

# ビジネスランチ Business Lunch

¥1,800

本日の小鉢

Dish of the day

蒸し点心二種

Dim-sum of the day

下記よりメインのお料理を一品お選び下さい。

Please choose one main dish from below

窯焼き叉焼と焼き葱のおそば

Noodles with BBQ pork, leek and chicken stock

蒸し鶏と焼き葱のおそば

Noodles with steamed chicken, leek and chicken stock

山椒の香り際立つ担々麺

Noodles with minced beef, Sichuan pepper miso

黒胡麻担々麺

Noodles with minced beef and black sesame spicy miso

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

ピリ辛ホットな混ぜそば山椒の刺激

Noodles with Chinese pepper sauce

香港路地裏風醤油焼きそば

Fried noodles Hong Kong style

海老の旨煮あんかけ焼きそば

Shrimps fried noodles

五目炒飯

Fried rice with egg, pork, shrimp, green onion, green peas

海老入り炒飯

Fried rice with shrimp

牛肉オイスターソース炒飯

Fried rice with beef and oyster sauce

本日のデザート

Cold almond jelly

【平日限定】グリーンフェア

## 深緑ランチ

Green dim-sum lunch

¥2,500

### 美麗花拼盤

サーモンのサラダ、海鮮と大葉の春巻き、大根もち煎り焼き

Salmon salad, spring rolls in seafood and Japanese basil, radish cake

### 季節蒸籠

翡翠餃子、アボカド入り小籠包、海老のグリーンペッパーマヨネーズ和え、牛肉の甘味噌炒め

Steamed leek and shrimp dumpling, steamed pork soup dumpling in avocado,

Quick fried shrimps in green pepper mayonnaise sauce, wok-fried beef with Chinese bread

### 葱油翡翠麵

叉焼と葱香味翡翠麵

Soup noodles with BBQ pork

### 蜜瓜西米露

メロン入りココナッツミルク

Coconut milk with melon

### 八宝茶

美と健康の中国ブレンドティー

Eight treasures tea

# グリーンフェア

## 深緑ランチ

Green dim-sum lunch

¥3,000

### 美麗花拼盤

サーモンのサラダ、海鮮と大葉の春巻き、大根もち煎り焼き  
Salmon salad, spring rolls in seafood and Japanese basil, radish cake

### 季節蒸籠

翡翠餃子、アボカド入り小籠包、海老のグリーンペッパーマヨネーズ和え、牛肉の甘味噌炒め  
Steamed leek and shrimp dumpling, steamed pork soup dumpling in avocado,  
Quick fried shrimps in green pepper mayonnaise sauce, wok-fried beef with Chinese bread

### 葱油翡翠麵

叉焼と葱香味翡翠麵  
Soup noodles with BBQ pork

### 蜜瓜西米露

メロン入りココナッツミルク  
Coconut milk with melon

### 八宝茶

美と健康の中国ブレンドティー  
Eight treasures tea

# 桂林 Keirin

¥6,500

## 錦綉花拼盤

山海の幸を盛り込んだ冷菜

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

## 淮杞燉鷄湯

山海の珍味の旨みいっぱいの鮑の壺蒸しスープ

Double boiled abalone soup

## 金陵片皮鴨

北京ダック お肉もつけて

Roasted Beijing duck skin

## 辣粉黄鱔鮓

マグロのカマ焼きスパイス仕立て

Deep fried tuna with chili spices

## 椒汁牛腩里

牛フィレ肉のステーキ黒豆白ワインソース

Roasted beef fillet with black beans sauce

## 生汁蝦球

大海老のマヨネーズ和え

Quick fried prawns in mayonnaise sauce

## 豆乳坦々麵

豆乳入りのクリーミー坦々麵

Soup noodles with minced pork and soy milk

## 芒果凍布甸

ふるふるのマンゴープリン

Mango pudding

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。

# 飲茶オーダーブッフェ Order style buffet

大人 Adult ¥5,000

お子様(6歳~11歳) Age6~11 ¥3,000

---

## 三色花拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜

Appetizer

## 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

## 金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Beijing duck skin

右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40品ご用意しております。

We have 40 dishes available.

