

陽明殿ランチ

YOMEIDEN LUNCH

A

B

ウィークデー限定 Weekdays Only

¥2,100

¥2,500

小前菜
Small Appetizer Assortment

小前菜とスープ
Small Appetizer Assortment and Today's Soup

◆ 下記よりメイン料理を1品お選び下さい。

Please Choose One Main Dish from below:

◆ 下記よりメイン料理を1品お選び下さい。

Please Choose One Main Dish from below:

- ① 葱とチャーシュー入りつゆそば
Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork
- ② 酸味と辛味のあるかけ焼きそば
Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce
- ③ アナゴとキノコ入りチャーハン
Fried Rice with Conger and Mushroom
- ④ 五目入りかけご飯
Gomoku Mixed Rice with Sauce
- ⑤ フカヒレと海の幸入り中華粥
Rice Porridge with Shark Fin and Seafood

- ① タラバ蟹と青菜、キノコの炒め煮
Stir-Fried King Crab, Green Vegetables and Mushroom
- ② 海老と彩り野菜の甘辛炒め
Sautéed Shrimp and Colorful Vegetables with Sweet and Spicy
- ③ 鶏肉の唐揚げ 香味ソースがけ
Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce
- ④ 牛バラ肉と野菜の醤油煮込み
Braised Beef Rib and Green Vegetable with Soy Sauce
- ⑤ 豚肉ときくらげの玉子炒め
Sautéed Pork, Wood Ear Mushroom and Egg

杏仁豆腐 フルーツソース
Almond Jelly with Fruit Sauce

ご飯
Rice

[追加料金¥600で五目チャーハン (1/3 ポーション) に変更可]
※ Change to Mixed Fried-Rice (1/3 Portion) for an additional 600 yen

杏仁豆腐 フルーツソース
Almond Jelly with Fruit Sauce

◆ 陽明殿ランチご注文のお客さまはプラス ¥600 で下記メニューをご注文いただけます。

It's possible to add a dish shown below for an additional 600 yen.

- 点心三種セイロ蒸し
Three Kinds of Steamed Dumplings
- 北京ダック(1枚)
Beijing Roast Duck (One Piece)
- 麻婆豆腐
Braised Tofu with Spicy Minced Beef Sauce
- 海老のチリソース煮
Braised Shrimp with Chili Sauce
- 海老のマヨネーズソース
Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

- 鶏肉の唐揚げ(3個)
Deep-Fried Chicken
- 春巻き(2本)
Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)
- 中華風蒸しパン(2個)
Steamed Bread (2 pieces)
- コーヒー
Coffee
- 黒ウーロン茶
Oolong Tea

*If you are allergic to any of seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, soba, egg, milk, peanut), please inform our staff beforehand.

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため、特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

*It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients; therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

※当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。

*Please be advised that all menu including lobster, prawn, shrimp & crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut are prepared in the same kitchen.

フカヒレランチ
SHARK FIN LUNCH

¥5,500

フカヒレゼリー入り野菜のムース
Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

五種前菜盛り合わせ
Assorted Five Kinds of Appetizers

フカヒレの姿煮 壺蒸し仕立て
中華風蒸しパン添え
Braised Whole Shark Fin, Steamed Pot Style
with Steamed Bread

ポークスペアリブの黒酢煮 彩り野菜添え
Braised Pork Spareribs with Black Vinegar, Colorful Vegetables

フカヒレと上海蟹入りあんかけチャーハン
Braised Shark Fin with Shanghai Crab,
Starchy Sauce on Fried Rice

