



辣子鶏

鶏肉の唐揚げスパイシー炒め

Deep-Fried Chicken with Spicy Chilli Pepper

唐辛子は朝天辣椒と乾燥唐辛子の二種類を使用し、麻辣油、葱生姜、粒山椒、五香粉で風味付け。五香粉の香りが食欲をそそります。

¥3,500



土鍋麻婆豆腐

“痺れる辛さ”土鍋麻婆豆腐”

Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce in Earthen-Pot style

豆板醤と辣椒香油で辛さをUP。刺激的な辛さと爽やかな山椒に旨味が凝縮した麻婆豆腐です。熱々の土鍋で提供いたします。

¥2,800



鮮菌炒和牛

和牛サーロインとキノコの黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu and Mushrooms with Black pepper

和牛サーロインを相性抜群のオイスターソースと黒胡椒で炒めました。サーロインならではの肉の旨味や食感を堪能できる一品です。

¥7,800



佛跳牆

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

Braised Shark Fin and Feast Fit for a King Steamed Pot Style

フカヒレや鮑、鶉の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えてくる」という詩にあるとされています。

※こちらのメニューは福コースでもお楽しみいただけます。

¥5,000



味噌拉麺

赤味噌と白味噌をブレンドした「特製味噌ラーメン」

Original Miso Ramen

北海道産白味噌と赤味噌をブレンドし、香り高くスパイシーな北海道味噌ラーメンをイメージした濃厚な味わいが特徴の一杯。

¥2,400

前菜 APPETIZER 冷盤

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
什錦拼盤	アワビ入り三種冷菜の盛り合わせ Chilled Sliced Abalone and Two Kinds of Appetizer Assortment	¥6,200	¥8,600
三味拼盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥3,800	¥5,400
冷鮑魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥8,800	¥12,000
海蜇皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,200	¥4,650
蜜汁叉燒	チャーシュー Chinese Barbequed Pork	¥2,700	¥3,750
冷白鷄	蒸し鷄の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥2,500	¥3,450
棒々鷄	蒸し鷄の細切り 胡麻ソース Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,500	¥3,450
松花皮蛋	ピータン Century Egg	¥1,600	¥2,250
醋腌蔬菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥2,000	¥2,700

ベジタリアン VEGETARIAN 菜食主義

蔬菜湯	V 野菜スープ Vegetable Soup	¥1,000
清炒蔬菜	V 取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,200
乾燒蔬菜	V 野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,600
蔬菜豆腐	V 豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,400
蔬菜炒飯	V 野菜チャーハン Fried Rice of Vegetables	¥2,200

V ベジタリアン Vegetarian

フカヒレ SHARK FIN 魚翅

<シグネチャーディッシュ>

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

Braised Shark Fin and Feast Fit for a King Steamed Pot Style

¥5,000

フカヒレや鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えてくる」という詩にあるとされています。「佛」は僧侶、「跳」は跳ぶ、「牆」は壁や塀の意味があります。

フアツ チュウ チョン
佛 跳 牆

紅焼大青鯊屬翅

吉切鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

(※10g=¥1,380)

100g ~

¥13,800~

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=¥1,500)

200g ~

¥30,000~

フアツ チュウ チョン
佛 跳 牆



※フカヒレ姿煮込みの在庫状況は、係におたずねください。

※Please ask the staff in charge about the Shark Fin stock.

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 Fin Soup with King Crab Meat (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,300

干貝魚翅湯
(醤油味・塩味)

干し貝柱入りフカヒレスープ (醤油 または 塩)

Shark Fin Soup with Dried Scallops (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,300

酸辣湯

五目酸味スープ

Mixed Hot and Sour Soup

¥1,200

玉米湯

コーンスープ

Corn Soup

¥1,000

蔬菜湯

野菜スープ

Vegetables Soup

¥1,000

海の幸 SEAFOOD 海鮮

				小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
龍蝦		伊勢海老料理 ※伊勢海老は外国産を使用 Sautéed Spiny Lobster 〈お好みの味付けをお選びください。〉 Please Choose Your Favorite Seasoning.		¥6,800	¥9,750
①	乾焼	①チリソース	Chili Sauce		
②	葱姜	②葱生姜	Ginger and Leek		
③	奶黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce		
蝦球		大海老料理 Braised Prawns 〈お好みの味付けをお選びください。〉 Please Choose Your Favorite Seasoning.		¥3,600	¥4,950
①	乾焼	①チリソース	Chili Sauce		
②	葱姜	②葱生姜	Ginger and Leek		
③	奶黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce		
腰果蝦球		大海老とカシューナッツの炒め Sautéed Prawn and Cashew Nuts		¥3,600	¥4,950
蠔油鮑魚 (整 个)		アワビのオイスターソース姿煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)		¥5,500	
蠔油鮑片		アワビの薄切りオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce		¥9,600	¥13,500
奶油鮑片		アワビの薄切りクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce		¥9,600	¥13,500
糖醋魚片		白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce		¥3,000	¥4,200
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		¥3,600	¥4,800
X O 醬扇貝		帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce		¥3,800	¥5,100
蟹肉青菜		タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab and Green Vegetables		¥4,500	¥6,300
芙蓉蟹蛋		カニ玉子 Chinese Omelet with Crab Meat		¥3,000	¥4,200

