前菜
APPETISERS

広東焼き物と冷菜盛り合わせ

広東焼き物と冷菜盛り合わせ ￥4,600
【錦繍焼味盤】
Assortment of Cantonese Grilled and Cold Appetizers

三種前菜盛り合わせ(お好きな前菜三種) ￥3,600
【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

窯焼きチャーシュー

窯焼きチャーシュー ￥2,900
【明爐烤叉焼】
Chinese Oven-baked Char Siu BBQ Pork

豚皮付き肉のクリスピー窯焼き ￥2,900
【脆皮焼腩肉】
Chinese Oven-baked Crispy Baked Pork with Skin

国産鴨の本格窯焼き梅肉ソース ￥2,900
【梅子焼鴨】
Chinese Oven-roasted Duck with Pickled-Plum Sauce

豚皮付き肉のクリスピー窯焼き

国産鶏の香り醤油煮 ￥2,900
【滷水油鶏】
Flavorful Soy Sauce Chicken

蒸し国産鶏の冷菜　葱・生姜ソース ￥2,900
【鹽水白切鶏】
Cold Appetizer of Steamed Chicken with Ginger and Scallion Sauce

蒸し国産鶏の冷菜　葱・生姜ソース

蒸し国産鶏の冷菜　胡麻ソース ￥2,900
【芝麻棒々鶏】
Cold Appetizer of Steamed Chicken with Sesame Sauce

くらげの冷菜 ￥3,600
【爽滑海蜇皮】
Jellyfish Salad

ピータン ￥1,800
【松花彩皮蛋】
Pidan Preserved Egg

三色玉子の香港風テリーヌ

野菜の甘酢漬け ￥1,800
【甜酸泡菜】
Vegetables Pickled in Sweet Vinegar

三色玉子の香港風テリーヌ ￥1,800
【慕斯三色蛋】
Three-Colored Egg Terrine, Hong Kong Style

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

スープ
SOUP

極上澄ましスープ

蟹卵と海鮮入りとろみスープ

四季に合わせた健康こだわりスープ

極上澄ましスープ
【招牌頂湯】
Supreme Clear Broth Soup
￥2,200

蟹肉と海鮮入りとろみスープ
【蟹肉海鮮羹】
Thick Soup with Crab meat and Seafood
￥2,200

干し貝柱入り五目とろみスープ
【什錦瑤柱羹】
Vegetable Thick Soup with Dried Scallops
￥1,900

蟹肉入りコーンスープ
【蟹肉粟米羹】
Corn Soup with Crab Meat
￥1,900

野菜と玉子のスープ
【蔬菜蛋花湯】
Egg Drop Soup with Vegetables
￥1,900

四季に合わせた健康こだわりスープ
【健康例湯】
Seasonal Healthy Soup
￥3,400
（2～3 名様）

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

海の幸

SEAFOOD

極上吉浜産干し鮑の土鍋煮込み

伊勢海老の極上スープ煮

大海老の XO 醤炒め

極上吉浜産干し鮑の土鍋煮込み ¥22,000
【權哥吉品鮑】
Braised Abalone in Clay Pot

活鮑のオイスターソース煮（1 個） ¥5,400
【蠔油鮮鮑魚】
Braised Fresh Abalone in Oyster Sauce

三種海鮮と季節野菜の塩味炒め ¥4,900
【碧緑炒三鮮】
Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

ホタテ貝と季節野菜の塩味炒め ¥4,200
【油泡鮮扇貝】
Stir-fried Scallops and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

ホタテ貝の黒豆ソース炒め ¥4,200
【豉汁鮮扇貝】
Stir-fried Scallops in Black Beans Sauce

ホタテ貝のガーリック蒸し ¥4,200
【蒜茸蒸鮮扇貝】
Steamed Scallops with Garlic

伊勢海老のチリソース煮 ¥9,000
【乾焼鮮龍蝦】
Stir-fried Japanese Spiny Lobster in Chili Sauce (250g)