マンゴープリン
Mango Pudding

禄
ROKU

¥8,800

六種前菜盛り合わせ
Assorted Six Kinds of Appetizers

松茸入りフカヒレスープ
Shark Fin Soup with Matsutake Mushroom

または or
吉切鮫のフカヒレ姿煮 青菜添え
Braised Whole Shark Fin "Blue Shark"
with Green Vegetable

[追加料金 ¥2,200]
※For an Additional 2,200yen,

窯焼き北京ダック 海老煎餅添え
Beijing Roast Duck with Shrimp Cracker

海の幸とトビコの塩味炒め
Sautéed Seafood and Flying Fish Roe with Salt

牛バラ肉と野菜の醤油煮込み
Braised Beef Rib and Green Vegetable with Soy Sauce

アナゴとキノコ入りチャーハン
Fried Rice with Conger and Mushroom

なめらか豆乳プリン 柿ソース添え
Soy Milk Pudding with Persimmon Sauce

◆福コース ¥13,200 もございます。

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

■ 前菜 APPETIZER 冷 盤

小盆 中盆
2名さま 3名さま
Small / 2Persons Regular / 3Persons

| | | | |
|---------|---|--------|--------|
| 五 味 拼 盤 | 五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Appetizer Assortment | ¥4,600 | ¥6,900 |
| 三 味 拼 盤 | 三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment | ¥3,300 | ¥4,950 |
| 冷 鮑 魚 | アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone | ¥6,200 | ¥9,300 |
| 海 蜇 皮 | クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish | ¥3,100 | ¥4,650 |
| 蜜 汁 叉 焼 | チャーシュー Sliced Barbecued Pork | ¥1,900 | ¥2,850 |
| 焼 膾 肉 | 豚バラ肉の焼きもの Crispy Pork Back Ribs | ¥1,900 | ¥2,850 |
| 冷 白 鶏 | 蒸し鶏の冷菜 Chilled Steamed Chicken | ¥1,900 | ¥2,850 |
| 棒 々 鶏 | バンバンジー Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce | ¥1,900 | ¥2,850 |
| 松 花 皮 蛋 | ピータン Century Egg | ¥1,300 | ¥1,950 |
| 醋 腌 蔬 菜 | 野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar | ¥1,300 | ¥1,950 |

■ スープ SOUP 湯

| | | |
|-----------------------|---|--------|
| 蟹 肉 魚 翅 湯 (醤油味・塩味) | タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩) Shark's Fin Soup with King Crabmeat (Soy Sauce or Salt Taste) | ¥2,100 |
| 酸 辣 湯 | 五目酸味スープ Mixed Hot and Sour Soup | ¥820 |
| 栗 米 湯 | コーンスープ Corn Soup | ¥720 |
| 蛋 花 湯 | 玉子スープ Egg Soup | ¥720 |
| 蔬 菜 湯 | 野菜スープ Vegetables Soup | ¥720 |

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

Australia Fair 2020

2020.9.1 Tue. - 10.31 Sat.

小盆
2名さま

Small / 2Persons

中盆
3名さま

Regular / 3Persons



彩り野菜とタスマニアサーモンのマリネ葱山椒ソース

Marinated Tasmania Salmon and Colorful Vegetables with Japanese Pepper

脂ののったタスマニアサーモンと彩り野菜のマリネを、葱と山椒の香り豊かなソースでお召し上がりください。

¥2,800

¥4,200



オーストラリア産アワビと野菜の陽明殿オリジナルXO醬炒め

Sautéed Abalone was produced in Australia and Vegetables with Original XO Sauce

アワビの薄切りと彩り野菜を、オリジナルXO醬のコクと旨味でご賞味下さい。

¥5,600

¥8,400



オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ 陶板仕立て 黒胡椒ソース

Sautéed Beef Fillet was Produced in Australia with Black Pepper Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉を山椒とブラックペッパーで味付け。仕上げはお客さまの目の前でおこない、熱々のお料理をご提供いたします。

¥4,200

¥6,300

■ フカヒレ SHARK FIN 魚 翅

紅焼大青鯊屬翅

吉切鮫のフカヒレ姿煮込み

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

100g

¥10,000

紅焼海皇翅

毛鹿鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"

(※10g=¥900)

400g~

¥36000~

紅焼海虎翅

青鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Mako Shark"

(※10g=¥1,200)

350g~

¥42000~

※在庫状況については、係におたずねください。

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

| | | | |
|--------------------|--|--------|--------|
| 葱 姜 龍 蝦 | 伊勢海老の葱と生姜の炒め ※伊勢海老は外国産を使用 Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger | ¥6,200 | ¥9,300 |
| 乾 焼 蝦 球 | 大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce | ¥3,100 | ¥4,650 |
| 葱 姜 蝦 球 | 大海老の葱生姜炒め煮 Braised Prawns with Ginger and Onion | ¥3,100 | ¥4,650 |
| 奶 黄 蝦 球 | 大海老のマヨネーズソース Braised Prawns with Mayonnaise Sauce | ¥3,100 | ¥4,650 |
| 蠔 油 鮑 魚 (整 个) | アワビ姿のオイスターソース煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece) | | ¥3,500 |
| 蠔 油 鮑 片 | アワビのオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce | ¥6,200 | ¥9,300 |
| 奶 油 鮑 片 | アワビのクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce | ¥6,200 | ¥9,300 |
| 糖 醋 魚 片 | 白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce | ¥2,600 | ¥3,900 |
| 蔬 菜 扇 貝 | 帆立貝と野菜のオイスターソース炒め Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce | ¥3,000 | ¥4,500 |
| X O 醬 扇 貝 | 帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 蟹 肉 青 菜 | タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab and Green Vegetables | ¥3,000 | ¥4,500 |
| 百 花 蟹 爪 | タラバ蟹爪の揚げもの (1本) Deep Fried Red King Crab Claw (1 piece) | | ¥1,800 |

