



前菜  
Chinese Appetizer

小盆 for 2~3p      中盆 for 4~5p

特撰前菜五種盛合せ      ¥4,600      ¥6,900  
Special five kind of Appetizer  
桃李拼盆

鮑の冷菜      ¥4,400      ¥6,600  
Cold Sliced Abalon  
冷鮑魚

前菜三種盛合せ      ¥3,100      ¥4,700  
Three kind of Apptizer  
参色拼盆

くらげの冷菜      ¥3,100      ¥4,700  
Cold Jewely fish  
凉拌海蜇

蒸し鶏の冷菜 葱ソース      ¥2,100      ¥3,100  
Steamed Cold Chicken  
白切油鶏

ピータンと胡瓜の甘酢漬      ¥1,700      ¥2,700  
Preserved eggs with soured Cucumber  
皮蛋黄瓜



湯類  
Soup

蟹と燕の巣のスープ Bird's Nest and Crabmeat Soup 蟹肉官燕	一人前 1Cup	¥2,900
蟹とふかひれスープ Shark's Fin and Crabmeat Soup 蟹肉魚翅	一人前 1Cup	¥1,600
干貝柱とふかひれスープ Shark's Fin with Dried Scallop 干貝魚翅	一人前	¥1,600
鮑と野菜のスープ Abalone and Vegetable Soup 蔬菜鮑湯	小盆 ¥2,100 for 2~3p	中盆 ¥3,100 for 4~5p
コーンと蟹肉のスープ Sweet-Corn and Crabmeat Soup 蟹肉粟米	¥1,400 for 2~3p	¥2,100 for 4~5p
野菜ときのこの玉子スープ Vegetable and egg Soup 蔬菜蛋湯	¥1,400 for 2~3p	¥2,100 for 4~5p
四川風酸辛五目スープ Sour and Spicy Soup Szechwan Style 酸辣湯	¥1,400 for 2~3p	¥2,100 for 4~5p



魚翅、鮑、海參類  
 Shark's fin, Abalone,  
 Sea-Cucumber

ふかひれの姿煮込み Braised whole Shark's fin 紅焼排翅	1枚	¥6,400	1piece
吉浜産干し鮑の姿煮込み Stewed whole dried Abalone with oyster sauce 蠔皇吉品鮑	1個	¥9,500	1piece
	小盆 for2~3p		中盆 for4~5P
ふかひれと鮑の細切り炒め Sauteed Shark's fin and Abalone 鮑絲炒翅	¥5,200	¥7,900	
鮑のクリーム煮 青野菜添え Stewed Abalone in Cream sauce 奶油鮑片	¥4,600	¥6,900	
鮑のオイスターソース煮込み Stewed sliced Abalone and Black Mushrooms 蠔皇鮑片	¥4,600	¥6,900	
鮑となまこの煮込み 青野菜添え Stewed sliced Abalone and Sea-Cucumber 鮑片海參	¥4,600	¥6,900	
なまこと柔肌葱の煮込み Stewed Sea-Cucumber and White-Leek 海參葱焼	¥4,200	¥6,200	



海鮮類  
Seafood

	小盆 for2~3p	中盆 for4~5P
たらば蟹の中国味噌炒め Sauteed Crab with Black-Bean Sauce 豉汁北蟹	¥ 3,800	¥ 5,800
たらば蟹のかに玉 Crab-meat Omlet 芙蓉蟹蛋	¥ 2,100	¥ 3,100
かに爪の揚げ物 Deep Fried Stuffed Crab Claw 百花蟹手	2本	¥ 1,700
海老のチリソース煮 Braised Shrimps in Chli Sauce 乾焼蝦球	¥ 3,100	¥ 4,700
海老のX.O醬炒め Sauteed Shrimps in X.O sauce 蠔皇鮑片	¥ 3,100	¥ 4,700
海老と青野菜の炒め Sauteed Shrimps and Vegetables 碧綠蝦球	¥ 3,100	¥ 4,700

## 海鮮類 Seafood



小盆 中盆  
for2~3p for4~5P

海老のマヨネーズソース炒め ￥3,100 ￥4,700  
Sauteed Shrimps in Mayonnaise sauce  
生汁蝦球

海老の中国風揚げ物 ￥2,100 ￥3,100  
Deep Fried Shrimps  
酥炸蝦仁

帆立貝の香り焼き 蟹あんかけ ￥3,500 ￥5,200  
Sauteed Scallops with Crabmeat sauce  
蟹扒瑶柱

帆立貝とアスパラガスのX.O醬炒め ￥3,500 ￥5,200  
Sauteed Scallops and Asparagus in X.O sauce  
X.O醬瑶柱

