

錦繡

Kin Shu

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnuts
港式燒味冷菜盤	イベリコ豚の叉焼入り季節の前菜盛り合わせ Assorted Seasonal Appetizer, Barbecued Iberian Pork
海胆扒海鮮粒蒸白包	海鮮の茶巾包み 雲丹のソース 燕の巣添え Steamed Seafood Wrapped in Thin Crape Sea Urchin Sauce, Bird's Nest
北京烤鴨子	北京ダック 二種の味わい方で Peking Duck by 2 Kinds of Taste
韭黄露笋炒黒鮑	黒鮑とアスパラガスの黄ニラ炒め Stir-Fried Black Abalone, Asparagus and Yellow Chives
黒松露醬煎A5和牛柳粒 廚師選蒸點心	A5和牛フィレ 季節の野菜 トリュフソース 点心料理長 王のおすすめ蒸し餃子 Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Truffle Sauce Dim Sum Chef Wang's Steamed Dumpling
海鮮冷麵	海鮮冷やしそば Chilled Seafood Noodle
椰子糕芒果蜜瓜芭菲	マンゴープリンとフレッシュメロン, ココナッツムースのパフェ Mango Pudding, Fresh Melon and Coconut Mousse Parfait

37,000

w m e c 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

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.

香桃

Xiang Tao

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnuts
富貴龍蝦拼盤	活けイセエビの刺身と広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Chilled Fresh Spiny Lobster, Cantonese Barbecued Meat
蟹肉蟹黄海鮮粒蒸白包	海鮮の茶巾包み タラバ蟹のソース 燕の巣添え Steamed Seafood Wrapped in Thin Crape Taraba Crab Meat Sauce, Bird's Nest
蒜香炒通菜	空芯菜のガーリック炒め Stir-Fried Water Spinach with Garlic
翡翠炒蝦夷鮑東星斑魚片	蝦夷鮑とスジアラの翡翠炒め Stir-Fried Ezo Abalone and Grouper, Shiso Scent
巫州醬煎A5和牛粒	A5和牛フィレ 季節の野菜 エスニックソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Seasonal Vegetable, Ethnic Sauce
魚子醬奶油海胆伊府麵	雲丹入りクリームソースのイーファー麵 オシエトラキャビア添え Braised E-Fu Noodle with Sea Urchin, Cream Sauce, Osetra Caviar
椰汁西米芒果凍布甸 北海道蜜瓜・菓子	マンゴープリン ココナッツとタピオカの冷たいスープがけ フレッシュメロンと中国菓子 Mango Pudding with Coconut Soup and Tapioca Pearl Fresh Melon and Chinese Sweets

27,500

w m e c 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

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.

シーズナル ディナー

Seasonal Dinner

富貴拼盤

広東焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

蟹肉蟹黄羹

タラバ蟹と内子のスープ
Taraba Crab Meat and Crab Roe Soup

辣椒醬炒韭黄海鰻

鰻と黄ニラの唐辛子炒め
Stir-Fried Conger Eel and Yellow Chives, Chili

蒜茸蒸粉絲鮮帶子

帆立のガーリック蒸し 春雨添え
Steamed Scallop with Garlic, Glass Noodle

黒醋葡萄汁沖縄猪肉

沖縄産金のアグー豚の釜焼き 黒酢とブドウのソース
Barbecued Okinawa Golden Agu Pork,
Black Vinegar and Grape Sauce

冬茸扒鮑魚炒飯

鮑のせ炒飯 冬瓜のあんかけ 生姜風味
Fried Rice with Abalone, Winter Melon Sauce, Ginger Scent

双色芝麻凍布甸
水菓・菓子

白と黒のゴマプリン
フルーツと中国菓子
White and Black Sesame Pudding
Chinese Sweets and Fresh Fruits

18,500

w m e c 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

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.

点心ディナー

Dim Sum Dinner

(平日限定)
(Weekday Only)

港式焼味冷菜盆

広東焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

酸辣雲吞湯

雲吞入りサンラータン
Spicy Sour Soup with Wonton

厨師選蒸點心

点心料理長 王のおすすめ蒸し点心四種盛り合わせ
4 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Steamed Dim Sum

厨師選咸點心

点心料理長 王のおすすめ揚げ焼き点心三種盛り合わせ
3 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Fried Dim Sum

蒜香炒時蔬

空芯菜のガーリック炒め
Stir-Fried Water Spinach with Garlic

豆豉蒸排骨

豚スペアリブのトウチ蒸し
Steamed Pork Sparerib with Black Bean Sauce

豉油皇炒麵

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

色彩甜品盆

杏仁豆腐・マンゴープリン
中国菓子二種とフルーツ
Almond Jelly, Mango Pudding
2 Kinds of Chinese Sweets and Fresh Fruits

14,500

w m e c 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

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.