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

■ 野菜 VEGETABLE 素菜

小盆 2名さま Small / 2Persons
中盆 3名さま Regular / 3Persons

| | | | |
|-------|--|--------|--------|
| 蟹肉扒時菜 | 野菜のタラバ蟹肉あんかけ Boiled Vegetables with King Crabmeat in Starchy Sauce | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 清炒蔬菜 | 取り合わせ野菜の塩味炒め Sfir Fry Vegetables Savory Flavor | ¥2,000 | ¥3,000 |
| 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce | ¥2,000 | ¥3,000 |
| 炒豆苗 | 豆苗の炒め ◆お好みの味付けをお選びください。 Sautéed Pea Sprouts Please choose your preferred flavor. | ¥1,800 | ¥2,700 |
| ① 蒜香 | ①ニンニク Garlic | | |
| ② 葱姜 | ②葱生姜 Ginger | | |
| ③ 香辣 | ③ピリ辛 Spicy | | |

■ 豆腐 BEAN CURD 豆腐

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 蟹肉豆腐 | タラバ蟹入り豆腐煮 Braised Bean Curd with King Crabmeat | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 海鮮豆腐 | 海の幸入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Seafood | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 八珍豆腐 | 五目入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Mixed Food | ¥2,100 | ¥3,150 |
| 麻婆豆腐 | 麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce | ¥2,100 | ¥3,150 |

■ 玉子 EGG 鶏蛋

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 蟹肉炒蛋 | タラバ蟹と玉子の炒め Scrambled Eggs with King Crabmeat | ¥2,300 | ¥3,450 |
| 芙蓉蟹蛋 | カニ玉 Chinese Omelet with Crabmeat | ¥2,300 | ¥3,450 |

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

■ 鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

小盆 2名さま Small / 2Persons
 中盆 3名さま Regular / 3Persons

| | | | |
|----------------|---|--------|--------|
| 北京烤鴨 (2个) | 北京ダック (2枚) Beijing Roast Duck (2 pieces) | ¥2,500 | |
| 北京烤鴨 (甜醬・梅) | 北京ダック2種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Roast Duck (Sweet Miso・Plum Miso) | ¥2,600 | |
| 炸子鶏球 | 鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken | ¥1,800 | ¥2,700 |
| 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts | ¥2,100 | ¥3,150 |
| 油淋鶏 | 鶏肉の唐揚げ油林ソース Chinese-Style Deep Fried Chicken with Sesame Oil Sauce | ¥1,800 | ¥2,700 |

■ 牛肉・豚肉 BEEF・PORK 牛肉・猪肉

| | | | |
|--------|---|--------|--------|
| 蠔油牛肉 | 牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce | ¥3,000 | ¥4,500 |
| XO醬牛肉 | 牛肉と野菜のXO醬炒め Sautéed Beef and Vegetables with XO Sauce | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 黒椒牛肉 | 牛肉と野菜の黒胡椒炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Pepper | ¥3,000 | ¥4,500 |
| 青椒牛肉絲 | 牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper | ¥3,000 | ¥4,500 |
| 咕啫肉 | 酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork and Vegetables with Sweet Vinegar or Black Vinegar | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 回鍋肉片 | 豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 魚香肉片茄子 | 茄子と豚肉の細切り香り辛炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor | ¥2,500 | ¥3,750 |
| 麻婆茄子 | 麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce | ¥2,200 | ¥3,300 |
| 八宝菜 | 八宝菜 Chop Suey | ¥2,500 | ¥3,750 |

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

■ 点心 DIM SUM 点 心

| | | |
|------------------|---|------|
| 水晶蝦餃 (2 个) | 海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces) | ¥520 |
| 焼売 (2 个) | 焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces) | ¥520 |
| 小龍包 (2 个) | 小龍包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces) | ¥520 |
| 魚翅餃 (2 个) | フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces) | ¥520 |
| 蘿蔔糕 (2 个) | 大根もち (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces) | ¥600 |
| 春卷 (2 个) | 春卷 (2本) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces) | ¥600 |
| 生煎韭菜包 (2 个) | 焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces) | ¥600 |
| 花捲 (2 个) | 中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces) | ¥600 |
| 寿桃包 (2 个) | 桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces) | ¥600 |