野菜 VEGETABLE 素菜

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の炒め Sautéed Vegetables 〈お好みの味付けをお選びください。〉 Please Choose Your Favorite Seasoning.		¥2,200	¥3,000
① 咸味	①塩味 Salty Flavor			
② 辣味	②ピリ辛 Spicy			
③ 蠔油	③オイスターソース Oyster Sauce			
奶油時菜	野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce		¥2,200	¥3,000
麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce		¥2,600	¥3,300
炒豆苗	豆苗の炒め Sautéed Pea Sprouts 〈お好みの味付けをお選びください。〉 Please Choose Your Favorite Seasoning.		¥1,900	¥2,700
① 蒜香	①ニンニク Garlic			
② 葱姜	②葱生姜 Ginger and Leek			
③ 辣味	③ピリ辛 Spicy			

豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐の煮込み(塩味) Braised Bean Curd with King Crab Meat Salty Flavor		¥3,600	¥4,950
八珍豆腐	五目入り豆腐煮(醤油) Braised Bean Curd with Mixed Food Soy Sauce Flavor		¥2,800	¥3,900
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce		¥2,800	¥3,900

鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
北京烤鴨	北京ダック Beijing Duck Crepe Rolled Style	2枚 2pieces ¥2,800	6枚 6pieces ¥8,000
北京烤 (甜醬・梅醬)	北京ダック二種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Duck Crepe Rolled Style (Sweet Miso・Plum Miso)		¥2,800
炸子鷄球	鶏肉の唐揚げ Deep-Fried Chicken	¥2,200	¥3,000
油淋鷄	鶏肉の唐揚げ 香味ソース Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,200	¥3,000
腰果鷄丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,500	¥3,300
脆皮鷄翅	鶏手羽先揚げ Deep-Fried Chicken Wings	6本/6Pieces ¥2,200	12本/12Pieces ¥4,000

牛肉 BEEF 牛肉

青椒牛肉絲	和牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Japanese Beef(Wagyu) and Green Pepper	¥3,600	¥5,100
蠔油牛肉	和牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Oyster Sauce	¥3,600	¥5,100
黑椒牛肉	和牛肉の黒胡椒炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Black Pepper	¥3,600	¥5,100
XO醬牛肉	和牛肉のXO醬炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with XO Sauce	¥4,000	¥5,700

豚肉 PORK 猪肉

咕咾肉	酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥2,800	¥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	¥2,800	¥3,750
魚香茄子	茄子と豚肉の細切り香り辛炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,800	¥3,750

つゆそば SOUP NOODLE 湯麵

酸 辣 湯 麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,400
葱 油 又 焼 湯 麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,400
八 珍 湯 麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,600
素 菜 湯 麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,200
鶏 湯 麵	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,400
鹹 菜 肉 絲 湯 麵	高菜と豚肉のあんかけつゆそば Soup Noodles with Takana Mustard Greens and Pork	¥2,400
海 鮮 湯 麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,200
担 々 麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,400
味 噌 拉 麵	赤味噌と白味噌をブレンドした「特製味噌ラーメン」 Original Miso Ramen	¥2,400

焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

叉 焼 香 炒 麵	チャーシューと葱の炒め焼きそば Fried Noodle with Chinese Roasted Pork and Leek	¥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	¥2,500
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixed Food Starchy Sauce	¥2,600
上 海 炒 麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crab Meat Shanghai Style	¥3,000
海 鮮 炒 麵	海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥3,400

飯 RICE 飯

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	¥2,200
八 珍 炒 飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,400
海 鮮 X O 炒 飯	海の幸とオリジナルXO醬入りチャーハン Fried Rice with Seafood and XO Sauce	¥2,800
和 牛 肉 炒 飯	和牛肉のチャーハン Fried Rice of Japanese Beef (Wagyu)	¥3,200
蟹 肉 生 菜 炒 飯	タラバ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice of King Crab Meat and Lettuce	¥4,200
蟹 肉 魚 翅 炒 飯	フカヒレとタラバ蟹のアんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crab Meat Starchy	¥4,800
八 珍 盖 飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,600
牛 肉 盖 飯	和牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Japanese Beef (Wagyu) and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,000
海 鮮 粥	フカヒレと海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Shark fin and Seafood	¥2,800

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)	¥680
焼売 (2 个)	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥680
小籠包 (2 个)	小籠包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥680
魚翅餃 (2 个)	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥680
蘿蔔糕 (2 个)	大根餅 (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥680
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)	¥680
春卷 (2 个)	春巻き (2個) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥880
花捲 (2 个)	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥680
寿桃包 (2 个)	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥680

デザート DESSERT 甜品

芝麻球 (2 个)	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥800
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥900
菓子露	シャーベット Sherbet	¥900
珍珠芒果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥1,000
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥1,000
杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え または レモン添え Almond Jelly with Fruits or Lemon	¥1,300
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,300
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	¥1,500