

<p>前菜</p>			
<p>おまかせ前菜　三種</p> <p>多彩开胃菜 Three Kinds of Assorted Appetizers</p> <p>お一人様分 1880⁽²⁰⁶⁸⁾／お二人様分 3380⁽³⁷¹⁸⁾</p> <p>よだれ鶏 1580⁽¹⁷³⁸⁾</p> <p>口水鶏 Steamed Chicken with Spicy Szechuan Sauce</p> <p>蒸し鶏の葱ソース 1580⁽¹⁷³⁸⁾</p> <p>葱油鶏 Steamed Chicken with Leek Sauce</p> <p>薄切り茹で豚肉 香りの甘醤油のソース 四川風 1580⁽¹⁷³⁸⁾</p> <p>白切香肉 Thinly Sliced Pork with Sweet and Spicy Soy Sauce</p> <p>クラゲの冷菜 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>凉拌海蜇皮 Marinated Jelly Fish</p> <p>腸詰 (鶏軟骨、豚肉ソーセージ) 1580⁽¹⁷³⁸⁾</p> <p>香肠 Sausage</p> <p>白いかの湯引き 葱醤油 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>白灼魷魚 Parboiled Squid with Fish Soy Sauce</p> <p>鶏の三種内蔵の湯引き 椒麻味 1580⁽¹⁷³⁸⁾</p> <p>椒麻鷄雜 Chicken Liver with Spicy Szechuan Sauce</p> <p>羊肉のしゃぶしゃぶ 怪味ソース 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>涮羊肉 "Shabu-Shabu" Lamp with Spicy Szechuan Sauce</p> <p>鮮魚のお刺身サラダ 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>鮮魚沙律 Hong Kong Style "Sashimi"</p> <p>ピータン 甘酢生姜添え 980⁽¹⁰⁷⁸⁾</p> <p>皮蛋 Century Egg</p> <p>ピータン豆腐 小皿一人前 680⁽⁷⁴⁸⁾</p> <p>皮蛋豆腐 Century Egg with Tofu</p>			
<p>野菜の前菜</p>			
<p>野菜の前菜　三種</p> <p>三味拌蔬菜 Three Kinds of Assorted Vegetable Appetizers</p> <p>お一人様分 1000⁽¹¹⁰⁰⁾／お二人様分 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>パクチーサラダ 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>老虎菜 Cilantro Salad</p> <p>キクラゲの黒酢和え 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>凉拌木耳 Marinated Black Woodear mushroom</p> <p>ピーマン薄切り にんにくオイル和え 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>拌青椒 Green Bell Pepper Salad</p> <p>カブと紅芯大根の沙茶醬和え 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>拌蕪菁 Turnips with Taiwanese Barbecue Sauce</p> <p>アボカドの揚げにんにく醤油 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>蒜醬酪梨 Avocado with Fried Garlic Soy Sauce</p> <p>キュウリの花椒オイル和え 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>拌黄瓜 Marinated Cucumber flavored with Szechuan Pepper Oil</p> <p>青ザーサイ 880⁽⁹⁶⁸⁾</p> <p>榨菜 Chinese Pickles</p>			
<p>鱻鱈</p>			
<p>毛鹿鮫フカヒレの姿煮込み 250g 13800⁽¹⁵¹⁸⁰⁾</p> <p>紅焼排翅 Braised Shark's Fin</p> <p>125g 7800⁽⁸⁵⁸⁰⁾</p>			
<p>毛鹿鮫フカヒレの蟹煮込みスープ 小碗一人前 3280⁽³⁶⁰⁸⁾</p> <p>蟹肉魚翅 Braised Shark's Fin and Crab Meat</p>			

