

九龍 Kowloon

¥7,000

美麗花拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜

Appetizers

干し豆腐の和え物、ほうれん草と豆乳入り茶碗蒸し、四川風ピータンとピーマンの和え物、窯焼き叉焼

A selection marinated fried tofu, steamed egg custard with spinach and soymilk

Marinated century eggs and paprika Sichuan style and Cantonese style BBQ pork

干貝竹笙湯

干し貝柱とキノガサ茸のスープ

Dried scallops and dried veiled bamboo pith soup

蜂巢芋角

五目餡のタロイモ揚げ

Deep fried mixed chop suey in taro

水晶珊瑚餃

エビと卵白の蒸し餃子生姜風味

Steamed shrimps and white eggs dumplings

鮑魚焼売

アワビシュウマイ

Steamed pork and shrimps dumplings on sliced abalone

滑蛋乾焼鮮蝦仁

エビのチリソース煮 おこげ添え

Quick fried shrimp and eggs in chili sauce

和牛石焼飯

牛肉と野菜の石焼御飯

Roasted Wagyu beef on baked rice

生果西米露

フルーツ入りココナッツミルク

Coconut milk with fresh fruit

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。

【平日限定】北海道フェア

楊貴妃 You-Ki-Hi

¥12,000

美麗春拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜

Appetizers

北海道産ボタンエビの紹興酒漬け、北海道産ジャガイモのスープとウニのせ、
北海道産水タコとセロリの和え物、北海道産チーズのサーモンのせ
A selection pickles of jumbo shrimp in Chinese wine, cold potato soup on sea urchin,
Marinated octopus and celery, cheese on smoke salmon

海鮮寶燉湯

干し貝柱とズワイ蟹のするするスープ

Steamed egg custard soup tailoring of dried scallops and snow crab

金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Beijing duck skin

脆皮海鮮春捲

海鮮と北海道産グリーンアスパラの春巻き

Spring rolls in "HOKKAIDO" green asparagus and seafood

辣粉鮮扇貝

ホタテの煎り焼き レッドスパイス仕立て

Roasted Scallops with chili spices

奥油果牛腩里

北海道産 国産牛フィレ肉のオリーブ醬炒め

Roasted "HOKKAIDO" beef fillet with olive sauce

蔬菜白湯麵

知床鶏の白湯煮込みそば

Soup noodles with steamed "SHIRETOKO DORI"

美味甜点心

北海道産ミルクの濃厚杏仁豆腐

Cold almond jelly of "HOKKAIDO" rich milk

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。

北海道フェア

楊貴妃 You-Ki-Hi

¥12,000

美麗春拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜

Appetizers

北海道産ボタンエビの紹興酒漬け、北海道産ジャガイモのスープとウニのせ、
北海道産水タコとセロリの和え物、北海道産チーズのサーモンのせ
A selection pickles of jumbo shrimp in Chinese wine, cold potato soup on sea urchin,
Marinated octopus and celery, cheese on smoke salmon

海鮮寶燉湯

干し貝柱とズワイ蟹のするするスープ

Steamed egg custard soup tailoring of dried scallops and snow crab

金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Beijing duck skin

脆皮海鮮春捲

海鮮と北海道産グリーンアスパラの春巻き

Spring rolls in "HOKKAIDO" green asparagus and seafood

辣粉鮮扇貝

ホタテの煎り焼き レッドスパイス仕立て

Roasted Scallops with chili spices

奥油果牛腩里

北海道産 国産牛フィレ肉のオリーブ醬炒め

Roasted "HOKKAIDO" beef fillet with olive sauce

蔬菜白湯麵

知床鶏の白湯煮込みそば

Soup noodles with steamed "SHIRETOKO DORI"

美味甜点心

北海道産ミルクの濃厚杏仁豆腐

Cold almond jelly of "HOKKAIDO" rich milk

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。

富貴 Fu-Ki

¥15,000

唐宮花拼盤

山海の幸を盛り込んだ冷菜

Appetizers

ボタンエビとハマグリのカリスタルジュレ仕立て、干し豆腐と苺の和え物、

ほうれん草と豆乳入り茶碗蒸し、四川風ピータンとピーマンの和え物

A selection jumbo shrimp and hard clam on crystal jelly sauce, marinated fried tofu and strawberry, steamed egg custard with spinach and soymilk and marinated century eggs and paprika Sichuan style

竹笙釀燕窩

キノガサ茸のツバメの巣詰め 金華ハム香る上湯スープ仕立て

Clear bird's nest soup with dried veiled bamboo pith

金陵片皮鴨

北京ダック 二種の食べ方で

Roasted Beijing duck skin

紅焼四十頭鮑

干し鮑の醤油煮込み

Braised dried abalone in soy sauce

京醬香煎和牛肉

和牛サーロインのロースト いくつもの香辛料を使った辛味噌ソースで

Roasted Wagyu beef with sweet beans sauce

・客想菠士頓蝦

请您自选一种調理方法

(朝天辣椒爆炒 紅椒炒 蒸煮)

オマール各種料理1/2尾 Half lobster

下記より調理法をお選び下さい。

(朝天唐辛子炒め、レッドスパイス炒め、蒸し物)

Please choose your favorite from below

(Dried chillies or Red spice or steamed Hong Kong style)

葱油白鶏麵

蒸し鶏と葱の汁そば

Noodles with steamed chicken, leek and chicken stock

美味甜点心

点心シェフ自慢のデザートプレート

Chef's original dessert plate

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。

オーダーブッフェ Order style buffet

大人 Adult ￥10,000

お子様(6歳～11歳) Age6～11 ￥6,000

【金・土・日曜日限定】

アラカルトのメニューよりお好きなものをお好きなだけお選びいただけます。

You would be able to choose from the menu as you like.

お料理は約100品以上をご用意しております。

We have 100 dishes or more.

お時間は90分制となります。

Seats are available for 90 minuts.

オーダーブッフェは2名様よりテーブル毎に承ります。

It is ready to welcome more than 2 persons.

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。