伊勢海老の極上スープ煮 ¥9,000
【上湯鮮龍蝦】
Japanese Spiny Lobster Braised in Premium Soup (250g)

大海老と季節野菜の塩味炒め ¥4,300
【碧緑炒蝦球】
Stir-fried King Prawns and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

大海老の XO 醤炒め ¥4,300
【XO 醤蝦球】
Stir-fried King Prawns with XO Sauce

大海老のマヨネーズソース和え ¥4,300
【千島汁蝦球】
King Prawns in Sweet Creamy Mayonnaise

※記載料金には、サービス料（16％）、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

海の幸
SEAFOOD

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 ￥3,900
【碧緑炒蝦仁】
Stir-fried Shrimps and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

海老のチリソース煮 ￥3,900
【乾焼蝦仁】
Stir-fried Shrimp in Chili Sauce

イカの XO 醤炒め ￥3,900
【XO 醤花姿】
Stir-fried Squid with XO Sauce

イカのガーリック強火蒸し ￥3,900
【蒜茸蒸花姿】
Steamed Squid, Garlic Flavor

旬魚と季節野菜の塩味炒め ￥3,500
【時菜炒魚球】
Stir-fried Seasonal Fish and Vegetables, Salt Flavor

旬魚の甘酢あんかけ ￥3,500
【五柳炸魚球】
Crispy Fish with Hot and Sour Gravy

旬魚の強火蒸し ￥3,500
【清蒸鮮魚球】
Steamed Seasonal Fish

たらば蟹入り玉子焼き ￥3,600
【香煎芙蓉蟹】
Fried Egg with King Crab

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

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 ￥6,400
【黒椒西冷牛】
Japanese *Wagyu* Beef Sirloin Stir-fried with Black Pepper

和牛と季節野菜のオイスターソース炒め ￥3,900
【蠔油牛肉】
Japanese *Wagyu* Beef and Seasonal Vegetables Stir-fried with Oyster Sauce

和牛の XO 醤炒め ￥3,900
【XO 醤牛肉】
Japanese *Wagyu* Beef Stir-fried with XO Sauce

和牛細切り肉と彩り野菜の炒め ￥3,900
【七彩炒牛絲】
Stir-fried Shredded Japanese *Wagyu* Beef and Vegetables

豚肉の柔らか煮込み ￥3,600
【黒糖東菠肉】
Braised Tender Pork

豚肉の細切りと搾菜の炒め ￥2,800
【搾菜炒肉絲】
Stir-fried Shredded Pork with *Zha Cai* Chinese Pickles

酢豚 ￥2,800
【古老肉】
Sweet-and-Sour Pork

鶏もも肉の黒豆ソース　強火炒め ￥2,800
【豆豉爆鶏球】
Stir-fried Chicken Thigh with Black Beans Sauce

鶏もも肉の唐揚げ ￥2,800
【酥炸鶏球】
Fried Chicken, Chinese Style

鶏もも肉とカシューナッツの炒め ￥2,800
【腰桃炒鶏丁】
Chicken Thigh and Cashew Nut Stir-fry

こだわり窯焼き北京ダック

【北京片皮鴨】
Peking Duck roasted in Chinese oven

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、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.

+ ￥2,500　a Whole Duck
+ ¥1,250　Half Duck

1 羽 ￥18,000
A whole duck

半羽 ￥9,000
Half a duck

4 分の 1 羽 ￥4,500
Quarter a duck

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

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 ￥2,800
【清炒時菜】
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 ￥2,800
【蒜茸炒時菜】
Today's Premium Chinese Vegetables Stir-fried with Garlic

本日のこだわり中国野菜のたらば蟹肉あんかけ ￥2,900
【蟹肉扒時菜】
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 ￥2,900
【瑤柱扒時菜】
Today's Premium Chinese Vegetables topped with Thick Sauce of Dried Scallop

彩り野菜の塩味炒め ￥2,900
【香炒季節菜】
Stir-fried Mixed Vegetables, Salt Flavor

黄ニラともやしの炒め　生ハム添え

黄ニラともやしの炒め　生ハム添え ￥2,900
【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 ￥3,400
【鼎湖上素】
Braised Vegetables and Mushrooms

