

前菜 <冷盆・焼味 Appetizer>		小 盆 (2名さま)	中 盆 (3名さま)
三拼盆	三種前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizer</i>	¥3,000	¥4,500
白片肉	豚肉のガーリックソース <i>Steamed pork with garlic</i>	¥2,000	¥3,000
脆皮焼肉	豚肉のパリパリ焼き <i>Crispy grilled pork</i>	¥2,300	¥3,300
口水鶏	よだれ鶏 <i>Steamed chicken with spicy sauce</i>	¥2,000	¥3,000
棒棒鶏	バンバンジー <i>Steamed chicken with sesames sauce</i>	¥1,800	¥2,700
白切肥鶏	蒸し鶏の冷製 <i>Steamed cold chicken</i>	¥1,700	¥2,550
海蜇皮	クラゲの冷製 <i>Cold jelly Ffish</i>	¥2,600	¥3,900
蜜汁叉焼	チャーシュー <i>Sliced barbecue pork</i>	¥1,800	¥2,700
松花皮蛋	ピータン <i>Presered egg</i>	¥1,400	¥2,100

フカヒレ <排翅 Shark's Fin>		1名さま
紅焼大排翅(大)	フカヒレの姿煮(大) <i>Stewed large shark's fin</i>	¥8,500
紅焼排翅(小)	フカヒレの姿煮(小) <i>Stewed shark's fin</i>	¥5,000
紅焼蟹肉翅	蟹肉入りフカヒレスープ 醤油味 <i>Shark's fin soup with crab meat</i>	¥1,700
芙蓉魚翅湯	蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て <i>Shark's fin soup with crab meat egg white tailoring</i>	¥1,700
海鮮魚翅湯	海の幸入りフカヒレスープ <i>Shark's fin soup with sea food</i>	¥1,900



煮鮑 <湯鮑魚 Abalone>		小 盆 (2名さま)	中 盆 (3名さま)
奶油鮑魚	鮑のクリームソース煮 <i>Abalone with cream sauce</i>	¥4,700	¥7,050
蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮 <i>Braised abalone with oyster sauce</i>	¥4,700	¥7,050

- 写真はイメージです。● 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
- 仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。● 食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。
- The photograph is for illustrative purposes only. ● Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.
- Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
- Kindly inform your Waiter prior to ordering if you are allergic to Certain food stuff or are observing dietary restrictions.