

## ウィークデー ディナー

### 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

蒜香炒時蔬菜

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

XO醤炒双鮮

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.

## 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
金華火腿上湯扒蒸東星斑魚	スジアラの強火蒸し 金華ハム 上湯スープ仕立て Steamed Grouper, Jinhua Ham, Shang Tang Soup
韭黄炒帶子	帆立と黄ニラの炒め Stir-Fried Scallop and Yellow Chives
鴛鴦鮑魚 ・黒椒煎鮑魚 ・一口鮑魚酥	鮑の料理 2種の味わいで ・黒鮑のステーキ ・鮑のタルト Abalone Dishes by 2 Kinds of Cooking Style ・Black Abalone Steak ・Baked Tart with Abalone
白灼生菜牛里脊肉	国産牛ロースとレタスの湯引き 揚げ葱 フィッシュソース Boiled Japanese Beef Loin and Lettuce, Deep-Fried Leek, Fish Sauce
葱油白鷄片湯麵	蒸し鶏の薄切り ゴボウ麵の汁そば Soup Burdock Noodle, Sliced Steamed Chicken
杏仁豆腐 菓子	杏仁豆腐 中国菓子 Almond Jelly 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.

## 香桃

### Xiang Tao

甜合桃

胡桃の飴だき

Caramelized Walnuts

富貴拼盤

広東焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

烏骨羊胆菌燉黒鮑魚

黒鮑とモリーユ 滋味滋養蒸しスープ

Boiled Soup with Black Abalone and Morels

豉椒炒鮮鰻魚片

鰻の香港産トウチソース炒め

Stir-Fried Eel, Black Bean Sauce from Hong Kong

星州美國蝦

オマールブルーのチリソース煮

魚子醬脆炸蝦肉

爪の揚げ物 オシエトラキャビア

Braised Lobster, Chili Sauce

Deep-Fried Lobster Claw, Osetra Caviar

三升醬煎A5和牛柳扒

A5 和牛フィレステーキ 青唐辛子の麴漬けソース

Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin,

Green Chili and Koji Sauce

韭黄孜然山菌伊府麵

キノコと黄ニラ クミン風味の煮込みイーフー麵

Braised E-Fu Noodle with Mushroom and Yellow Chives, Cumin Scent

椰汁魚形芒果凍布甸

マンゴープリン ココナッツミルク

菓子 水菓

中国菓子 フルーツ

Mango Pudding with Coconut Milk

Chinese Sweets, Fresh Fruits

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.

## 錦練

### Kin Shu

甜合桃

胡桃の飴だき

Caramelized Walnuts

富貴龍蝦冷菜盤

イセ海老の冷菜と広東焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Chilled 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

海胆竹筴釀燕窩 紅燕窩

キヌガサダケの燕の巣詰め

雲丹と上湯 赤燕の巣を添えて

Stuffed Bamboo Fungus, Bird's Nest

Sea Urchin, Shang Tang Soup, Red Bird's Nest

生菜包松子菜鴨鬆

鴨肉と野菜 松の実のレタス包み

Stir-Fried Duck, Vegetable and Pine Nuts in Lettuce Cup

四十八頭吉品干鮑

吉浜産48頭干し鮑のオイスターソース煮込み

魚子醬干葱蟹肉春巻

タラバ蟹の春巻き オシエトラキヤビア

Braised Dried Yoshihama Abalone, Oyster Sauce

Deep-Fried Taraba Crab Spring Roll, Osetra Caviar

黒松露菇醬煎A5和牛柳粒

A5 和牛フィレステーキ ポルチーニとトリュフのソース

Stir-Fried Japanese Wagyu Beef Tenderloin,

Porcini and Truffle Sauce

鰻魚鴨粒和花椒炒飯

鰻と鴨肉の炒飯 和山椒

Fried Rice with Eel and Duck, Japanese Pepper

香桃橙汁西米布甸

タピオカ入り温かいオレンジの焼きプリン

菓子

中国菓子2種

Baked Orange Pudding with Tapioca Pearl

Duo of 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.