

## 活け食材 / 新鮮魚介 / Fresh fish / Seafood

---

※オーダーbuffetでは活け食材のみ、一度きりのオーダーとさせていただきます。

朝天椒波士顿蝦	活けオマール海老の山椒と唐辛子炒め Wok-fried lobster and chicken wings with dried red chili	¥6,000
辣粉波士顿蝦	活けオマール海老のレッドスパイス炒め Wok-fried Lobster with chili spices	¥6,000
蒜茸蒸鮑仔	活け蝦夷鮑のガーリック蒸し Steamed whole Ezo-abalone with garlic sauce	¥2,500
XO炒鮑仔	活け蝦夷鮑の自家製XO醬炒め Sautéed Ezo-abalone with homemade XO sauce	¥2,500

## Oven Baked dishes / 焼味

---

		Regular 1-2 persons	Large 3-4 persons
明爐叉燒	広東式窯焼き叉燒 Cantonese style BBQ pork	¥1,500	¥3,000
広東腊燒腸	腸詰めの焼き物 Chinese style BBQ sausages	¥1,000	¥2,000

Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。

# Cold appetizer / 冷盆

## 前菜

		Regular	Large
		1-2 persons	3-4 persons
凉拌海蜇	くらげの冷菜 Jelly fish	¥1,500	¥3,000
白切油鶏	蒸し鶏の葱香味冷菜 Steamed chicken	¥1,500	¥3,000
豉油童鶏	丸鶏の香味醬油煮 Braised chicken in soy sauce	¥1,500	¥3,000
口水鶏	四川風 よだれ鶏 Steamed chicken with spicy sauce	¥1,500	¥3,000
棒棒童鶏	バンバンジー Steamed chicken with sesame sauce	¥1,500	¥3,000
雲白片肉	薄切り豚肉のニンニクソース Boiled sliced pork with garlic sauce	¥1,500	
松花皮蛋	ピータン Century eggs	¥800	
酸辣素菜	白菜、胡瓜の唐辛子甘酢漬け Chinese cabbage and cucumber pickles	¥800	
泡洋白菜	キャベツの一夜漬け Marinated cabbage	¥500	
皮蛋醋黃瓜	ピータンとキュウリの黒酢和え Marinated century eggs with cucumber pickles	¥500	
凉拌干絲	干し豆腐の四川風和え Fried tofu Sichuan style	¥500	
搾菜	ザーサイ Sichuan pickles	¥300	

## Soup / 湯羹

---

一碗燕窩湯	つばめの巣の澄ましスープ Clear bird's nest soup	¥2,700
蟹黄燕窩湯	蟹の卵入りつばめの巣のスープ Bird's nest soup with crab roe	¥3,000
竹笙燕窩湯	キノガサダケ入りつばめの巣のスープ Clear bird's nest soup with dried veiled bamboo pith	¥3,000
蟹肉燕窩湯	蟹肉入りのつばめの巣のスープ Bird's nest soup with crab meat	¥3,000
酸辣上湯	五目入り四川風辛味スープ Hot and sour soup with pork, chicken, bamboo shoots, mushroom	¥900
粟米湯	コーンスープ Corn soup	¥900
青菜蛋花湯	青菜入り玉子とじスープ Egg dropped soup with vegetables	¥900

## Abalone / Sea cucumber / 鮑魚類/ 海參類

---

蠔油湯鮑魚	あわびのオイスターソース煮 Braised sliced abalone in oyster sauce	¥5,200
奶油湯鮑魚	あわびの生クリーム煮 Braised sliced abalone in cream sauce	¥5,200
蝦子炆海參	海老の卵入りなまこの醤油煮 Braised sea cucumber with prawn roe in soy sauce	¥5,200
酸辣炆海參	なまこの上海風辛味煮 Braised sea cucumber in Sichuan sauce	¥5,200

# Seafood / 海鮮嘉年華

---

乾燒蝦仁	海老のチリソース煮 Quick fried shrimps in chili sauce	¥3,600
芒果生汁蝦仁	海老のマンゴーマヨネーズ煮 Quick fried shrimps in mango mayonnaise sauce	¥3,300
脆皮炸蝦仁	海老のサクサク衣揚げ Deep fried shrimps	¥3,300
滑蛋蝦仁	海老と卵の炒め Wok-fried shrimps with eggs	¥3,000
時菜炒蝦仁	海老と野菜の炒め Wok-fried shrimps and mixed vegetables	¥3,000
芙蓉蟹	蟹肉入り玉子焼き Crab meat egg omelet	¥2,000
時菜炒瑤柱	ホタテ貝と野菜の炒め Wok-fried scallops and mixed vegetables	¥3,000
清蒸海皇鮮	魚の蒸し物 香港スタイル Steamed fish Hong Kong style	¥1,000
XO蒸海皇鮮	魚のXO醬ソース蒸し Steamed fish with xo sauce	¥1,000
糖醋魚球	魚の甘酢あんかけ Sweet and sour fish	¥3,000
椒塩白魚	白魚のカリカリ揚げレッドスパイス炒め Deep fried noodle fishes with red spices	¥1,800
紫蘇炒魷魚	イカの塩炒め 紫蘇風味 Wok-fried oval squid with green perilla sauce	¥2,500