<p>魚介</p>			
<p>甘鯛の蒸し物　葱醤油のソース　一人前 1980⁽²¹⁷⁸⁾</p> <p>清蒸甘鯛 Steamed 'Amadai' with Leek and Fish Soy-sauce</p> <p>エビチリ 4尾 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>干烧蝦仁 Stir-fried Shrimp with Red Chili Sauce</p> <p>エビマヨ 4尾 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>美奶滋蝦仁 Deep-fried Shrimp with Mayonnaise Sauce</p> <p>海老とアボカドのバター炒め 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>黄油蝦仁 Stir-fried Shrimp and Avocado with Butter</p> <p>イカの青紫蘇炒め 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>紫蘇魷魚 Stir-fried Squid with Japanese Herb"Shiso"</p> <p>穴子の唐辛子と山椒の香草炒め 4ヶ 2080⁽²²⁸⁸⁾</p> <p>麻辣星鰻 Deep-fried Conger Eel with Red Chillli and Szechuan Peppers</p> <p>ホタテと黄韭の XO 醬炒め 2080⁽²²⁸⁸⁾</p> <p>黄韭 XO 扇貝 Stir-fried Scallop with XO Sauce and Yelloew Leek</p> <p>ホタテマヨ 4ヶ 2080⁽²²⁸⁸⁾</p> <p>美奶滋扇貝 Deep-fried Scallop with Mayonnaise Sauce</p> <p>カニ玉 2180⁽²³⁹⁸⁾</p> <p>芙蓉蟹肉 Egg Omelette with Crabmeat Sauce</p> <p>カキと茄子のピリ辛炒め 2280⁽²⁵⁰⁸⁾</p> <p>魚香牡蠣 Stir-fried Oyster with Szechuan Spicy Sauce</p>			
<p>肉</p>			
<p>北京ダック 1本 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>北京烤鴨 Peking Duck</p> <p>豚足の醤油煮込み 1ヶ 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>紅燒猪蹄 Braised Pig's Feet</p> <p>大きい肉団子の煮込み 上海蟹のあんかけ 1ヶ 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>蟹肉獅子頭 Braised Meat Ball with Shanghai Crab Meat</p> <p>酢豚 6ヶ 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>糖醋肉 Sweet and Sour Pork</p> <p>チンジャオロース (豚肉とピーマンの炒め) 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>青椒肉絲 Stir-fried Pork and Green Bell Peppers</p> <p>ホイコーロー 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>回鍋肉 Twice-cooked Pork Meat with Cabbage</p> <p>ユーリンチー 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>油淋鷄 Deep-fried Chicken with Sweet and Sour Sauce</p> <p>牛レバーとニラの炒め 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>韭菜牛肝 Stir-fried Beef Liver with Chinese Leek</p> <p>和牛とじゃがいもの黒胡椒炒め 2280⁽²⁵⁰⁸⁾</p> <p>黒椒和牛 Stir-fried Wagyu Beef with Potatoes</p> <p>鶏の唐揚げ 4ヶ 1480⁽¹⁶²⁸⁾</p> <p>千炸鶏塊 Deep-fried Chicken</p> <p>揚げ鶏の唐辛子と山椒の香草炒め 4ヶ 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>辣子鷄 Deep-fried Chicken with Red Chillli and Szechuan Peppers</p> <p>カエルの唐辛子と山椒の香草炒め 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>辣子田鷄 Deep-fried Frog legs with Red Chillli and Szechuan Peppers</p> <p>薄切り羊肉と葱のクミン炒め 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>孜然羊肉 Stir-fried lamb flavored with Cumin Spice</p> <p>和牛の湯引き 葱醤油のソース 温野菜添え 2380⁽²⁶¹⁸⁾</p> <p>涮牛肉 Boiled Wagyu Beef with Chinese Sauce</p>			

<p>豆腐 野菜</p>			
<p>八種の季節の野菜の XO 醬炒め 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>XO 蔬菜 Stir-fried Eight Kinds of Vegetables</p> <p>青梗菜の炒め 塩 or 塩漬け卵 or 腐乳 or 蝦醬 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>炒青梗菜 塩炒 or 咸蛋 or 腐乳 or 蝦醬 Stir-fried Seasonal Vegetable</p> <p>空芯菜の炒め 塩 or 塩漬け卵 or 腐乳 or 蝦醬 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>炒空芯菜 塩炒 or 咸蛋 or 腐乳 or 蝦醬 Stir-fried Chinese Water Spinach</p> <p>トマトと卵の炒め 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>蕃茄炒蛋 Stir-fried Eggs and Tomatoes</p> <p>マーボー豆腐 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>麻婆豆腐 Japanese Style Ma-po Tofu</p> <p>茄子と豚肉のピリ辛炒め 1680⁽¹⁸⁴⁸⁾</p> <p>魚香茄子肉絲 Stir-Fried Eggplant and Shredded pork with spicy sauce</p> <p>豆苗のんにく炒め 1480⁽¹⁶²⁸⁾</p> <p>炒豆苗 Stir-fried Bean Sprouts</p> <p>絹傘茸と金華ハムの上湯煮 1980⁽²¹⁷⁸⁾</p> <p>上湯竹蓐 Braised Silk Umbrella Mushroom with Jinhua Ham</p>			
<p>点心</p>			
<p>ショウロンポウ 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>小籠包 Xiaolongbao</p> <p>焼き餃子 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>鍋貼餃子 Grilled Pork Dumpling</p> <p>水餃子 (豚肉と酸白菜) 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>家常水餃 Boiled Pork Dumpling</p> <p>羊肉の水餃子 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>羊肉水餃 Boiled Lamb Dumpling</p> <p>海老と青紫蘇の水餃子 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>蝦仁水餃子 Boiled Shrimp Dumpling</p> <p>玉子皮の春巻 (豚肉、海老、春雨、五目野菜) 4cut 1050⁽¹¹⁵⁵⁾</p> <p>蛋皮春捲 Deep-fried Spring roll Tousenkaku Style</p> <p>豚肉と海老の焼売 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>猪肉蝦仁焼売 Steamed Pork and Shrimp Shao-Mai</p> <p>海老春巻 マヨネーズソース 1本 500⁽⁵⁵⁰⁾</p> <p>蝦春卷 Shrimp Spring-roll Mayonnaise Sauce</p> <p>白イカの焼売 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>魷魚焼売 Minced Squid covered with Shredded Shao-Mai Skin</p> <p>揚げ大根餅 (大根、干し海老、香腸) 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>蘿蔔糕 Fried Turnip Cake</p> <p>蒸しパン 1ヶ 400⁽⁴⁴⁰⁾</p> <p>蒸饅頭 Steamed Buns</p>			

