炒飯 Fried Rice with Sakura Shrimp and Wild Vegetable	3,200	wh m e
時蔬菜粒炒飯	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	wh m e
海鮮炒麺	海鮮あんかけ焼きそば Fried Seafood Noodle, Thick Starchy Sauce	5,800	wh m e s
八珍湯麺	五目汁そば Soup Noodle with Barbecued Pork and Vegetables	4,800	wh m e s
雲吞麺	ワンタン麺 Wonton Noodle	2,900	wh m e s
蟹肉韭黄干葱伊府麺	タラバ蟹と黄ニラ入りイーフー麺 Braised E-Fu Noodle with Taraba Crab Meat and Yellow Chive	3,700	wh m e c
豉油炒麺	黄ニラ入り醤油焼きそば 香港スタイル Hong Kong Style Fried Noodle, Yellow Chive, Dark Soy Sauce	2,900	wh m e
厨師選白粥	料理長おすすめ 本日の中華がゆ Chef's Chinese Congee of the Day ※with Szechuan Pickles, Fried Bread	2,400	wh e c s

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.



## 點心

## 点心

### Dim Sum

羊城鮮蝦餃	海老蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
黒松露蝦餃	トリュフ入り海老蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling with Truffle (2 pcs)	2,000	wh m e s
東星斑蒸餃	沖縄のスジアラの蒸し餃子 (2個) Steamed Okinawa Grouper Dumpling (2 pcs)	1,600	wh m e
帯子龍眼餃	帆立の蒸し餃子 イクラ添え (2個) Steamed Scallop Dumpling, Ikura (2 pcs)	2,000	wh m e s
鶉蛋焼売	うずらの卵入り焼売 (2個) Steamed Dumpling with Quail Egg (2 pcs)	1,500	wh m e
牛肉馬蹄粟米餃	牛肉とトウモロコシの蒸し餃子 (2個) Steamed Beef and Corn Dumpling (2 pcs)	1,600	wh m e
広東焼売	豚肉と海老の焼売 (2個) Steamed Pork and Shrimp Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
蟹肉蟹粉焼売	タラバ蟹、毛蟹、ズワイ蟹入り焼売 (2個) Steamed Taraba Crab, Hairy Crab and Snow Crab Dumpling (2 pcs)	2,600	wh m e c
小籠包	ショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao (2 pcs)	2,000	wh m e
毛蟹小籠包	毛蟹入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Hairy Crab (2 pcs)	2,600	wh m e c
黒松露小籠包	トリュフ入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Truffle (2 pcs)	2,800	wh m e
鮑魚小籠包	鮑入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Abalone (2 pcs)	3,000	wh m e
蟹粉小籠包	上海カニ小籠包 (1個) Xiao Long Bao with Chinese Mitten Crab	3,500	wh m e c

h = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

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.

也については、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.

蜜柑鯛魚春巻	みかん鯛の春巻き(2本) Deep-Fried Spring Roll with Sea Bream (2 pcs)	1,800	wh m e
鮮蝦春巻	海老と黄ニラの春巻き (2本) Deep-Fried Spring Roll with Shrimp and Yellow Chive (2 pcs)	1,400	wh m e s
魚子醬蟹肉春巻	タラバ蟹肉をそのまま包んだ春巻き キャビア添え (1本) Deep-Fried Spring Roll with Taraba Crab Meat, Caviar (1 pc)	3,800	wh m e c
蟹粉海鮮春巻	上海カニ味噌と海鮮の春巻き (2本) Deep-Fried Spring Roll with Seafood and Shanghai Crab Miso (2 pcs)	2,600	wh m e s
紫芋咸水角	紫芋を練りこんだ揚げモチ (2個) Deep-Fried Mochi with Purple Sweet Potato (2 pcs)	1,400	wh m e
生煎雪菜肉包	豚肉と雪菜の饅頭 (2個) Pan-Fried Chive Bun with Pork and Vegetables (2 pcs)	1,400	wh m e
韭菜肉煎餃	ニラ入り焼き饅頭(2個) Pan-Fried Chive Bun (2 pcs)	1,400	wh m e
瑶柱蘿蔔糕	干し貝柱と中国ソーセージの大根餅 (3個) Pan-Fried Daikon Radish Dumpling with Conpoy and Chinese Sausage (3 pcs)	1,800	wh m e
蜜汁叉焼酥	釜焼き叉焼のパイ包みオープン焼き (2個) Oven-Baked Pie with Barbecued Pork (2 pcs)	1,600	wh m e
鶏肉西芹酥	鶏肉とセロリの焼きパイ 鮑をのせて (2個) Oven-Baked Pie with Chicken and Celery, Abalone (2 pcs)	1,800	wh m e
廚師選五點心	点心料理長 王が選ぶおすすめ点心五種盛り合わせ 5 Kinds of Chef Wang's Dim Sum	4,200	wh m e c s
	<b>※豚肉(エキス含む)使用なし点心</b> <b>※Not Used Pork (Included Extract)</b>		
菠菜鮮蝦餃	エビと法蓮草の蒸し餃子(2個) Steamed Shrimp and Spinach Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
鶏肉山菌焼売	鶏肉ときのこの焼売(2個) Steamed Chicken and Mushroom Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e
蜜柑鯛小籠包	みかん鯛の小籠包(2個) Xiao Long Bao with Sea Bream (2pcs)	2,000	wh m e
蝦肉粟米酥	海老とコーンの焼きパイ(2個) Oven-Baked Pie with Shrimp and Corn (2 pcs)	1,800	wh m e s
橄欖鯛魚春巻	鯛とオリーブの春巻き(2本) Deep-Fried Spring Roll with Sea Bream and Olive (2 pcs)	1,800	wh m e s

