前菜

APPETISERS



広東焼き物と冷菜盛り合わせ



窯焼きチャーシュー



豚皮付き肉のクリスピー窯焼



蒸し国産鶏の冷菜 葱・生姜ソース



三色玉子の香港風テリーヌ

広東焼き物と冷菜盛り合わせ 【錦繍焼味盤】 Assortment of Cantonese Grilled and Cold Appetizers	¥4,300
三種前菜盛り合わせ(お好きな前菜三種) 【三色盤】 ※下記の前菜メニューより三種お選びいただけます Three Kinds of Assorted Appetizers ※Your Choice of Three Appetizers from Below	¥3, 200
窯焼きチャーシュー 【明爐烤叉焼】 Chinese Oven-baked Char Siu BBQ Pork	¥2,700
豚皮付き肉のクリスピー窯焼き 【脆皮焼腩肉】 Chinese Oven-baked Crispy Baked Pork with Skin	¥2,700
鴨の本格窯焼き梅肉ソース 【梅子焼鴨】 Chinese Oven-roasted Duck with Pickled-Plum Sauce	¥2,700
国産鶏の香り醤油煮 【滷水油鶏】 Flavorful Soy Sauce Chicken	¥2,700
蒸し国産鶏の冷菜 葱・生姜ソース 【鹽水白切鶏】 Cold Appetizer of Steamed Chicken with Ginger and Scallion Sauce	¥2,700
蒸し国産鶏の冷菜 胡麻ソース 【芝麻棒々鶏】 Cold Appetizer of Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,700
くらげの冷菜 【 <mark>爽滑海蜇皮】</mark> Jellyfish Salad	¥3,400
ピ [°] ータン 【松花彩皮蛋】 Pidan Preserved Egg	¥1,600
野菜の甘酢漬け 【甜酸泡菜】 Vegetables Pickled in Sweet Vinegar	¥1,600
	T T 1 05 -

¥1,600

三色玉子の香港風テリーヌ

【慕斯三色蛋】 Three-Colored Egg Terrine, Hong Kong Style

海の幸

SEAF00D



イカの XO 醤炒め



旬魚の甘酢あんかけ

海老と季節野菜の塩味炒め 【碧緑炒蝦仁】 Stir-fried Shrimps and Seasonal Vegetables, Salt Flavor	¥3,600
海老のチリソース煮 【乾焼蝦仁】 Stir-fried Shrimp in Chili Sauce	¥3,600
イカの XO 醤炒め 【XO 醤花姿】 Stir-fried Squid with XO Sauce	¥3,600
イカのガーリック強火蒸し 【 ^{蒜茸蒸花姿】} Steamed Squid, Garlic Flavor	¥3,600
旬魚と季節野菜の塩味炒め 【 時菜炒魚球】 Stir-fried Seasonal Fish and Vegetables, Salt Flavor	¥3,400
旬魚の甘酢あんかけ 【五柳炸魚球】 Crispy Fish with Hot and Sour Gravy	¥3,400
旬魚の強火蒸し 【清蒸鮮魚球】 Steamed Seasonal Fish	¥3,400
タラバ蟹入り玉子焼き 【香煎芙蓉蟹】 Fried Egg with King Crab	¥3,400

牛・豚・鶏

BEEF • PORK • CHICKEN



和牛サーロインの黒胡椒炒め



和牛細切り肉と彩り野菜の炒め



酢豚

·	和牛サーロインの黒胡椒炒め 【 _{黒椒西冷牛】} upanese <i>Wagyu</i> Beef Sirloin Stir-fried with Black Pepper	¥6,000
	和牛と季節野菜のオイスターソース炒め 【蠔油牛肉】 upanese <i>Wagyu</i> Beef and Seasonal Vegetables Stir-fried with Oyster Sauce	¥3,700
	日牛の XO 選炒め 【XO 醤牛肉】 upanese <i>Wagyu</i> Beef Stir-fried with XO Sauce	¥3,700
·	和牛細切り肉と彩り野菜の炒め 【七彩炒牛絲】 tir-fried Shredded Japanese <i>Wagyu</i> Beef and Vegetables	¥3,700
	家肉の柔らか煮込み 【黒糖東菠肉】 raised Tender Pork	¥3,400
	系肉の細切りと搾菜の炒め 【 ^{搾菜炒肉絲】} tir-fried Shredded Pork with <i>Zha Cai</i> Chinese Pickles	¥2,700
İ	作版 【糖醋古老肉】 weet-and-Sour Pork	¥2,700
	鳴もも肉の黒豆ソース 強火炒め 【豆豉爆鶏球】 tir-fried Chicken Thigh with Black Beans Sauce	¥2,700
	鳴もも肉の唐揚げ 【 <mark>酥炸鶏球】</mark> ried Chicken, Chinese Style	¥2,700
	鳴もも肉とカシューナッツの炒め 【腰桃炒鶏丁】 hicken Thigh and Cashew Nut Stir-fry	¥2,700

こだわり窯焼き北京ダック 【北京片皮鴨】 Peking Duck roasted in Chinese oven	1 권 A whole duck	¥18,000
鴨の皮だけをカットする広東スタイルです。 Peking Duck is served in Cantonese style - slices of crispy duck skin.	半羽 Half a duck	¥9,000
半羽、1 羽をご注文の際は、追加料金にて炒め料理をご提供いたします。 鴨肉の炒めレタス包み 1 羽分 ¥2,500 半羽分 ¥1,250 For customers who ordered a whole duck or half duck, we also offer stir-fried duck meat lettuce wrap for an additional fee.	4分の1羽 Quarter a duck	¥4,500
+ ¥2,500 a Whole Duck +¥1,250 Half Duck		