<p>薬膳火鍋</p>			
<p>羊肉と太春雨の火鍋 小鍋一人前 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>羊肉粉絲火鍋 Szechuan Hot Pot with Lamb</p> <p>豚肉と太春雨の火鍋 小鍋一人前 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>猪肉粉絲火鍋 Szechuan Hot Pot with Pork</p> <p>海鮮と太春雨の火鍋 (海老、いか、ホタテ)小鍋一人前 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>海鮮粉絲火鍋 Szechuan Hot Pot with Seafood</p>			

<p>麺 飯 粥 湯</p>			
<p>アオサの清湯麺 1780⁽¹⁹⁵⁸⁾</p> <p>海苔清湯麵 Seaweed Noodle</p> <p>タンタン麺 1780⁽¹⁹⁵⁸⁾</p> <p>担担麵 Dan-Dan Noodle</p> <p>ジャージャー麺 (手打ち麺) 1780⁽¹⁹⁵⁸⁾</p> <p>炸醬麵 Zha Jiang Noodle</p> <p>細切り豚肉のサンラー麺 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>酸辣湯麵 Hot Sour Soup Noodle Szechuan Style</p> <p>豚肉ともやしの塩あんかけ蒸しそば 1980⁽²¹⁷⁸⁾</p> <p>肉絲絵蒸麵 Steamed Noodles topped with Pork and Bean Sprout</p> <p>フカヒレご飯 小碗一人前 2680⁽²⁹⁴⁸⁾</p> <p>魚翅烩飯 Braised Shark's Fin Rice</p> <p>蟹とレタスの炒飯 2180⁽²³⁹⁸⁾</p> <p>蟹肉炒飯 Crab Meat Fried Rice</p> <p>からすみの炒飯 3980⁽⁴³⁷⁸⁾</p> <p>烏魚子炒飯 Bottarga Fried Rice</p> <p>干貝柱とアオサの炒飯 2180⁽²³⁹⁸⁾</p> <p>干貝海苔炒飯 Fried Rice with Dried Scallop and Seaweed</p> <p>サンラー黒炒飯 1980⁽²¹⁷⁸⁾</p> <p>酸辣炒飯 Hot and Sour Stir-fried Rice</p> <p>玉子炒飯 1380⁽¹⁵¹⁸⁾</p> <p>蛋炒飯 Stir-fried Rice</p> <p>天津飯 2180⁽²³⁹⁸⁾</p> <p>天津飯 Stir-fried Egg and Crab Meat Rice</p> <p>からすみのお粥 小碗一人前 2280⁽²⁵⁰⁸⁾</p> <p>烏魚子粥 Porridge with Bottarga</p> <p>ほたてのお粥 小碗一人前 1880⁽²⁰⁶⁸⁾</p> <p>扇貝粥 Porridge with Scallop</p> <p>アオサのワンタンスープ 小碗一人前 1180⁽¹²⁹⁸⁾</p> <p>海苔雲吞湯 Boiled Wonton with Seaweed Soup</p> <p>サンラータン 小碗一人前 1180⁽¹²⁹⁸⁾</p> <p>酸辣湯 Hot Sour Soup Szechuan Style</p>			
<p>デザート</p>			
<p>杏仁豆腐 850⁽⁹³⁵⁾</p> <p>杏仁豆腐 Almond Pudding</p> <p>マンゴープリン 850⁽⁹³⁵⁾</p> <p>芒果布丁 Mango Pudding</p> <p>アイスクリーム 凍頂烏龍茶 or ココナッツ or 焼き芋 850⁽⁹³⁵⁾</p> <p>雪糕 Flavored Ice Cream</p> <p>くるみ 白玉 お汁粉 850⁽⁹³⁵⁾</p> <p>胡桃酪 Warm Walnut Soup</p> <p>スイートポテト春巻 1本 500⁽⁵⁵⁰⁾</p> <p>紅薯春捲 Red Sweet Potato Spring Roll</p> <p>イチゴごま揚げ団子 1ヶ 500⁽⁵⁵⁰⁾</p> <p>草莓芝麻球 Fried Sesame Ball Stuffed with Strawberry</p> <p>カスタードあんココナッツ団子 1ヶ 500⁽⁵⁵⁰⁾</p> <p>糯米滋 Steamed Coconut Dumpling</p> <p>揚げバナナ ミルクのソース 1ヶ 500⁽⁵⁵⁰⁾</p> <p>炸香蕉 Fried Banana</p>			

※ メニューの金額にサービス料 10%を頂戴いたします。
※ ()内金額は税込価格です。