

前菜

おまかせ前菜 三種	お一人様分	¥1,980 (¥2,178)
	お二人様分	¥3,480 (¥3,828)
よだれ鶏		¥1,680 (¥1,848)
棒々鶏		¥1,680 (¥1,848)
薄切り茹で豚肉 香りの甘醤油のソース 四川風		¥1,680 (¥1,848)
クラゲの冷菜		¥1,880 (¥2,068)
白いかの湯引き 葱醤油		¥1,780 (¥1,958)
羊肉のしゃぶしゃぶ 怪味ソース		¥1,780 (¥1,958)
ピータン 甘酢の紅芯大根添え		¥980 (¥1,078)
ピータン豆腐	小皿一人前	¥780 (¥858)

野菜の前菜

野菜の前菜 三種	お一人様分	¥1,100 (¥1,210)
	お二人様分	¥1,780 (¥1,958)
パクチーサラダ		¥880 (¥968)
キクラゲの黒酢和え		¥880 (¥968)
ピーマン薄切り にんにくオイル和え		¥880 (¥968)
カブと紅芯大根の沙茶醬和え		¥880 (¥968)
アボカドの揚げにんにく醤油		¥880 (¥968)
キュウリの花椒オイル和え		¥880 (¥968)
青ザーサイ		¥880 (¥968)

上海蟹

上海蟹と毛鹿鮫フカヒレの姿煮込み 250g	¥22,800 (¥25,080)
	125g ¥12,800 (¥14,080)
上海蟹と毛鹿鮫フカヒレの煮込みスープ 小碗一人前	¥5,880 (¥6,468)
上海蟹の紹興酒漬け	¥3,980 (¥4,378)
蒸し上海蟹雌雄食べ比べ	¥6,980 (¥7,678)
広東白菜の上海蟹あんかけ	¥2,980 (¥3,278)
上海蟹の焼売	¥880 (¥968)

海鮮料理

甘鯛のうろこ揚げ ユーリンソース	¥2,480 (¥2,728)
金目鯛の蒸し物	¥2,580 (¥2,838)
エビチリ 4尾	¥1,880 (¥2,068)
エビマヨ 4尾	¥1,880 (¥2,068)
海老とアボカドのバター炒め 4尾	¥1,880 (¥2,068)
ふぐの唐辛子と山椒の香草炒め	¥3,880 (¥4,268)
ふぐと唐辛子の甘酢炒め	¥3,880 (¥4,268)
イカの青紫蘇炒め	¥2,180 (¥2,398)
ホタテと黄韭のXO醬炒め	¥2,180 (¥2,398)
カキと茄子のピリ辛炒め	¥2,180 (¥2,398)
カキの黄金スパイス炒め	¥2,180 (¥2,398)
カニ玉	¥2,180 (¥2,398)

肉料理

北京ダック 1本	¥1,980 (¥2,178)
チャーシュー	¥2,580 (¥2,838)
スペアリブの黒酢酢豚 4ヶ	¥2,480 (¥2,728)
酢豚 6ヶ	¥2,180 (¥2,398)
チンジャオロース (和牛とピーマンの炒め)	¥2,480 (¥2,728)
ユーリンチー	¥1,980 (¥2,178)
牛レバーとニラの炒め	¥1,980 (¥2,178)
和牛とじゃがいもの黒胡椒炒め	¥2,580 (¥2,838)
和牛と葱の香り炒め	¥2,580 (¥2,838)
鶏の唐揚げ 4ヶ	¥1,780 (¥1,958)
揚げ鶏の唐辛子と山椒の香草炒め 4ヶ	¥1,980 (¥2,178)

上海蟹の煎り焼き餃子	¥880 (¥968)
上海蟹の小籠包	¥980 (¥1,078)
上海蟹の春巻	¥1,880 (¥2,068)
上海蟹のあんかけチャーハン	¥3,980 (¥4,378)
上海蟹とフカヒレのあんかけご飯 小碗一人前	¥3,980 (¥4,378)
上海蟹と葱の和え麺	¥3,980 (¥4,378)

フカヒレ

毛鹿鮫フカヒレの姿煮込み 250g	¥19,800 (¥21,780)
	125g ¥9,800 (¥10,780)
毛鹿鮫フカヒレの蟹煮込みスープ	¥4,580 (¥5,038)

豆腐/野菜

八種の季節の野菜のXO醬炒め	¥1,880 (¥2,068)
空芯菜の炒め 塩 or 塩漬け卵 or 腐乳 or 蝦醬	¥1,780 (¥1,958)
トマトと卵の炒め	¥1,780 (¥1,958)
マーボー豆腐	¥1,880 (¥2,068)
ふぐ白子の入ったマーボー豆腐	¥3,980 (¥4,378)
豆苗のにんにく炒め	¥1,520 (¥1,672)
広東白菜の腐乳炒め	¥1,880 (¥2,068)