## Beef / Pork / 牛肉・猪肉

---

金醬牛肉絲	牛肉の甘味噌炒め クレープ添え Wok-fried beef with crepe	¥3,000
素菜牛肉絲	牛肉と彩り野菜の炒め Wok-fried beef and mixed vegetables	¥3,000
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め Wok-fried beef with black pepper	¥3,000
豉汁炒牛肉	牛肉の黒豆ソース炒め Wok-fried beef with black beans	¥3,000
麻婆粉絲	牛挽肉と春雨の辛味煮込み Braised ground beef in chili	¥2,000
回鍋肉	ホイコーロー Twice cooked pork and cabbage	¥2,000
黒醋古老肉	黒い宝石 ~バルサミコ入り酢豚~ Sweet and sour pork with balsamic vinegar	¥3,300
豉汁排骨	スペアリブのブラックビーンズソース煮 Braised pork spare ribs in black beans sauce	¥2,500
椒塩排骨	スペアリブの香草から揚げ Deep fried pork spare ribs with Chinese herbs	¥2,500

## Game / Poultry / 家禽

### 鴨/鶏

---

掛爐片鴨	北京ダック Roasted Beijing duck skin (half piece)	¥6,500
辣炒鴨肉	鴨肉と野菜の辛味炒め Wok-fried duck and mixed vegetables	¥2,000
辣子鶏丁	鶏肉と四川唐辛子の香り炒め Wok-fried chicken with dried red chili	¥2,100
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Wok-fried chicken with cashew nuts	¥2,100
炸子鶏	鶏肉の唐揚げ Deep fried chicken	¥2,100
油淋炸鶏	若鶏のクリスピー揚げ 葱香味ソースかけ Fried chicken with leek sauce	¥2,100

# Tofu / Vegetables / 豆腐/野菜

## 豆腐/野菜

---

上海皇麻婆豆腐	上海蟹味噌入り麻婆豆腐 Braised tofu with Shanghai hairy crab and miso	¥3,000
四川麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised tofu, minced beef in chili oil	¥2,300
蟹肉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat	¥2,400
蒜茸炒蔬菜	野菜のガーリック炒め Wok-fried mixed vegetables with garlic sauce	¥2,200
清炒蔬菜	野菜の塩味炒め Wok-fried mixed vegetables with salt	¥2,200
腐乳蔬菜	野菜の腐乳炒め Wok-fried mixed vegetables fermented bean curd	¥2,200
魚香茄子	ナスの辛味煮込み Braised eggplant, minced beef with chili sauce	¥2,000
蟹粉炒粉絲	春雨と上海蟹味噌炒め Braised bean-starch vermicelli with Shanghai hairy crab	¥1,800
奶油白菜	白菜のクリーム煮 Braised Chinese cabbage in cream sauce	¥2,000
蓮萬煮鷄茸	大根と蓮根の鷄挽肉煮 Braised lotus root and ground chicken meat	¥2,000



## Noodle / 麵

### Noodle soups selection / 湯麵

#### つゆそば

---

葱油叉焼湯麵	窯焼き叉焼と焼き葱のおそば Noodles with BBQ pork, leek and chicken stock	¥1,600
葱油白鶏麵	蒸し鶏と焼き葱のおそば Noodles with steamed chicken, leek and chicken stock	¥1,600
麻辣担々麵	山椒の香り際立つ担々麵 Noodles with minced pork, Sichuan pepper miso	¥1,600
黒芝麻担々麵	黒胡麻担々麵 Noodles with minced pork and black sesame spicy miso	¥1,600
豆乳担々麵	豆乳入り担々麵 Noodles with minced pork and soy milk	¥1,600
酸辣湯麵	四川風 酸味と辛味が際立つおそば Noodles with tofu, ham, bamboo shoots and hot and sour soup	¥1,600

