

## 錦練

### Kin Shu

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnuts
富貴龍蝦拼盤	活けイセエビの冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Chilled Fresh Spiny Lobster, Cantonese Barbecued Meat
北京烤鴨子	北京ダック 2種の味わい方で Peking Duck by 2 Kinds of Serving Style
上湯扒吉次魚	キンキの強火蒸し 金華ハム 上湯スープ Steamed Kinki Rockfish, Jinhua Ham, Shang Tang Soup
生菜包松子炒鴨鬆	鴨肉と野菜 松の実のレタス包み Stir-Fried Duck, Vegetable and Pine Nuts in Lettuce Cup
蒜頭炆帝王蟹腿干鮑魚	吉浜産四十八頭干し鮑とタラバ蟹の煮込み 青菜添え Braised Dried 48-Head Yoshihama Abalone, Oyster Sauce Braised Taraba Crab Meat with Stir-Fried Vegetable
黒松露煎 A5 和牛柳粒	A5 和牛フィレ 季節の野菜 トリュフソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Seasonal Vegetable, Truffle Sauce
瑶柱蛋白炒飯	干し貝柱と卵白の炒飯 Fried Rice with Dried Scallop and Egg White
麼麼咋咋 水菓 菓子	豆とサツマイモのココナッツスープ フルーツ 中国菓子 Coconuts Soup with Mixed Beans and Sweet Potato Fresh Fruits, Chinese Sweets

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

富貴點心拼盤

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

海螺水魚燉瑶柱鶏球湯

ツブ貝と干し貝柱 鶏肉の蒸しスープ 長崎県産スッポン出汁  
Boiled Soup with Whelk, Dried Scallop and Chicken,  
Nagasaki Soft-Shelled Turtle Soup Stock

白灼海蝦

久米島産車海老の湯引き 特製醤油ソース  
Boiled Kumejima Kuruma Prawn, Chef's Special Soy Sauce

蟹肉炆蘭花娃娃菜

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

黒松露煎A5和牛柳粒

A5和牛フィレ 季節の野菜 トリュフソース  
Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin,  
Seasonal Vegetable, Truffle Sauce

奶油韭黄黒鮑伊府麵

黒鮑と黄ニラのイーファー麵 クリームソース キャビア添え  
Braised E-Fu Noodle with Black Abalone and Yellow Chives,  
Cream Sauce, Caviar

麼麼咋咋

水菓 菓子

豆とサツマイモのココナッツスープ  
フルーツ 中国菓子  
Coconuts Soup with Mixed Beans and Sweet Potato  
Fresh Fruits, 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
百合蜜柑鯛片湯	百合根とみかん鯛入り上湯スープ Lily Bulb and Sea Bream Soup
XO醤炒双鮮	イセエビと帆立のXOソース炒め Stir-Fried Lobster and Scallop, XO Sauce
蠔油鮮蝦夷鮑魚	活け蝦夷鮑のオイスターソース煮 Braised Fresh Ezo Abalone, Oyster Sauce
洋山葵牛柳粒	国産牛フィレ ホースラディッシュソース Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, Horseradish Sauce
韭黄叉焼絲撈麵	黄ニラと釜焼きチャーシューの煮込みそば Braised Noodle with Yellow Chives and Barbecued Pork
荔枝紅茶布甸菓子	ライチ風味の紅茶プリン 中国菓子 Lychee Tea Pudding Chinese Sweets

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.

## ウィークデー デイナー

### Weekday Dinner

(平日限定)

富貴焼味冷菜盤

広東焼き物と冷菜入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

蒜香炒時蔬

青菜のガーリック炒め  
Stir-Fried Vegetable with Garlic

XO醬炒双鮮

鮑と海老の XO ソース炒め  
Stir-Fried Abalone and Prawn, XO Sauce

魚香茄子肉片

茄子と豚肉の薄切り 唐辛子煮込み  
Braised Eggplant and Sliced Pork, Chili

蟹肉生菜炒飯

タラバ蟹とレタス入り炒飯  
Fried Rice with Taraba Crab Meat and Lettuce

芒果凍布甸

マンゴープリン  
Mango Pudding

13,500

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.