

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
港式燒味盤	広東燒き物盛り合わせ Cantonese Barbecued Meat Combination
紅燒蟹肉燕窩	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
韭黃炒鮮龍蝦球	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.

桃花

Tao Fa

富貴焼味冷菜盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizer, 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
北京鴨子	北京ダック 2種のお楽しみ Peking Duck by 2 kinds of Serving Style
星州鮮茹蕃龍蝦	イセエビとトマトのチリソース煮 Braised Lobster and Tomato, Chili Sauce
黒椒煎牛柳粒	国産牛フィレ 北海道山中牧場のバターと黒胡椒ソース Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce
奶油鮑魚伊府麵	鮑入りクリームソースのイーファー麵 Braised E-Fu Noodle with Abalone, Cream Sauce
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

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

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 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
竹筴海鮮羹	キノガサダケと海鮮入りとろみスープ Bamboo Fungus and Seafood Soup
清蒸蜜柑鯛魚	みかん鯛のスチーム 陳皮香るフィッシュソース Steamed Sea Bream with Fish Sauce, Chenpi Scent
沙茶炒蝦球牛肉片	海老と牛モモ肉の沙茶ソース炒め Stir-Fried Prawn and Beef, Satay Sauce
欖菜鮑粒炒飯	鮑とオリーブ入り炒飯 Fried Rice with Abalone and Olive
杏仁豆腐 水菓	杏仁豆腐 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

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

酸辣湯

サンラータン
Hot and Sour Soup

廚師選蒸點心

鮑の焼売とお薦め蒸し点心3種
Steamed Abalone Dumpling and
3 Kinds of Steamed Dim Sum Recommendation

廚師選咸點心

キャビアを添えたタロイモのフライとお薦め揚げ焼き点心
Deep-Fried Taro with Caviar and
Fried Dim Sum Recommendation

自選精主菜

(香菇滑鶏／豉汁排骨)

メインディッシュをお一つお選びください
Your Choice of Main Dish
・鶏モモ肉と花椎茸の強火蒸し
Steamed Chicken and Shiitake Mushroom
または or
・豚スペアリブの豆鼓蒸し 梅の香り
Steamed Pork Sparerib with Black Bean, Plum Scent

自選精麵飯

(櫻蝦炒飯／雲吞麵)

麵飯料理をお一つお選びください
Your Choice of Rice or Noodle Dish
・桜エビ入り炒飯
Fried Rice with Sakura Shrimp
または or
・雲吞麵
Wonton Noodle

色彩甜品盆

デザート盛り合わせ
Dessert Plate

7,900

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 ランチ

Weekday Lunch

(平日限定)

珍味拼盤

三種前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer

酸辣湯

サンラータン
Hot and Sour Soup

宮保鶏球

鶏モモ肉とカシューナッツの甘辛炒め
Kung Pao Style Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts and Chili

蝦粒生菜炒飯

海老とレタスの炒飯
Fried Rice with Shrimp and Lettuce

杏仁豆腐
水菓

杏仁豆腐
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)

5,900

w m e 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.