前菜

おまかせ前菜　三種
三彩开胃菜　Three Kinds of Assorted Appetizers
お一人様分 1880(2068) ／ お二人様分 3380(3718)

よだれ鶏　1580 (1738)
口水鸡　Steamed Chicken with Spicy Szechuan Sauce

蒸し鶏の葱ソース　1580 (1738)
葱油鸡　Steamed Chicken with Leek Sauce

薄切り茹で豚肉　香りの甘醤油のソース 四川風　1580 (1738)
白切香肉　Thinly Sliced Pork with Sweet and Spicy Soy Sauce

クラゲの冷菜　1880 (2068)
凉拌海蜇皮　Marinated Jelly Fish

腸詰（鶏軟骨、豚肉ソーセージ）　1580 (1738)
香肠　Sausage

白いかの湯引き　葱醤油　1680 (1848)
白灼鱿鱼　Parboiled Squid with Fish Soy Sauce

鶏の三種内蔵の湯引き　椒麻味　1580 (1738)
椒麻鸡杂　Chicken Liver with Spicy Szechuan Sauce

羊肉のしゃぶしゃぶ　怪味ソース　1680 (1848)
涮羊肉　"Shabu-Shabu" Lamp with Spicy Szechuan Sauce

鮮魚のお刺身サラダ　1680 (1848)
鲜鱼沙律　Hong Kong Style “Sashimi”

ピータン　甘酢生姜添え　980 (1078)
皮蛋　Century Egg

ピータン豆腐　小皿一人前　680 (748)
皮蛋豆腐　Century Egg with Tofu

野菜の前菜

野菜の前菜　三種
三味拌蔬菜　Three Kinds of Assorted Vegetable Appetizers
お一人様分 1000(1100) ／ お二人様分 1680(1848)

パクチーサラダ　880 (968)
老虎菜　Cilantro Salad

キクラゲの黒酢和え　880 (968)
凉拌木耳　Marinated Black Woodear mushroom

ピーマン薄切り　にんにくオイル和え　880 (968)
拌青椒　Green Bell Pepper Salad

カブと紅芯大根の沙茶醤和え　880 (968)
拌蕪菁　Turnips with Taiwanese Barbecue Sauce

アボカドの揚げにんにく醤油　880 (968)
蒜酱酪梨　Avocado with Fried Garlic Soy Sauce

キュウリの花椒オイル和え　880 (968)
拌黄瓜　Marinated Cucumber flavored with Szechuan Pepper Oil

青ザーサイ　880 (968)
榨菜　Chinese Pickles

鱶鰭

毛鹿鮫フカヒレの姿煮込み　250g 13800 (15180)　125g 7800 (8580)
红烧排翅　Braised Shark`s Fin

毛鹿鮫フカヒレの蟹煮込みスープ　小碗一人前　3280 (3608)
蟹肉鱼翅　Braised Shark`s Fin and Crab Meat

魚介

甘鯛のうろこ揚げユーリンソース　一人前　2080 (2288)
油淋甘鲷　Crunchy deep-fried snapper with sweet and sour sauce

エビチリ　4尾　1680 (1848)
干烧虾仁　Stir-fried Shrimp with Red Chili Sauce

エビマヨ　4尾　1680 (1848)
美奶滋虾仁　Deep-fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

海老とアボカドのバター炒め　1880 (2068)
黄油虾仁　Stir-fried Shrimp and Avocado with Butter

イカの青紫蘇炒め　1880 (2068)
紫蘇鱿鱼　Stir-fried Squid with Japanese Herb “Shiso”

穴子の唐辛子と山椒の香草炒め　4ヶ　2080 (2288)
麻辣星鳗　Deep-fried Conger Eel with Red Chilli and Szechuan Peppers

ホタテと黄韮の XO 醤炒め　2080 (2288)
黄韭 XO 扇贝　Stir-fried Scallop with XO Sauce and Yelloew Leek