wh = 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 wa = くらみ/

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 requirer

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 ing

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

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.

## 甜品

## デザート

### Dessert

杏仁凍豆腐	杏仁豆腐 桜のジュレ Almond Jelly with Cherry Blossom Jelly	1,800	m
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	1,800	m
茶師選龍井茶甜品	チャイニーズティーマスター 小田が選ぶ龍井茶のデザート盛り合わせ ・龍井茶ゼリー ミルクソース ・龍井茶の焼き団子 Chinese Tea Master Oda's Oolong Tea Dessert ・Long Jing Tea Jelly with Milk Sauce ・Fried Long Jing Tea Dumpling	2,400	wh m e
杏汁鯉形凍水果糕	鯉の形のフルーツゼリー 杏仁スープ Fruits Jelly with Carp Shape, Almond Soup	2,600	wh m
楊枝甘露	4種の柑橘入りマンゴースープ Mango Soup with Tapioca Pearl, 4 Kinds Citrus	2,000	wh m e
春色水菓芭菲	香桃 季節のフルーツパフェ Seasonal Fruits Parfait	4,600	wh 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	1,800	wh m e
脆皮芝麻球	胡麻団子 (2個) Sesame Ball (2 pcs)	1,200	wh m e
蛋撻	桜のエッグタルト (2個) Cherry Blossom Egg Tart (2 pcs)	1,500	wh m e
桜花月餅	桜餡の月餅 (1個) Fried Cherry Blossom Moon Cake (1 pc)	2,200	wh m e
奶黄流沙包	とろけるカスタード入り蒸し饅頭(2個) Steamed Custard Bun (2 pcs)	2,200	wh m e
木瓜椰汁燕窩	パパイヤのココナッツスープ 燕の巣 Coconut Soup with Papaya, Bird's Nest	6,800	wh m e

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

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.

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.

## 菜譜

## ベジタリアンメニュー

### Vegetarian Menu

五彩冷干豆腐皮	彩り野菜と干し豆腐のヴィーガンマヨネーズ和え（1人前） Dressed Vegetables and Dried Tofu, Vegan Mayonnaise (Per Person)	1,600	Wh m
素菜蒸餃	野菜の蒸し餃子（2個） Steamed Vegetable Dumpling (2 pcs)	1,400	wh
素菜春捲	野菜の春巻き（2個） Deep-Fried Vegetable Spring Roll (2 pcs)	1,400	wh
素菜蒸包子	野菜の蒸し饅頭（1個） Steamed Vegetable Bun (1 pc)	1,000	wh
雑菜鍋貼餃	野菜の焼き餃子（2個） Pan-Fried Vegetable Dumpling (2 pcs)	1,400	wh
粟米羹	コーンスープ Corn Soup	2,000	wh m e
生菜包菜粒	彩り野菜と松の実 レタス包み（3個） Stir-Fried Vegetables and Pine Nut in Lettuce Cup (3 pcs)	3,000	wh m
魚香茄子豆腐	揚げ茄子と豆腐の唐辛子煮込み Braised Eggplant and Tofu, Chili	4,200	wh m
脆炸時菜	季節の野菜のフリット 甘酢添え Seasonal Vegetable Frit with Sweet and Sour Sauce	3,600	wh m
菜粒炒飯	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	wh m e
素菜燕麦奶酸辣湯	オーツミルクの酸辣湯麺 (グルテンフリー麺/小麦使用の麺いずれかをお選びください) Oat Milk Spicy and Sour Soup Noodle, Vegetables ※Please Choose Gluten-Free Noodle or Wheat Noodle	3,500	wh m
緑豆沙紅薯湯圓	サツマイモの団子入り緑豆のお汁粉 陳皮の香り Mung Bean Soup with Sweet Potato Ball, Chenpi Flavor	1,700	wh
燕麦奶杏仁豆腐	オーツミルクを使った杏仁豆腐 Oat Milk Almond Jelly	1,200	wh

wh = 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 wa = くるみ

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 require