

錦繡

Kin Shu

甜合桃

胡桃の飴だき

Caramelized Walnuts

香桃富貴拼盤

広東焼き物入り冷菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

海味烏骨鶏燉湯

タラバ蟹 干し貝柱 ツブ貝 乾物入り

烏骨鶏の出汁の滋味滋養蒸しスープ

Boiled Soup with Taraba Crab Meat, Dried Scallop and
Whelk Shellfish, Silk Chicken Soup Stock

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 Method

黒椒煎黒鮑魚 配鵝肝

活け黒鮑のステーキ フォアグラ添え

北海道山中牧場のバターと黒胡椒ソース

Black Abalone Steak with Foie Gras,

Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce

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

和花椒煎A5和牛柳粒

A5和牛フィレ 季節の野菜 山椒のソース

魚子醬生汁龍蝦球

イセエビのマヨネーズソース オシエトラキャビア

Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Japanese Pepper Sauce

Deep-Fried Lobster, Mayonnaise Sauce, Osetra Caviar

櫻蝦炒飯

桜エビ入り炒飯

Fried Rice with Sakura Shrimp

揚枝甘露 燕窩

タピオカ入りマンゴースープ 燕の巣添え

菓子

中国菓子2種

Mango Soup with Tapioca Pearl, Bird's Nest

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

鳳城鮮魚滑

天然桜鯛のお刺身 サラダ仕立て
Fresh Sea Bream Salad

港式焼味盤

広東焼き物盛り合わせ
Cantonese Barbecued Meat Combination

紅焼蟹肉燕窩

タラバ蟹のブラウンスープ 燕の巣添え
Brown Soup with Taraba Crab Meat, Bird's Nest

韭黄炒鮮龍蝦球

活けイセエビのぶつ切り 黄ニラの強火炒め
Stir-Fried Fresh Spiny Lobster with Yellow Chives

黒椒煎 A5和牛粒

A5和牛フィレ 季節の野菜
北海道山中牧場のバターと黒胡椒のソース
Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Seasonal Vegetable
Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce

姜絲蚶魷魚撈麵

ホタルイカと生姜の煮込みソバ
Braised Noodle with Hotaru Squid and Ginger

揚枝甘露
菓子

タピオカ入りマンゴースープ
中国菓子2種
Mango Soup with Tapioca Pearl
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	広東焼き物入り冷菜前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat
山菜鶏肉蛋白羹	季節の山菜と鶏肉の上湯とろみスープ Seasonal Wild Vegetable and Chicken Soup
白灼海蝦	久米島産車海老の湯引き Boiled Kumejima Kuruma Prawn
韭黄炒蝦夷鮑魚	活け蝦夷鮑と黄ニラの炒め Stir-Fried Fresh Ezo Abalone and Yellow Chives
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
魚肝菜粒蛋白炒飯	長崎県産カラスミと卵白の炒飯 Fried Rice with Egg White and Dried Mullet Roe from Nagasaki
芒果凍布甸 水菓 菓子	マンゴープリン フルーツ 中国菓子 Mango Pudding Fresh Fruits, 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 ディナー

Weekday Dinner

(平日限定)

富貴焼味冷鮑冷菜盤

鮑の冷菜と広東焼き物と冷菜入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer, Chilled Abalone, Cantonese Barbecued Meat

紅焼西洋菜蟹肉羹

タラバ蟹とクレソンのブラウンスープ
Brown Soup with Taraba Crab Meat and Watercress

韭黄炒蝦球魷魚

海老と烏賊 黄ニラの強火炒め
Stir-Fried Prawn, Squid and Yellow Chives

三杯鶏球

鶏モモ肉とバジルの台湾風炒め煮
Taiwan Style Braised Chicken and Basil

鳳城精炒飯

ドライトマトとアサリ入り炒飯
Fried Rice with Dried Tomato and Clam

草莓椰汁西米露
菓子

苺とタピオカ入りココナッツミルク
中国菓子
Coconut Milk with Strawberry and Tapioca Pearl
Chinese Sweets

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.