ホタテマヨ　4ヶ　2080 (2288)
美奶滋扇贝　Deep-fried Scallop with Mayonnaise Sauce

カニ玉　2180 (2398)
芙蓉蟹肉　Egg Omelette with Crabmeat Sauce

カキと茄子のピリ辛炒め　2280 (2508)
魚香牡蠣　Stir-fried Oyster with Szechuan Spicy Sauce

肉

北京ダック　1本　1680 (1848)
北京烤鸭　Peking Duck

豚足の醤油煮込み　1ヶ　1680 (1848)
红烧猪蹄　Braised Pig`s Feet

大きい肉団子の煮込み 上海蟹のあんかけ　1ヶ　1880 (2068)
蟹肉狮子頭　Braised Meat Ball with Shanghai Crab Meat

チャーシュー　2180 (2398)
叉烧　Barbecue Pork Hong Kong Style

酢豚　6ヶ　1880 (2068)
糖醋肉　Sweet and Sour Pork

チンジャオロース（豚肉とピーマンの炒め）　1880 (2068)
青椒肉絲　Stir-fried Pork and Green Bell Peppers

ホイコーロー　1880 (2068)
回鍋肉　Twice-cooked Pork Meat with Cabbage

茄子と豚肉のピリ辛炒め　1680 (1848)
魚香茄子肉絲　Stir-Fried Eggplant and Shredded pork with spicy sauce

ユーリンチー　1880 (2068)
油淋鸡　Deep-fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

牛レバーとニラの炒め　1880 (2068)
韮菜牛肝　Stir-fried Beef Liver with Chinese Leek

和牛とじゃがいもの黒胡椒炒め　2280 (2508)
黑椒和牛　Stir-fried Wagyu Beef with Potatoes

鶏の唐揚げ　4ヶ　1480 (1628)
干炸鸡块　Deep-fried Chicken

揚げ鶏の唐辛子と山椒の香草炒め　4ヶ　1680 (1848)
辣子鸡　Deep-fried Chicken with Red Chilli and Szechuan Peppers

カエルの唐辛子と山椒の香草炒め　1880 (2068)
辣子田鸡　Deep-fried Frog legs with Red Chilli and Szechuan Peppers

薄切り羊肉と葱のクミン炒め　1880 (2068)
孜然羊肉　Stir-fried lamb flavored with Cumin Spice

豆腐　野菜

八種の季節の野菜の XO 醤炒め　1680 (1848)
XO 蔬菜　Stir-fried Eight Kinds of Vegetables

青梗菜の炒め　塩 or 塩漬け卵 or 腐乳 or 蝦醤　1680 (1848)
炒青梗菜 塩炒 or 咸蛋 or 腐乳 or 蝦酱　Stir-fried Seasonal Vegetable

空芯菜の炒め　塩 or 塩漬け卵 or 腐乳 or 蝦醤　1680 (1848)
炒空芯菜 塩炒 or 咸蛋 or 腐乳 or 蝦酱 Stir-fried Chinese Water Spinach

トマトと卵の炒め　1680 (1848)
蕃茄炒蛋　Stir-fried Eggs and Tomatoes

マーボー豆腐　1680 (1848)
麻婆豆腐　Japanese Style Ma-po Tofu

白子の入ったマーボー豆腐　2980 (3278)
鳕鱼白麻婆豆腐　Ma-po Tofu with Soft Cod Roe

茄子と山芋のからあげ山椒塩炒め　1880 (2068)
酥炸茄子芋头　Deep fried eggplant and yam with Szechuan pepper salt

豆苗のにんにく炒め　1480 (1628)
炒豆苗　Stir-fried Bean Sprouts

絹傘茸と金華ハムの上湯煮　1980 (2178)
上湯竹荪　Braised Silk Umbrella Mushroom with Jinhua Ham

点心

ショウロンポウ　1ヶ　400 (440)
小龍包　Xiaolongbao

焼き餃子　1ヶ　400 (440)
鍋贴餃子　Grilled Pork Dumpling

水餃子（豚肉と酸白菜）　1ヶ　400 (440)
家常水餃　Boiled Pork Dumpling

羊肉の水餃子　1ヶ　400 (440)
羊肉水餃　Boiled Lamb Dumpling

海老と青紫蘇の水餃子　1ヶ　400 (440)
蝦仁水餃子　Boiled Shrimp Dumpling

玉子皮の春巻（豚肉、海老、春雨、五目野菜）　4cut　1050 (1155)
蛋皮春捲　Deep-fried Spring roll Tousenkaku Style

