

冷盤・焼味 【前菜】

BARBECUED AND APPETIZERS



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

涼海蜇皮 【くらげの冷製】

Cold Jellyfish



明燭叉焼 【国産豚の釜焼き叉焼】

Sliced Barbecue Pork

白切肥鶏 【蒸し鶏の冷製】

Cold Boiled Chicken, leek and oil sauce



口水鶏 【よだれ鶏】

Steamed Chicken with Chili Sauce

棒棒鶏 【蒸し鶏の細切り 胡麻ソース】

Shredded Cold Chicken with Sesame Sauce

酸辣蔬 【白菜の甘酢漬け】

Pickled Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce

松花皮蛋 【ピータン】

Century Egg

排翅 【フカヒレ姿煮】

SHARK FIN

★ 料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

★紅焼扒排翅 【フカヒレの姿煮】

Braised Shark Fin with Brown Sauce

魚翅 【フカヒレスープ】

SHARK FIN SOUP

★ 料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

紅焼魚翅 【フカヒレ醤油スープ】

Shark Fin Soup with Soy Sauce

八珍魚翅 【五目フカヒレスープ】

Shark Fin and Chop-Suey Soup

★蟹肉魚翅 【ズワイ蟹入りフカヒレスープ】

Shark Fin Soup with Crab

湯 【スープ】

SOUP

蟹肉粟米湯 【ズワイ蟹肉入りとうもろこしのスープ】

Corn Soup with Crab

青菜蛋花湯 【ズワイ蟹と野菜入り玉子スープ】

Egg Soup with Vegetable and Crab

上雑碎湯 【五目スープ】

Chop-Suey Soup

酸辣湯 【酸辣スープ】

Hot and Sour Soup

鮑

【(活) 鮑】

(FRESH) ABALONE



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

清蒸鮮鮑仔 【(活) 鮑の葱生姜蒸し】

Steamed Abalone with Green Onion and Ginger

豉汁蒸鮑仔 【(活) 鮑のブラックビーンズソース蒸し】

Steamed Abalone with Black Beans Sauce

蒜茸蒸鮑仔 【(活) 鮑のガーリック蒸し】

Steamed Abalone with Garlic



油泡炒鮮鮑 【(活) 鮑の炒め】

Stir Fried Abalone

海鮮

【海の幸】

SEAFOOD



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

時菜帶子 【帆立貝と野菜の炒め】

Seafood Scallop with Assorted Vegetables



乾焼蝦球 【大海老のチリソース】

Braised Prawn with Chili Sauce

時菜蝦球 【大海老と野菜の炒め】

Sautéed Prawn and Vegetables

清炒蝦仁 【海老の塩味炒め】

Sautéed Shrimp with Salt

乾焼蝦仁 【海老のチリソース】

Braised Shrimp with Chili Sauce



XO 炒蝦仁 【海老の XO 醬炒め】

Stir Fried Shrimp with XO Sauce

生炒蝦仁 【海老のマヨネーズソース】

Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

煎芙蓉蟹 【ズワイ蟹入り玉子焼き】

Crab with Egg Fu-Yung

百花蟹钳 【ズワイ蟹爪の揚げ物】

Deep Fried Snow Crab Claw

酥炸蝦仁 【海老の中国風天ぷら】

Deep Fried Shrimp

蔬菜

【野菜】

VEGETABLE



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

會羅漢齋【五日野菜煮込み】

Braised Mixed Vegetables

鮮炒素菜【野菜の炒め】

Sautéed Mixed Vegetables

★蟹肉扒時菜【野菜と蟹肉の煮込み】

Stewed Vegetable and Crab

油菜遠【野菜】

Seasonal Vegetable

◎ 清炒（塩味炒め）

Stir Fried

◎ 蒜蓉（ガーリック炒め）

Stir Fried with Garlic

◎ 蠔油（オイスターソースあんかけ）

Stir Fried with Oyster Sauce

◎ XO 醬（XO 醬炒め）

Stir Fried with XO Sauce

◎ 腐乳（腐乳炒め）

Stir Fried with Fermented Tofu

旬の野菜は係までお尋ねください。

Please ask your service staff for "Vegetable of the Day"

家禽

【鶏・アヒル】

POULTRY / DUCK



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

金陵片鴨 【北京ダック】

Roasted Peking Duck (Skin)