野菜とキノコの煮込み

蟹肉と豆腐の煮込み ￥3,400
【蟹肉豆腐】
Braised Crab Meat and Tofu

海鮮と揚げ豆腐の煮込み ￥3,400
【海鮮豆腐】
Braised Seafood and Deep-fried Tofu

海鮮と揚げ豆腐の煮込み

マーボー豆腐 ￥3,400
【麻婆豆腐】
Mapo Tofu - Savory Spicy Sichuan Dish of Tofu and Minced Meat

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

麺・飯

NOODLE ・ RICE

たらば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

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン ¥3,300
【蟹肉炒飯】
Fried Rice with King Crab Meat and Shredded Lettuce

五目入りチャーハン ¥1,980
【広州炒飯】
Special Fried Rice with Vegetables, Seafood and Meat

五目入り炒めビーフン ¥1,980
【羊城炒米麺】
Stir-fried Rice Noodles with Assorted Ingredients

香港式炒め焼きそば ¥1,980
【豉油皇干炒麺】
Fried Noodles, Hong Kong Style

野菜入りつゆそば ¥1,980
【蔬菜湯麺】
Soup Noodles with Seasonal Vegetables

クルミペースト入り担々麺 /冷製担々麺 ¥2,400
【合桃担々麺/涼風担々麺】
Dan-dan Noodles (hot or cold) - Spicy Soup Noodles with Minced pork - with Walnut Paste

香港名物 海老ワンタンメン ¥1,980
【香港雲呑麺】
Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style

海の幸入りつゆそば/あんかけ焼きそば ¥3,600
【海鮮湯麺/炒麺】
Seafood Soup Noodles/ Crispy Fried Noodles with Seafood Thick Gravy

五目入りつゆそば/五目入りあんかけ焼きそば ¥2,200
【八珍湯麺/炒麺】
Soup Noodles with Assorted Ingredients / Fried Noodles with Assorted Ingredients in Thick Ankake Gravy

葱チャーシュー入りつゆそば ¥1,980
【叉焼葱油湯麺】
Soup Noodles with Scallion and Char Siu BBQ Pork

海鮮入り中国粥 ¥2,100
【海鮮白粥】
Rice Porridge with Seafood and Vegetables

干し貝柱と野菜の中国粥 ¥2,100
【瑶柱白粥】
Chinese Rice Porridge with Dried Scallops and Vegetables

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.

飲茶・デザート

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) ￥760
【脆皮炸春卷】
Spring Rolls (2pices)

海老入り蒸し餃子(2 個) ￥760
【筍尖蒸蝦餃】
Steamed Shrimp Dumplings (2pices)

豚肉と海老入りシューマイ(2 個) ￥760
【蟹皇蒸燒売】
Pork and Shrimp Dumplings 'Siu Mai' (2pices)

ニラ蒸し餃子(2 個) ￥760
【翡翠韮菜餃】
Steamed Chinese Chives Dumplings (2pices)

蟹肉入りショーロンパオ(2 個) ￥760
【蟹肉小籠包】
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat (Xialongbao) (2pices)

焼き餃子(2 個) ￥760
【香煎鍋貼餃子】
Fried *Gyoza* Dumplings (2pices)

チャーシュー饅頭(2 個) ￥760
【叉焼飽】
Char Siu Pork Fillet Buns (2pices)

揚げごま団子(2個) ￥640
【芝麻球】
Deep-fried Chinese Sesame Dessert Balls (2pices)

こだわり杏仁豆腐 ￥1,200
【桶杏仁豆腐】
Premium Almond jelly

マンゴープリン ￥1,200
【芒果布甸】
Mango Pudding

タピオカ入りココナッツミルク ￥1,200
【椰汁西米露】
Coconut Milk with Tapioca

バニラアイス ￥800
【雲呢拿雪糕】
Vanilla Ice Cream

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.