牛肉とポルチーニ茸の春巻　1本　800 (880)
牛肉牛肝菌春卷　Spring rolls with beef and porcini mushrooms

蟹の春巻　1本　1300 (1430)
蟹春卷　Crab spring roll

海老春巻　マヨネーズソース　1本　500 (550)
蝦春卷　Shrimp Spring-roll Mayonnaise Sauce

豚肉と海老の焼売　1ヶ　400 (440)
猪肉蝦仁烧売　Steamed Pork and Shrimp Shao-Mai

白イカの焼売　1ヶ　400 (440)
鱿鱼烧売　Minced Squid covered with Shredded Shao-Mai Skin

揚げ大根餅（大根、干し海老、香腸）　1ヶ　400 (440)
蘿蔔糕　Fried Turnip Cake

蒸しパン　1ヶ　400 (440)
蒸饅頭　Steamed Buns

薬膳火鍋

羊肉と太春雨の火鍋　小鍋一人前　1880 (2068)
羊肉粉絲火鍋　Szechuan Hot Pot with Lamb

豚肉と太春雨の火鍋　小鍋一人前　1880 (2068)
猪肉粉絲火鍋　Szechuan Hot Pot with Pork

海鮮と太春雨の火鍋（海老、いか、ホタテ）小鍋一人前　1880 (2068)
海鲜粉絲火鍋　Szechuan Hot Pot with Seafood

麺　飯　粥　湯

アオサの清湯麺　1780 (1958)
海苔清湯麵　Seaweed Noodle

タンタン麺　1780 (1958)
担担麵　Dan-Dan Noodle

ジャージャー麺（手打ち麺）　1780 (1958)
炸醬麵　Zha Jiang Noodle

細切り豚肉のサンラー麺　1880 (2068)
酸辣湯麵　Hot Sour Soup Noodle Szechuan Style

豚肉ともやしの塩あんかけ蒸しそば　1980 (2178)
肉絲烩蒸麵　Steamed Noodles topped with Pork and Bean Sprout

芹と鶏肉の煮込み麺　2180 (2398)
塞里鸡煨麵　Slow-cooked chicken broth with noodles and Japanese parsley

フカヒレご飯　小碗一人前　2680 (2948)
魚翅烩飯　Braised Shark`s Fin Rice

蟹とレタスの炒飯　2180 (2398)
蟹肉炒飯　Crab Meat Fried Rice

からすみの炒飯　3980 (4378)
烏魚子炒飯　Bottarga Fried Rice

干貝柱とアオサの炒飯　2180 (2398)
干貝海苔炒飯　Fried Rice with Dried Scallop and Seaweed

サンラー黒炒飯　1980 (2178)
酸辣炒飯　Hot and Sour Stir-fried Rice

玉子炒飯　1380 (1518)
蛋炒飯　Stir-fried Rice

天津飯　2180 (2398)
天津飯　Stir-fried Egg and Crab Meat Rice

からすみのお粥　小碗一人前　2280 (2508)
烏魚子粥　Porridge with Bottarga

ほたてのお粥　小碗一人前　1880 (2068)
扇貝粥　Porridge with Scallop

アオサのワンタンスープ　小碗一人前　1180 (1298)
海苔雲吞湯　Boiled Wonton with Seaweed Soup

サンラータン　小碗一人前　1180 (1298)
酸辣湯　Hot Sour Soup Szechuan Style

デザート

杏仁豆腐　850 (935)
杏仁豆腐　Almond Pudding

マンゴープリン　850 (935)
芒果布丁　Mango Pudding

アイスクリーム　凍頂烏龍茶 or ココナッツ or 焼き芋　850 (935)
雪糕　Flavored Ice Cream

くるみ 白玉 お汁粉　850 (935)
胡桃酪　Warm Walnut Soup

スイートポテト春巻　1本　500 (550)
紅薯春捲　Red Sweet Potato Spring Roll

イチゴごま揚げ団子　1ヶ　500 (550)
草莓芝麻球　Fried Sesame Ball Stuffed with Strawberry

カスタードあんココナッツ団子　1ヶ　500 (550)
糯米滋　Steamed Coconut Dumpling

揚げバナナ　ミルクのソース　1ヶ　500 (550)
炸香蕉　Fried Banana

※ 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。