### Fried noodle selection / 炒麵

---

豉油皇炒麵	香港路地裏風醬油焼きそば Fried noodles Hong Kong style	¥1,600
八珍炒麵	五目あんかけ焼きそば Fried noodles with pork, chicken, shrimp, bamboo shoots, Chinese cabbage, squid	¥1,600
蝦仁炒麵	海老の旨煮あんかけ焼きそば Shrimps fried noodles	¥1,600
上素炒麵	野菜旨煮あんかけ焼きそば Fried noodles with mixed vegetables	¥1,600

## Rice porridge / 粥

### お粥

---

魚滑粥	鯛のお造りのお粥 Porridge with sea bream sashimi	¥2,000
青菜干貝粥	干し貝柱と青菜のお粥 Porridge with vegetables and dried scallops	¥1,600
皮蛋瘦肉粥	ピータンと豚肉入りお粥 Porridge with pork and Century eggs	¥1,600

## Favorite fried rice selection / 炒飯

### 炒飯

---

八珍香炒飯	五目炒飯 Fried rice with egg, pork, shrimp, green onion, green peas	¥1,600
蝦仁炒飯	海老入り炒飯 Fried rice with shrimp	¥1,600
牛崧炒飯	牛肉オイスターソース炒飯 Fried rice with beef and oyster sauce	¥1,600
蟹肉炒飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce	¥2,000
XO炒飯	XO醬のチャイナオムライス Japanese style fried rice omelet with homemade XO sauce	¥1,600

# Dim-Sum / 風味小吃

## 点心

筍尖蝦餃	海老の蒸し餃子 Steamed shrimp dumplings	4 個 4 Pieces	¥1,100
韭菜蝦餃	ニラ入り海老餃子 Steamed leek and shrimp dumplings	4 個 4 Pieces	¥1,100
伊太利蝦餃	海老蒸し餃子イタリアンテイスト Steamed tomato and shrimp dumplings	4 個 4 Pieces	¥1,100
蟹黄焼売	豚肉と蟹の広東式焼売 Pork and crab dumplings	4個 4 Pieces	¥900
干貝焼売	干貝柱入り焼売 Steamed dried scallops dumplings	2個 2 Pieces	¥600
錦糸焼売	錦糸玉子の焼売 Steamed eggs dumplings	2個 2 Pieces	¥600
小籠包	小籠包 Steamed pork soup dumplings	2個 2 Pieces	¥900
蝦仁蒸腸粉	海老のライスクレープ包み蒸し Steamed shrimps wrapped in rice paper	2本 2 Pieces	¥600
牛肉蒸腸粉	牛肉のライスクレープ包み蒸し Steamed beef wrapped in rice paper	2本 2 Pieces	¥600
脆皮炸春卷	豚肉と筍の春巻き Pork spring rolls	2本 2 Pieces	¥600
咖喱春卷	カレー風味の春巻き Spring rolls in curry	2個 2 Pieces	¥500
芝士春卷	チーズ入り春巻き Spring rolls in cheese	2個 2 Pieces	¥600
安蝦鹹水角	変わり揚げ餃子 Deep fried assorted dumplings	2個 2 Pieces	¥600
腊味蘿白糕	大根もちの煎り焼き Radish cake	2個 2 Pieces	¥600

Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。

叉焼包仔	叉焼入りまんじゅう Steamed buns with BBQ pork filling	2個 2 Pieces	¥600
滑猪肉包	豚まんじゅう Steamed bun with pork filling	1個 1 Pieces	¥300
寿桃包仔	桃まんじゅう Steamed bun with custard cream filling	2個 2 Pieces	¥600
花巻	蒸しパン Steamed Chinese bread	1個 1 Pieces	¥300
炸花巻	揚げ蒸しパン ミルク添え Deep fried Chinese bread with milk	1個 1 Pieces	¥350
上海糯飯羔	もち米の揚げ物 上海風 Deep fried Glutinous rice Shanghai style	1個 1 Pieces	¥300

# Dessert / 甜品

## デザート

---

星州凍查々	シンガポール風ココナッツミルク Coconut milk with tapioca and beans		¥ 800
香芒凍布甸	マンゴープリン Mango pudding		¥ 800
生果凍豆腐	フレッシュフルーツ杏仁豆腐 Cold almond jelly with fresh fruit		¥ 800
楊枝金露	マンゴーと柑橘入りブラックタピオカミルク Coconut milk with tapioca, mango and citrus fruit		¥ 800
珍珠合桃露	クルミの温かいお汁粉 Sweet walnut soup		¥ 800
雪冰淇淋	アイスクリーム Vanilla ice cream		¥ 600
炸芝麻球	揚げ胡麻団子 Fried sesame ball filled with red bean paste (2 pieces)	2個 2 Piece	¥ 600

Prices are subject to applicable taxes and service charge.

表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。