

前菜 (Appetizer)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

三種冷菜の盛り合わせ
Three Kinds of Cold Dish

三菜拼盆

¥2,600

¥3,900

鮑の薄切り冷菜
Sliced Cold Abalone

冷鮑魚片

¥4,500

¥6,750

くらげの冷菜
Cold Jellyfish

海蜇皮

¥2,500

¥3,750

野菜の唐辛子甘酢漬け
Vegetables with Sweet and Sour Sauce

酸辣蔬菜

¥1,000

¥1,500

蒸し鶏の細切り 胡麻ソースかけ
Shredded Cold Chicken Sesame Sauce

棒棒鶏

¥1,500

¥2,250

ピータン
Preserved Century Egg

松花皮蛋

¥800

¥1,200

フカヒレ (Sharks Fin)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

フカヒレの姿煮 (1 名様)
Braised Shark's Fin (for 1 person)

紅焼排翅

¥9,000

フカヒレの蟹肉入りスープ
Shark's Fin Soup with Crab

蟹肉魚翅

¥2,500

¥3,750

鮑・帆立 (Abalone, Scallop)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

鮑のクリーム煮
Braised Abalone with Cream Sauce

奶油鮑甫

¥3,200

¥4,800

鮑のオイスターソース煮
Braised Abalone with Oyster Sauce

蠔油鮑甫

¥3,200

¥4,800

帆立貝と野菜の炒め
Sautéed Scallops with Vegetables

時菜帶子

¥2,800

¥4,200

海老・蟹 (Shrimp, Crab)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

むき海老のチリソース煮
Braised Prawns with Chili Sauce (without Shell)

乾焼蝦球

¥2,500

¥3,750

小海老のチリソース煮
Braised Shrimps with Chili Sauce

乾焼蝦仁

¥1,800

¥2,700

蟹爪の揚げ物 (一本)
Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 Piece)

百花蟹钳

¥1,100



アヒル・鶏 (Poultry)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

北京ダック

Roasted Peking Duck (Skin)



金陵片鴨

(8piece)

¥9,000

(16 piece)

¥18,000

鶏の唐揚げ (骨なし)

Fried Chicken (Boneless)

碎炸鶏球

¥1,500

¥2,250

カシューナッツ入り鶏肉と野菜の炒め

Sauteed Chicken with Cashew Nuts

腰果鶏丁

¥1,700

¥2,550

牛肉 (Beef)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

牛肉と中国黒味噌炒め

Sauteed Beef with Black Beans Sauce

鼓汁牛肉

¥2,400

¥3,600

牛肉とピーマンの細切り炒め

Shredded Beef with Green Pepper

青椒牛肉絲

¥2,300

¥3,450

豚肉 (Pork)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

酢豚

Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

酥古老肉

¥1,800

¥2,700

八宝菜

Sauteed Chop-Suey

炒上雜碎

¥1,900

¥2,850

魚 (Fish)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

魚の切身甘酢あんかけ

Sliced Fish with Sweet and Sour Sauce

糖醋魚塊

¥2,000

¥3,000

豆腐 (Bean Curd)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

豆腐と牛挽肉の唐辛子煮込み
(麻婆豆腐)

Braised Bean Curd with Hashed Beef and Red Pepper

麻婆豆腐

¥1,800

¥2,700

豆腐と蟹肉の煮込み

Braised Bean Curd with Crab

蟹肉豆腐

¥1,800

¥2,700



野菜 (Vegetable)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

広東風野菜炒め
Sauteed Green Vegetables

鮮炒素菜

¥1,500

¥2,250

青梗菜の炒め
Sauteed Chinese Cabbage

清炒青梗菜

¥1,300

¥1,950



スープ (Soup)

2 名 (persons) 3 名 (persons)

コーンスープ
Corn Soup

鶏茸粟米湯

¥1,000

¥1,500

玉子と青菜のスープ
Green Vegetables with Egg Soup

青菜蛋花湯

¥1,200

¥1,800

点心 (Pastry)

はるまき (1 本)
Spring Roll (1 piece)

脆皮春捲

¥400

シューマイ (3 個)
Steamed Meat Dumpling (3 pieces)

焼売

¥700

スープ入り肉まんじゅう (3 個)
Steamed Bun with Pork in Soup (3 pieces)

小龍包

¥800

ふかひれ入り蒸し餃子 (3 個)
Yuchi Jiao-zi Containd Shark's Fin (3 pieces)

魚翅餃

¥850

海老蒸し餃子 (3 個)
Steamed Meat Dumpling Containd Shrimp (3 pieces)

蝦餃

¥750



おそば (Noodles)

1 名 (persons)

ふかひれ姿煮入りつゆそば
Soup Noodles with Superior Shark's Fin

排翅湯麵 ¥9,000

海の幸入りつゆそば
Soup Noodles with Seafood

海鮮湯麵 ¥2,500

五目入りつゆそば
Soup Noodles with Chop-Suey

八珍湯麵 ¥1,600

小海老入りつゆそば
Soup Noodles with Shrimps

蝦仁湯麵 ¥1,800

細切り葱入りつゆそば
Soup Noodles with Shredded Green Onion

葱油湯麵 ¥1,500

チャーシュー入りつゆそば
Soup Noodles with Sliced Rosted Pork

叉焼湯麵 ¥1,600

高菜と細切り肉入りつゆそば
Soup Noodles with Chinese Vegetables and Shredded Chicken

鹹菜湯麵 ¥1,500

五目入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Chop-Suey

八珍炒麵 ¥1,500

海の幸入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Seafood

海鮮炒麵 ¥2,300

牛肉と舞茸入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Beef and mushroom

牛肉炒麵 ¥1,700

野菜入りあんかけ焼きそば
Fried Noodles with Vegetables

素菜炒麵 ¥1,450

スープワンタン
Wong-tong in Soup

上湯餛飩 ¥1,400



ご飯・おこげ (Rice) ※チャーハン、かけ御飯にはスープが付きます。

1 名 (persons)

牛肉のオイスターソース炒めかけご飯
Sliced Beef on Rice

蠔油牛肉烩飯

¥1,600

五目入りチャーハン
Fried Rice with Chop-Suey

什錦炒飯

¥1,400

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab

蟹肉炒飯

¥1,600

五目入り広東風おこげ
Burnt rice with Chop-Suey

什錦鍋巴

¥2,500

海の幸入り広東風おこげ
Burnt rice with Seafood

海鮮鍋巴

¥3,300

広東風おかゆ
Porridge Cantonese Style

皮蛋瘦肉粥

¥1,400

焼きビーフン
Fried Vermicelli Cantonese Style

家郷炒米粉

¥1,500

白飯
Rice

白飯

¥350

ザーサイ
Chinese Pickles

乍菜

¥350



デザート (Dessert)

あん入り胡麻団子 (1 個)
Sweet Fried Ball with Sesame (1 piece)

芝麻球

¥350

フルーツ入りアーモンドゼリー
Iced Almond Jelly with Fresh Fruit

杏仁豆腐

¥600

タピオカと杏仁豆腐入り
ココナッツミルク あずき添え
Coconut Milk with AZUKI

紅豆杏仁露

¥650

バニラアイス
Vanilla Ice Cream

雪糕

¥500