

～一品料理～ a la carte

These are not vegetarian menu. Let us know when you need vegetarian menu. Thank you.

～前菜～ Appetizer

1. 三種自家製冷菜盛り合わせ【三拼盆】 ¥ 3,000
Three kinds of cold dish
2. 五種自家製冷菜盛り合わせ【五拼盆】 ¥ 4,200
Five kinds of cold dish
3. 蒸し鶏の葱ソースがけ【葱油白切鶏】 ¥ 1,900
Steamed chicken with scallion sauce
4. くらげと野菜の和え物【素菜海蜇頭】 ¥ 2,550
Jelly fish with vegetable

～スープ～ Soup

5. フカヒレの姿煮【紅焼炊排翅】 1枚 ¥ 6,500
Braised shark's fin
6. 蟹肉入りフカヒレスープ【蟹肉魚翅羹】 1カップ ¥ 1,500
Shark's fin soup with crab meat (1cup)
7. 野菜入りたまごスープ【素菜蛋花湯】 1カップ ¥ 800
Egg soup with vegetables (1cup)
8. 李芳名物壺蒸しスープ【李芳式佛跳牆】 1カップ ¥ 1,250
Pot steamed Chinese soup (1cup)

～魚介類～ Seafood

9. 伊勢海老(外国産)の自家製XO醬炒め(一尾)【XO醬龍蝦】 ¥ 4,900
Sauteed lobster with XO sauce
10. 伊勢海老(外国産)の葱・生姜煮込み(一尾)【姜葱龍蝦球】 ¥ 4,900
Braised lobster with scallion and ginger
11. 伊勢海老(外国産)のスパイス風味(一尾)【金沙香龍蝦】 ¥ 4,900
Fried lobster with spice flavor
12. 伊勢海老(外国産)のチリソース煮(一尾)【乾焼龍蝦球】 ¥ 4,900
Fried lobster with chili sauce
13. 海老のチリソース煮(6個)【乾焼蝦球】 ¥ 2,500
Fried shrimp with chili sauce
14. 海老のマヨネーズソース(6個)【蛋黄醬蝦球】 ¥ 2,500
Fried shrimp with mayonnaise sauce
15. 海老のスパイス風味(6個)【金沙香蝦球】 ¥ 2,500
Fried shrimp with spice flavor
16. ホタテと海老の自家製XO醬炒め【XO醬双鮮】 ¥ 2,300
Sauteed scallop and shrimp with XO sauce
17. ホタテのチリソース煮【乾焼海扇】 ¥ 2,500
Fried scallop with chili sauce
18. 真鯛の広東風蒸し香味ソース【清蒸海上鮮】 ¥ 2,300
Steamed sea bream with flavor sauce

～牛・豚・鶏類～ Beef・Pork・Chicken

- | | | |
|-----|---|---------|
| 19. | 国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め【黒椒醬牛柳條】
Sautéed fillet of beef with black pepper | ¥ 2,500 |
| 20. | 国産牛フィレ肉の自家製XO醬炒め【XO醬牛柳條】
Sautéed fillet of beef with XO sauce | ¥ 2,500 |
| 21. | 国産牛肉と彩りピーマンの細切り炒め【彩椒牛肉絲】
Minute cut stir-frying of green pepper and beef | ¥ 2,500 |
| 22. | 鶏肉とカシューナッツの炒め【腰果炒鶏丁】
Sautéed chicken with cashew nuts | ¥ 2,000 |
| 23. | 鶏の唐揚げ 山椒塩添え【酥炸鶏球】
Fried chicken with Japanese pepper salt | ¥ 2,000 |
| 24. | 北京ダック（2本）【金陵片皮鴨】
Beijing duck（2 pieces） | ¥ 2,800 |
| 25. | 広島もみじ豚の酢豚【古老肉】
Sweet and sour pork | ¥ 2,300 |
| 26. | 広島もみじ豚の黒酢酢豚【鎮江古老肉】
Black vinegar sweet and sour pork | ¥ 2,300 |

～野菜・豆腐～ Vegetable・Bean Curd

- | | | |
|-----|--|---------|
| 27. | 中国野菜のガーリック炒め【蒜茸炒青菜】
Sautéed chinese vegetables with garlic | ¥ 2,200 |
| 28. | 五目野菜のあっさり蒲刈藻塩炒め【炒素菜】
Sautéed vegetables with seaweed salt | ¥ 2,200 |
| 29. | マーボー豆腐【麻婆豆腐】
Braised bean curd and minced beef with chili sauce | ¥ 1,950 |
| 30. | 海の幸と豆腐の煮込み【海味豆腐】
Braised seafood and bean curd | ¥ 2,000 |

