

香桃

Xiang Tao

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut
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
亜州醬煎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 Sweet

27,500

wh m e c s wa

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

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.

桃花

Tao Fa

富貴焼味冷菜盤	沖縄産金のアグー豚の叉焼入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Barbecued Okinawa Golden Agu Pork
菊花冬瓜茸蟹肉羹	冬瓜とタラバ蟹の上湯スープ 菊の花 Superior Soup with Winter Melon and Taraba Crab Meat, Chrysanthemum
北京鴨子	北京ダック 二種のお楽しみ Peking Duck by 2 kinds of Taste
翡翠炒鮑魚帶子	鮑と帆立の翡翠炒め Stir-Fried Abalone and Scallop, Shiso Scent
蒜香煎牛柳粒	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
XO醬孔雀蛤撈飯	ムール貝とXO 醬のリゾット風炒飯 Fried Rice with Mussels and XO Sauce
杏仁豆腐 燕窩 菓子・水果	杏仁豆腐 燕の巣 中国菓子とフルーツ Almond Jelly, Bird's Nest Chinese Sweet and Fresh Fruits

オプション

※点心料理長 王のおすすめ点心三種盛り合わせ 1,600 円
※3 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Dim Sum (+JPY 1,600)

13,500

wh m 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

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 ランチ

Seasonal Lunch

珍味拼盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat
竹笙瑶柱豆腐蛋白羹	キノガサダケ 干し貝柱と豆腐 卵白の上湯スープ Superior Soup with Bamboo Fungus, Dried Scallop, Tofu and Egg White
脆皮酥炸蝦 配炒青菜	海老のサクサク揚げ 甘酢ソース 空芯菜の炒めを添えて Deep-Fried Prawn, Sweet and Sour Sauce with Stir-Fried Water Spinach
清蒸東星斑魚	スジアラの強火蒸し フィッシュソース Steamed Grouper, Fish Sauce
生菜包和牛崧	和牛肉のミンチ炒め レタス包み Stir-Fried Minced Japanese Wagyu Beef in Lettuce
葱絲白鷄冷麵	蒸し鶏をのせた冷麵 モロヘイヤの香り Chilled Noodle with Chicken, Flavor of Molokheiya
蜜瓜椰汁西米露 菓子	メロンのココナッツミルク 中国菓子 Coconut Milk with Melon Chinese Sweet

オプション

※点心料理長 王のおすすめ点心三種盛り合わせ 1,600 円

※3 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Dim Sum (+JPY 1,600)

9,500

wh m 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

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.

点心ランチ

Dim Sum Lunch

(平日限定)
(Weekday Only)

港式烧味冷菜盆

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

竹笙雲吞湯

キノガサダケと雲吞入り蒸しスープ
Boiled Wonton Soup with Bamboo Fungus

廚師選蒸點心

点心料理長 王のおすすめ蒸し点心三種盛り合わせ
3 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Steamed Dim Sum

廚師選咸點心

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

自選精主菜

(XO醬炒鮑片／蠔油鮑魚)

メインディッシュをお一つお選びください

Your Choice of Main Dish

・鮑の XO ソース炒め

Stir-Fried Abalone, XO Sauce

または or

・姿鮑のオイスターソース

Braised Abalone, Oyster Sauce

自選精麵飯

(荷葉飯／豉油皇炒麵)

麵飯料理をお一つお選びください

Your Choice of Rice or Noodle Dish

・蓮の葉包みご飯

Steamed Rice Wrapped in Lotus Leaf

または or

・黄ニラ入り醬油焼きそば 香港スタイル

Hong Kong Style Fried Noodle, Yellow Chives, Dark Soy Sauce

色彩甜品盆

メロンのココナッツミルク・マンゴープリン

中国菓子二種

Coconut Milk with Melon・Mango Pudding

2 Kinds of Chinese Sweet

7,900

wh m 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

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.

ウィークデー ランチ

Weekday Lunch

(平日限定)

(Weekday Only)

珍味拼盤

三種前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

冬瓜魚崧豆腐湯

冬瓜と白身魚 豆腐の上湯スープ

Superior Soup with Winter Melon, Fish and Tofu

厨師選點心

点心料理長 王のおすすめ点心三種盛り合わせ

3 Kinds of Dim Sum Chef Wang's Dim Sum

XO醬炒時菜海鮮

海鮮二種と季節の野菜 XOソース炒め

Stir-Fried Seafood and Seasonal Vegetable, XO 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 Noodles, Yellow Chives,

Dark Soy Sauce

双色芝麻凍布甸

白と黒のゴマプリン

White and Black Sesame Pudding

6,500

wh m 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

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.