#### 香桃

# **Xiang Tao**

甜合桃 胡桃の飴だき

Caramelized Walnuts

富貴點心拼盤 広東焼き物と点心入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Dim Sum, 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

蟹肉炆蘭花娃々菜 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

奶油韮黄黒鮑伊府麺 黒鮑と黄ニラのイーフー麺 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 豆とサツマイモのココナッツスープ

水菓 菓子 フルーツ 中国菓子

Coconuts Soup with Mixed Beans and Sweet Potato

Fresh Fruits, Chinese Sweets

27,500

wmecs

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.

#### 桃花

#### Tao Fa

富貴焼味海蝦冷菜盤

久米島産車海老の冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Chilled Kumejima Kuruma Prawn,

Cantonese Barbecued Meat

北京鴨子 北京ダック 2種のお楽しみ

Peking Duck by 2 Kind of Serving Style

百合瑶柱蛋白羹 干し貝柱と百合根のとろみスープ

Dried Scallop and Lily Bulb Soup

蘭花炒帯子 帆立とブロッコリーの強火炒め

Stir-Fried Scallop and Broccoli

白灼生菜牛里脊肉 国産牛ロースとレタスの湯引き フィッシュソース

Boiled Japanese Beef Loin and Lettuce, Fish Sauce

蝦米肉片白菜湯麺 白菜と干し海老 豚肉入りあんかけ汁そば

Soup Noodle with Pork, Chinese Cabbage and Dried Shrimp

茘枝紅茶布甸 ライチ風味の紅茶プリン

水菓フルーツ

Lychee Tea Pudding

Fresh Fruits

#### オプション

※点心三種盛り合わせ 1,600円

※Additional Assorted Trio of Dim Sum (+JPY 1,600)

13,500

wmecs

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.

## 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

海鮮粒芹菜湯海鮮とセリの上湯スープ

Seafood and Japanese Parsley Soup

星州炸菊花東星斑魚 スジアラの揚げ物 チリソース

花捲蒸しパン添え

Deep-Fried Grouper, Chili Sauce with Steamed Bun

**蠔油鮑魚** 姿鮑のオイスターソース煮

Braised Abalone, Oyster Sauce

木苺黒醋肉片 苺と豚肩ロース 黒酢の酢豚

Sweet and Sour Pork, Black Vinegar, Strawberry

生炒松子牛崧炒飯 牛肉と松の実の炒飯

Fried Rice with Minced Beef and Pine Nuts

香桃杏仁豆腐杏仁豆腐水菓フルーツ

Almond Jelly Fresh Fruits

オプション

※点心三種盛り合わせ 1,600円

※Additional Assorted Trio of Dim Sum (+JPY 1,600)

9,500

wmecs

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.

#### 点心ランチ

# **Dim Sum Lunch**

(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

上湯獅子頭 豚ミンチの団子入り上湯蒸しスープ

Boiled Shang Tang Soup, Minced Pork Meat Ball

厨師選蒸點心 キノコの蒸し饅頭とお薦め蒸し点心3種

Steamed Mushroom Bun and

3 Kinds of Steamed Dim Sum Recommendation

厨師選咸點心 キャビア 海老トーストとお薦め揚げ焼き点心

Deep-Fried Shrimp Toast with Caviar and

Fried Dim Sum Recommendation

自選精主菜メインディッシュをお一つお選び下さい

(蠔油鮑魚/白灼生菜牛里脊肉) Your Choice of Main Dish

・姿鮑のオイスターソース煮

Braised Abalone, Oyster Sauce

または or

・国産牛ロースとレタスの湯引き フィッシュソース

Boiled Japanese Beef Loin and Lettuce, Fish Sauce

自選精麺飯 麺飯料理をお一つお選びください

(帯子炒飯/炸醤麺) Your Choice of Rice or Noodle Dish

・帆立の炒飯

Fried Rice with Scallop

または or

・ジャージャー麺

Soupless Noodle with Sweet Miso Paste

色彩甜品盆 デザート盛り合わせ

**Dessert Plate** 

7,900

wmecs

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.

### ウィークデー ランチ

# **Weekday Lunch**

(平日限定)

香麻棒々鶏沙律 蒸し鶏の胡麻ソース サラダ仕立て

Chilled Chicken Salad, Sesame Sauce

西湖牛崧豆腐羹 牛ミンチと豆腐 卵白とろみスープ

Minced Beef, Tofu and Egg White Soup

星州蝦仁 蒸花捲 海老のチリソース煮 花巻添え

Braised Prawn, Chili Sauce with Steamed Bun

豉油皇炒麺 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

椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク

Coconut Milk with Tapioca Pearl

オプション

※点心三種盛り合わせ 1,600円

\*Additional Assorted Trio of Dim Sum (+JPY 1,600)

5,900

wmes

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.