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

■ つゆそば SOUP NOODLE 湯 麵

| | | |
|--------|---|--------|
| 黒酢酸辣湯麵 | 黒酢五目辛口酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Black Vinegar | ¥2,000 |
| 排骨麵 | パーコー麵 Soup Noodles with Boneless Spare Rib Cutlet | ¥2,000 |
| 担担麵 | 担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce and Chili Oil | ¥2,000 |
| 海鮮湯麵 | 海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood | ¥2,900 |
| 打滷湯麵 | 五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey | ¥2,300 |
| 八珍湯麵 | 五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food | ¥2,300 |
| 酸辣湯麵 | 五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour | ¥2,000 |
| 蝦仁湯麵 | 海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp | ¥2,200 |
| 牛肉絲湯麵 | 牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef | ¥2,200 |
| 葱油叉燒湯麵 | 葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork | ¥1,900 |
| 素菜湯麵 | 野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables | ¥1,900 |
| 蟹肉魚翅湯麵 | フカヒレとタラバ蟹のあんかけつゆそば Soup Noodles with Braised Shark Fin and King Crabmeat Starchy Sauce | ¥4,800 |

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

■ 焼きそば FRIED NOODLE 炒 麵

| | | |
|-----------|---|--------|
| 海 鮮 炒 麵 | 海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce | ¥2,900 |
| 蟹 肉 炒 麵 | タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crabmeat Shanghai Style | ¥2,400 |
| 酸 辣 炒 麵 | 酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce | ¥2,000 |
| 蝦 仁 炒 麵 | 海老入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shrimp Starchy Sauce | ¥2,200 |
| 八 珍 炒 麵 | 五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde Food Starchy Sauce | ¥2,400 |
| 牛 肉 絲 炒 麵 | 牛肉細切り入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef Starchy Sauce | ¥2,200 |
| 素 菜 炒 麵 | 野菜入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Vegetable Starchy Sauce | ¥1,900 |

■ 飯 RICE 飯

| | | |
|-------------|---|--------|
| 蟹 肉 生 菜 炒 飯 | タラバ蟹とレタス入りチャーハン Fried Rice with King Crabmeat and Lettuce | ¥2,400 |
| 八 珍 炒 飯 | 五目チャーハン Mixed Food Fried Rice | ¥2,100 |
| 鹹 菜 炒 飯 | 高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork | ¥2,000 |
| 八 珍 盖 飯 | 五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice | ¥2,300 |
| 牛 肉 盖 飯 | 牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce on Rice | ¥2,200 |
| 蟹 肉 魚 翅 炒 飯 | フカヒレとタラバ蟹のあんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crabmeat Starchy Sauce on Fried Rice | ¥3,600 |
| 海 鮮 粥 | 海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Seafood | ¥1,800 |
| 魚 翅 原 粥 | フカヒレ入りお粥 Rice Porridge with Shark Fin | ¥2,000 |

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

■ デザート DESSERT 甜品

| | | |
|----------------|---|--------|
| 芒果汁杏仁豆腐 | 杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly | ¥1,000 |
| 芒果布丁 | マンゴープリン Mango Pudding | ¥800 |
| 珍珠芝果奶 | タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca | ¥800 |
| 水果西米露 | タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca | ¥700 |
| 水果杏仁豆腐 | 杏仁豆腐 フルーツ添え Almond Jelly with Fruits | ¥700 |
| 香草味冰淇淋 | バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream | ¥800 |
| 芝麻球 (2 個) | あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces) | ¥600 |

■ 中国茶・コーヒー CHINESE TEA・COFFEE 中国茶・咖啡

| | | |
|-------|-----------------------------------|--------|
| 凍頂烏龍茶 | 凍頂烏龍茶 Tung Ting Oolong Tea | ¥1,100 |
| 普洱茶 | プーアル茶 Puer Tea | ¥1,100 |
| 康乃馨茶 | カーネーション花茶 Carnation Flower Tea | ¥1,300 |
| 茉莉百合茶 | 百合花茶 Lily Flower Tea | ¥1,300 |
| 咖啡 | コーヒー Coffee | ¥800 |

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。

* Kindly inform staff prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.