野菜•豆腐

VEGETABLES • TOFU



本日のこだわり中国野菜の塩味炒め

本日のこだわ	り中国野菜の塩味炒め
【清炒時菜】	

【清炒時采】 Today's Premium Chinese Vegetables Stir-fried in Salt Flavor

本日のこだわり中国野菜のガーリック炒め 【恭茸炒時菜】

Today's Premium Chinese Vegetables Stir-fried with Garlic

本日のこだわり中国野菜のタラバ蟹肉あんかけ ¥2,700

¥2,700

¥2,700

 $\mathbb{x}2,700$

¥2,900

Today's Premium Chinese Vegetables with King Crab Meat Sauce



彩り野菜の塩味炒め

本日のこだわり中国野菜の干し貝柱あんかけ

彩り野菜の塩味炒め ¥2,700

【香炒季節菜】 Stir-fried Mixed Vegetables, Salt Flavor



黄ニラともやしの炒め 金華ハム添

黄ニラともやしの炒め 金華ハム添え

【金華韮皇牙菜】 Stir-fried Yellow Leek and Bean Sprouts with Jinhua Ham

野菜とキノコの煮込み ¥3,200

野 未 こ イ ノ ユ ジ 流 火 。 【鼎湖上素】

Braised Vegetables and Mushrooms

蟹肉と豆腐の煮込み ¥3,200

【蟹肉豆腐】

Braised Crab Meat and Tofu

海鮮と揚げ豆腐の煮込み ¥3,200

【海鮮豆腐】

Braised Seafood and Deep-fried Tofu

マーボー豆腐 ¥3,200

【麻婆豆腐】

Mapo Tofu - Savory Spicy Sichuan Dish of Tofu and Minced Meat



野菜とキノコの煮込み

海鮮と揚げ豆腐の煮込み



タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン



香港式炒め焼きそば



冷製担々麺



海の幸入りつゆそば



葱チャーシュー入りつゆそば



海鮮入り中国粥

NOODLE · RICE	
タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン 【蟹肉炒飯】 Fried Rice with King Crab Meat and Shredded Lettuce	¥3,200
五目入りチャーハン 【広州炒飯】 Special Fried Rice with Vegetables, Seafood and Meat	¥1,950
五目入り炒めビーフン 【 ^{羊城炒米麺} 】 Stir-fried Rice Noodles with Assorted Ingredients	¥1,950
香港式炒め焼きそば 【 _{豉油皇干炒麺} 】 Fried Noodles, Hong Kong Style	¥1,950
野菜入りつゆそば 【蔬菜湯麺】 Soup Noodles with Seasonal Vegetables	¥1,950
クルミペースト入り担々麺 /冷製担々麺 【合桃担々麺/涼風担々麺】 Dan-dan Noodles (hot or cold) - Spicy Soup Noodles with Minced pork - with Walnut Pa	¥2,400
香港名物 海老ワンタンメン 【香港雲春麺】 Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style	¥1,950
海の幸入りつゆそば/あんかけ焼きそば 【海鮮湯麺/炒麺】 Seafood Soup Noodles/ Crispy Fried Noodles with Seafood Thick Gravy	¥3,400
五目入りつゆそば/五目入りあんかけ焼きそば 【八珍湯麺/炒麺】 Soup Noodles with Assorted Ingredients / Fried Noodles with Assorted Ingredients in Thick Ankake Gravy	¥1,950
フカヒレあんかけつゆそば 【 <u>魚翅湯麺</u> 】 Soup Noodles with Thick <i>Ankake</i> Shark's Fin Gravy	¥4,800
葱チャーシュー入りつゆそば 【叉焼葱油湯麺】 Soup Noodles with Scallion and Char Siu BBQ Pork	¥1,950
海鮮入り中国粥 【海鮮自粥】 Rice Porridge with Seafood and Vegetables	¥1,950
	TT. 0

¥1,950

Chinese Rice Porridge with Dried Scallops and Vegetables

干し貝柱と野菜の中国粥

DIM SUM · DESSERT



海老入り蒸し餃子



ニラ蒸し餃子



こだわり杏仁豆腐



マンゴープリン

春巻(2本) 【脆皮炸春巻】 Spring Rolls (2pices)	¥760
海老入り蒸し餃子(2 個) 【筍尖蒸蝦餃】 Steamed Shrimp Dumplings (2pices)	¥760
豚肉と海老入りシューマイ(2 個) 【 ^{蟹皇蒸焼売】} Pork and Shrimp Dumplings 'Siu Mai' (2pices)	¥760
ニラ蒸し餃子(2 個) 【翡翠韮菜餃】 Steamed Chinese Chives Dumplings (2pices)	¥760
蟹肉入りショーロンパオ(2 個) 【蟹肉小籠包】 Steamed Soup Dumplings with Crab Meat (Xialongbao) (2pices)	¥760
焼き餃子(2 個) 【香煎鍋貼餃子】 Fried <i>Gyoza</i> Dumplings (2pices)	¥760
チャーシュー饅頭(2 個) 【叉焼飽】 Char Siu Pork Fillet Buns (2pices)	¥760
揚げごま団子(2個) 【芝麻球】 Deep-fried Chinese Sesame Dessert Balls (2pices)	¥640
こだわり杏仁豆腐 【桶杏仁豆腐】 Premium Almond jelly	¥1,050
マンゴープリン 【芒果布甸】 Mango Pudding	¥1,050
タピオカ入りココナッツミルク 【椰汁西米露】 Coconut Milk with Tapioca	¥1,050
バニラアイス 【雲呢拿雪糕】 Vanilla Jee Cream	¥800

Vanilla Ice Cream