碎炸鶏球 【鶏肉の唐揚げ】

Fried Chicken



腰果鶏丁 【鶏肉とカシューナッツの炒め】

Sautéed Diced Chicken with Cashew-Nuts

辣爆鶏丁 【鶏肉の辛味炒め】

Sautéed Diced Chicken with Chili Sauce

油淋鶏腿 【鶏の唐揚げ香味ソース】

Fried Chicken with Spicy Vinegar Sauce

豆腐

【とうふ】

TOFU



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

麻婆豆腐 【豆腐と牛挽肉の辛味煮込み】

Braised Tofu, Minced Beef and Chili Sauce

蟹肉豆腐 【豆腐と蟹肉の煮込み】

Braised Tofu and Crab Meat



家常豆腐 【揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮込み】

Braised Tofu, Sliced Pork and Chili Sauce

牛・猪 【牛肉・豚肉】

BEEF / PORK

★ 料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

蠔油和牛肉 【和牛肉のオイスターソース炒め】

Sautéed Beef with Oyster Sauce

菜遠和牛肉 【和牛肉と野菜の炒め】

Sautéed Beef with Vegetables

★ 豉汁和牛肉 【和牛肉の豆鼓炒め】

Sautéed Beef with Black Beans Sauce

黒椒和牛肉 【和牛肉の黒胡椒炒め】

Sautéed Beef with Black Pepper

青椒牛肉絲 【牛肉とピーマンの細切り炒め】

Sautéed Shredded Beef and Green Pepper

★ 椒塩排骨 【骨付き豚肉のから揚げ】

Fried Pork Spare-Ribs Crispy Style

酥古老肉 【酢豚 または 黒酢の酢豚】

Sweet and Sour Pork or Black Sweet and Sour Pork

炒上雑碎 【お肉と海の幸の五目炒め】

Sautéed Chop Suey

南乳扣肉 【豚の角煮 土鍋煮込み】

Stewed Pork with Fermented Tofu

四川回鍋肉 【インカのめざめと豚肉の味噌炒め】

Twice Cooked Pork

飯

【ご飯】

RICE



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

什錦炒飯 【五目チャーハン】

Fried Rice with Chop Suey

★ 蟹肉生菜炒飯 【ズワイ蟹とレタスのチャーハン】

Fried Rice with Crab and Lettuce

魚子炒飯 【とびこと海老のチャーハン】

Fried Rice with Flying Fish Roe and Shrimp

蝦仁炒飯 【海老入りチャーハン】

Fried Rice with Shrimp

什錦會飯 【五目かけご飯】

Chop-Suey on Rice

★ 蠔油和牛肉會飯 【和牛肉のオイスターソースかけご飯】

Beef with Oyster Sauce on Rice

白粥 【お粥】

Chinese Congee

干貝粥 【干し貝柱入りお粥】

Chinese Congee with Scallop

家郷炒米粉 【五目焼きビーフン】

Fried Chinese Rice Noodles with Meat and Vegetables

湯麺

【つゆそば】

SOUP NOODLE



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish



海鮮湯麺

【海の幸入りつゆそば】

Soup Noodle with Seafood

牛肉湯麺

【和牛肉入りつゆそば】

Soup Noodle with Beef

蝦仁湯麺

【海老入りつゆそば】

Soup Noodle with Shrimp

八珍湯麺

【五目つゆそば】

Soup Noodle with Chop-Suey

酸辣湯麺

【酸味と辛味とろみつゆそば（醤油）】

Hot and Sour Soup Noodle (Soy Sauce Taste)

酸辣湯麺

【酸味と辛味とろみつゆそば（塩）】

Hot and Sour Soup Noodle (Salt Taste)

叉焼湯麺

【チャーシュー入りつゆそば】

Soup Noodle with Barbecue Pork

葱油湯麺

【葱とチャーシューの細切り入りつゆそば】

Soup Noodle with Leek and Barbecue Pork

上湯餛飩

【ワンタンスープ】

Soup "Won-Ton"

担々麺

【タンタンメン】

Dan Dan Noodle

炒麺 【焼きそば】

FRIED NOODLE



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

海鮮炒麺 【海の幸入り焼きそば】

Fried Noodle with Seafood

八珍炒麺 【五目焼きそば】

Fried Noodle with Chop-Suey

蝦仁炒麺 【海老入り焼きそば】

Fried Noodle with Shrimp

青椒牛肉炒麺 【牛肉とピーマンの細切り入り焼きそば】

Fried Noodle with Beef and Green Pepper



鶏絲炒麺 【鶏肉の細切り入り焼きそば】

Fried Noodle with Shredded Chicken

和牛肉炒麺 【和牛肉入り焼きそば】

Fried Noodle with Japanese Beef

咸點心

【點心】

Dim sum



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

蒸焼売

【豚肉と海老のシューマイ】

Shumai (3 pieces)

筍尖鮮蝦餃

【蒸し海老ギョーザ】

Steamed Shrimp Dumplings (3 pieces)

小籠包

【小籠包】

Xiaolongbao (3 pieces)

鶏冠魚翅餃

【ふかひれ入り蒸しギョーザ】

Steamed Shark Fin Dumplings (3 pieces)



脆皮炸春卷

【春巻き】

Spring Roll (1 piece)

蠔汁叉焼飽

【叉焼入りまんじゅう】

Steamed Bun with Barbecued Pork (1 piece)

花卷

【蒸しパン】

Steamed Buns (2 pieces)

甜點心 【デザート】

Dessert



料理長おすすめ料理 Chef recommended dish

★凍杏仁豆腐 【フルーツ入り杏仁豆腐】

Almond Jelly with Fruits

芒果凍布甸 【マンゴープリン】

Mango Pudding

椰子西米露 【フルーツ入りタピオカココナッツミルク】

Tapioca with Coconut Milk

馬拉糕 【中華風蒸カステラ】

Steamed Egg Cake (1 piece)

芝麻球 【餡入り胡麻団子】

Sesame Balls (2 pieces)

香草冰淇淋 【バニラアイスクリーム】

Vanilla Ice Cream