お時間は90分制です。

Seats are available for 90 minutes.

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。

## 小菜類 Sautéed dishes

- 乾焼蝦仁** 海老のチリソース煮  
Quick fried shrimps in chili sauce
- 生汁蝦仁** 海老のマヨネーズ煮  
Quick fried shrimps in mayonnaise sauce
- 蒜茸炒蔬菜** 季節野菜のガーリック炒め  
Wok-fried mixed vegetables with garlic sauce
- 蟹粉炒粉絲** 春雨と上海蟹みその炒め  
Sauce sauteed crab Kanimiso with  
been-starch vermicelli
- 蓮藕煮鷄茸** 蓮根と鶏挽肉の煮込み  
Braised lotus root and ground chicken meat
- 奶油白菜** 白菜のクリーム煮  
Braised Chinese cabbage in cream sauce
- 陳麻婆豆腐** 四川風麻婆豆腐  
Braised bean curd with ground beef in chili
- 豉汁蒸排骨** スペアリの黒豆蒸し  
Braised pork spare ribs in black beans sauce

## 点心類 Dim-sum

- 筍尖蝦餃** 海老の蒸し餃子  
Steamed shrimp dumplings
- 韭菜蝦餃** ニラ入り蒸し餃子  
Steamed leek and shrimp dumplings
- 干貝焼売** 干し貝柱焼売  
Steamed meat and dried scallops dumplings
- 錦糸焼売** 錦糸焼売  
Steamed eggs dumplings
- 豆腐焼売** 豆腐焼売  
Steamed tofu dumplings
- 小籠包** 小籠包  
Steamed soup dumplings
- 腊味羅白糕** 大根餅の煎り焼き  
Radish cake
- 白灼牛肚** 牛ハチの巢の柔らかか茹で  
Boiled beef reticulum with Chinese soy sauce

## 饅頭類 Steamed bun

- 滑猪肉包** 可愛い肉まん  
Steamed bun with pork filling
- 豆沙包** 可愛いあんまんじゅう  
Steamed bun with sweet red beans paste filling
- 花卷** 蒸しパン  
Steamed Chinese bread

## スープ類 Soup

- 酸辣上湯** 四川風サンレータンスープ  
Hot and sour soup
- 粟米湯** コーンクリームスープ  
Corn soup
- 青菜蛋花湯** 青菜と玉子とじスープ  
Egg dropped soup with green vegetables
- 上湯水餃** もちもち水餃子スープ  
Boiled dumplings soup

## 揚げ物類 Deep fried food

- 咖喱春捲** カレー風味の春巻き  
Curry spring rolls
- 脆皮炸春捲** 豚肉と筍の春巻き  
Pork spring rolls
- 蝦醬雞** 鶏手羽の海老味噌風味揚げ  
Deep fried chicken wings
- 上海糯飯蒸** もち米の揚げ物上海風  
Deep fried rice cake

## 麺飯類 Soup noodle and rice

- 思心一炸麵** あんかけかた焼きそば  
Fried noodle
- 葱油湯麵** 葱と叉焼の汁そば  
Soup noodles with pork and long green onion
- 豆乳担々麵** 豆乳担々麵  
Noodle with soy milk Sichuan style
- 咸菜叉焼炒飯** 叉焼と高菜入り炒飯  
Fried rice with BBQ pork and leaf mustard
- 中国粥** 中国粥  
Chinese porridge

## デザート類 Dessert

- 椰汁西米露** タピオカ入りココナッツミルク  
Coconut milk with tapioca
- 芒果凍布甸** マンゴープリン  
Mango pudding
- 杏仁豆腐** アンニントウフ  
Cold almond jelly
- 雪冰淇淋** バニラアイスクリーム  
Vanilla ice cream
- 甜香糯米糍** 白玉団子ココナッツ風味  
Rice-flour dumpling with coconut powder
- 馬拉糕** 蒸しカステラ  
Steamed sponge cake
- 一口蛋達** プチタルト  
Egg tart