～点心～ Dim sum

- | | | |
|-----|--|----------|
| 31. | しゅうまい（4個）【焼売】
Steamed meat dumpling | ¥ 900 |
| 32. | 半月型海老蒸し餃子（3個）【粉果】
Steamed shrimp dumpling | ¥ 900 |
| 33. | はるまき【脆皮春卷】
Pork spring roll | 1本 ¥ 400 |
| 34. | 蒸し小籠包（3個）【小籠包】
Steamed soup in dumpling | ¥ 900 |
| 35. | 焼き餃子（8個）【鍋貼】
Grilled dumpling | ¥ 1,100 |

～そば・ごはん～ Noodles・Rice

36.	五目あんかけやきそば【八珍炒麺】 Fried noodles topped with a soy sauce-based starchy sauce (contains meat, seafood, and vegetables)	¥ 1,600
37.	五目あんかけつゆそば【八珍湯麺】 Soup noodles topped with a soy sauce-based starchy sauce (contains meat, seafood, and vegetables)	¥ 1,600
38.	海の幸あんかけやきそば【海味炒麺】 Fried seafood noodles topped with a salt-based starchy sauce(Also, this contains meat and vegetables)	¥ 1,900
39.	海の幸あんかけつゆそば【海味湯麺】 Soup seafood noodles topped with a salt-based starchy sauce (Also, this contains meat and vegetables)	¥ 1,900
40.	ねぎとチャーシュー細切りつゆそば【姜葱湯麺】 Soup noodles with onion and roasted pork	¥ 1,600
41.	四川風担担麺【担担麺】 Soup noodles with hot chili sesame	¥ 1,600
42.	フカヒレ姿あんかけつゆそば【排翅湯麺】 Soup noodles topped with shark's fin starchy sauce (contains with meat and vegetables)	¥ 6,900
43.	五目具入りチャーハン【什錦炒飯】 Fried rice(contains egg, chicken, pork, shrimp, crab, and vegetables.)	¥ 1,400
44.	蟹肉とレタス入りチャーハン【蟹肉生菜炒飯】 Fried rice with crab meat and lettuce	¥ 1,800
45.	石焼き五目あんかけチャーハン【石焼炒飯】 Fried rice topped with starchy sauce in hot bowl (contains with meat and vegetables)	¥ 2,000
46.	干し貝柱入り中華粥【干柱皮蛋粥】 Chinese porridge with dried scallop	¥ 1,400
47.	五目冷やしそば【什錦冷麺】 Chinese cold noodles	¥ 1,700

～デザート～ Dessert

48.	杏仁プリン【杏仁凍布甸】 Almond pudding	¥ 750
49.	マンゴープリン【芒果凍布甸】 Mango pudding	¥ 750
50.	タピオカ入りココナッツミルク【椰汁西米露】 Tapioca in coconut milk	¥ 750
51.	ウーロン茶アイス【烏龍茶雪糕】 Oolong tea ice cream	¥ 750
52.	黒胡麻餡入り胡麻団子【黑芝麻球】 Fried sesame dumpling	2個 ¥ 600
53.	カスタード餡入り桃まんじゅう【奶黃桃花包】 Peach buns with custard cream	1個 ¥ 400
54.	こしあん入りパンダ型まんじゅう【豆沙熊猫包】 Steamed panda bun with sweet bean paste	1個 ¥ 400

～季節のおすすめ～ Seasonal Special Menu

55.	夢の大地豚の彩り野菜巻き～黒酢ソース～【鎮江素菜肉捲】 Vegetables wrapped in pork	¥ 2,300
56.	松茸入り広島産牛肉のオイスター炒め【蠔油松菌牛肉】 Stir-fried beef and matsutake mushroom with d'huitre	¥ 2,300
57.	エゾアワビと北あかりの北海道クリーム煮【奶油薯仔鮑魚】 Creamed abalone and potato	¥ 2,300
58.	ズワイ蟹とホタテのチリソース煮【乾焼海扇蛤腿】 Stir-fried snow crab and scallop in chili sauce	¥ 2,300
59.	紅ズワイ蟹のあんかけチャーハン【蛤肉扒炒飯】 Red snow crab friced rice with starchy sauce on top	¥ 2,300

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。
 ※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。
 ※コース料理は、2名さまより承ります。
 ※伊勢海老は外国産を使用しております。
 ※当店で使用しているお米は全て国産米です。

*The price includes 10% of consumption tax and 10% service charge.
 *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

李芳おすすめ 牡蠣料理

Recommended oyster menu



- ・ 殻付き牡蠣のガーリック蒸し (3個)
Steamed oyster with garlic
- ・ 牡蠣の葱・生姜炒め (6個)
Stir-fried oyster with green onion and ginger
- ・ 牡蠣の揚げもの スパイイス風味 (6個)
Fried oyster with spicy flavor
- ・ 牡蠣の四川風ピリ辛炒め (6個)
Stir-fried spicy oyster

各 ¥1,500
1,500 yen for each

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※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。

※当ホテルは、安心・安全の観点から、スチーム処理された牡蠣を使用しております。

*The fee, consumption tax is included 10% service charge and 10%.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market