紋甲いかの四川風炒め ￥2,100 ￥3,100  
Sauteed Squid Szechwan style in Chili sauce  
宮保魷魚

紋甲いかの唐揚げ ガーリック風味 ￥2,100 ￥3,100  
Deep Fried Squid flavored with Garlic  
椒塩魷魚



家禽類  
Poultry

小盆 中盆  
for2~3p for4~5P

北京ダック ￥5,800 ￥11,600  
Roast Peking duck (1/2羽) (1羽)  
生汁蝦球

うずらの挽肉レタス包み ￥2,800 ￥4,200  
Sauteed Quailmeat wrapped in Crisp lettuce  
炒安仁崧

鶏肉の唐揚げ 辛味ソース ￥2,100 ￥3,100  
Deep-fried Crispy chicken  
油淋炸鶏



## 猪肉、牛肉類

Pork and Beef

小盆 中盆  
for2~3p for4~5P

国産和牛ロースのオイスター炒め ￥4,200 ￥6,200  
Sauteed sirloin in oyster sauce  
蠔油和牛

国産和牛ロースの黒胡椒風味炒め ￥4,200 ￥6,200  
Sauteed sirloin with black-peper  
黒椒和牛

牛肉の細切り炒め クレープ包み ￥3,100 ￥4,700  
Sauteed beef in bean paste  
金醬牛絲

牛肉とピーマンの細切り炒め ￥2,800 ￥4,200  
Sauteed shredded beef and green peppers  
青椒牛絲

黄金豚の赤ワイン酢炒め 酢豚風 ￥2,400 ￥3,700  
Sweet and sour pork  
酥古老肉

スペアリブの唐揚げ 紹興酒風味 ￥2,100 ￥3,100  
Crispy fried chopped spareribs  
椒塩排骨

豚ばらの上海風煮込み青野菜添え ￥2,100 ￥3,100  
Braised Pork shanghai style  
青菜扣肉

豚肉の細切りとザーサイの炒め ￥2,100 ￥3,100  
Sauteed shredded pork and pickled cabbage  
榨菜肉絲



蔬菜類  
Vegetables

小盆 中盆  
for2~3p for4~5P

蟹あんかけレタス炒め  
Sauteed lettuce with crabmeat  
蟹扒生菜

¥2,400 ¥3,700

彩り野菜の炒め  
Sauteed mixed vegetables  
清炒蔬菜

¥1,700 ¥2,700

蟹と豆腐の煮込み  
Braised tofu and crabmeat  
蟹肉豆腐

¥2,100 ¥3,100

揚げ豆腐と青野菜の煮込み  
Braised tofu and vegetables  
青菜豆腐

¥1,700 ¥2,700

麻婆豆腐 土鍋仕立て  
Braised tofu in chilimeat sauce  
麻婆豆腐

¥1,700 ¥2,700

麻婆茄子  
Braised eggplant in chilimeat sauce  
麻婆茄子

¥1,700 ¥2,700



麵、飯類  
Noodles, Rice

海鮮汁そば ¥2,100  
Soup-noodles with seafood  
海鮮湯麵

四川風酸辛汁そば ¥1,400  
Szechwan style spicy soup-noodles  
酸辣湯麵

坦々麺 ¥1,400  
Tan-tan noodles Szechwan  
坦々湯麵

ねぎと焼豚の細切り汁そば ¥1,200  
Noodles with shredded barbecued pork  
葱油湯麵

広東風あんかけ焼きそば ¥1,400  
Fried noodles with chop suey  
八珍炒麵

海鮮入り醤油焼きそば ¥1,400  
Special fried noodles Hong-Kong style  
豉油炒麵

蟹とレタスの炒飯 ¥1,600  
Fried rice with crab-meat and lettuce  
蟹肉炒飯

釜焼叉焼と海老の炒飯 ¥1,400  
Fried rice with shrimp chop suey  
什錦炒飯

ピータンと干し貝柱の香港粥 ¥1,400  
Rice gruel with dried scallop  
皮蛋干貝粥



点心類、甜品類  
Dim sum、Dessert

小盆 中盆  
for2~3p for4~5P

春卷 Spring rolls 脆皮春卷	4本 4pieces	¥ 700
海老焼売 Steamed syu-mai 蟹皇焼売	3ヶ	¥ 500
香港風海老蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling 筍尖蝦餃	3ヶ	¥ 500
バナナの飴炊き Toffe bananas 拔絲香蕉		¥ 2,100
杏仁豆腐 Almond jelly 杏仁豆腐		¥ 700
マンゴープリン Mango pudding 香芒布甸		¥ 700
ライチシャーベット Lychee sharbet 荔枝雪糕		¥ 700