薬膳火鍋

羊肉と太春雨の火鍋 小鍋一人前	¥2,080 (¥2,288)
豚肉と太春雨の火鍋 小鍋一人前	¥2,080 (¥2,288)
海鮮と太春雨の火鍋 (海老、いか、ホタテ) 小鍋一人前	¥2,080 (¥2,288)

点心

ショウロンポウ 1ヶ	¥600 (¥660)
焼き餃子 1ヶ	¥550 (¥605)
水餃子 (豚肉と酸白菜) 1ヶ	¥550 (¥605)
羊肉の水餃子 1ヶ	¥550 (¥605)
海老と青紫蘇の水餃子 1ヶ	¥550 (¥605)
玉子皮の春巻 (豚肉、海老、春雨、五目野菜) 4cut	¥1,380 (¥1,518)
和牛とポルチーニ茸の春巻 1本	¥1,500 (¥1,650)
海老春巻 マヨネーズソース 1ヶ	¥600 (¥660)
豚肉と海老の焼売 1ヶ	¥550 (¥605)
白イカの焼売 1ヶ	¥550 (¥605)
揚げ大根餅 (大根、干し海老、香腸) 1ヶ	¥550 (¥605)
蒸しパン 1ヶ	¥550 (¥605)

麺/飯/湯

アオサの清湯麺	¥1,980 (¥2,178)
タンタン麺	¥1,980 (¥2,178)
サンラータンメン	¥1,980 (¥2,178)
セリと鶏肉の煮込み麺	¥1,980 (¥2,178)
上海焼きそば	¥1,980 (¥2,178)
五目あんかけ焼きそば	¥2,280 (¥2,508)
五目あんかけつゆそば	¥2,280 (¥2,508)
海鮮あんかけ焼きそば	¥2,580 (¥2,838)
海鮮あんかけつゆそば	¥2,580 (¥2,838)
蟹とレタスの炒飯	¥2,280 (¥2,508)
干貝柱とアオサの炒飯	¥2,280 (¥2,508)
チャーシュー炒飯	¥2,280 (¥2,508)
玉子炒飯	¥1,580 (¥1,738)
カラスミ炒飯	¥4,280 (¥4,708)
天津飯	¥2,280 (¥2,508)
フカヒレご飯 小碗一人前	¥2,980 (¥3,278)
サンラータン 小碗一人前	¥1,180 (¥1,298)

デザート

杏仁豆腐	¥900 (¥990)
マンゴープリン	¥900 (¥990)
季節のフルーツ入りタピオカココナッツミルク	¥900 (¥990)
アイスクリーム 凍頂烏龍茶 or 紹興酒 or 焼き芋	¥900 (¥990)
くるみ 白玉 お汁粉	¥900 (¥990)
スイートポテト春巻 1本	¥600 (¥660)
イチゴごま揚げ団子 1ヶ	¥600 (¥660)
カスタードあんココナッツ団子 1ヶ	¥600 (¥660)
揚げバナナ ミルクのソース 1ヶ	¥600 (¥660)

※ 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。

Appetizers

Three Kinds of Assorted Appetizers	for one	¥1,980 (¥2,178)
	for two	¥3,480 (¥3,828)
Steamed Chicken with Spicy Szechuan Sauce		¥1,680 (¥1,848)
Steamed Chicken with Sesame Sauce		¥1,680 (¥1,848)
Thinly Sliced Pork with Sweet and Spicy Soy Sauce		¥1,680 (¥1,848)
Marinated Jelly Fish		¥1,880 (¥2,068)
Parboiled Squid with Fish Soy Sauce		¥1,780 (¥1,958)
“Shabu-Shabu” Lamb with Spicy Szechuan Sauce		¥1,780 (¥1,958)
Century Egg		¥980 (¥1,078)
Century Egg with Tofu (one dish)		¥780 (¥858)

Vegetable Appetizers

Three Kinds of Assorted Vegetable Appetizers	for one	¥1,100 (¥1,210)
	for two	¥1,780 (¥1,958)
Cilantro Salad		¥880 (¥968)
Marinated Black Woodear mushroom		¥880 (¥968)
Green Bell Pepper Salad		¥880 (¥968)
Turnips with Taiwanese Barbecue Sauce		¥880 (¥968)
Avocado with Fried Garlic Soy Sauce		¥880 (¥968)
Marinated Cucumber flavored with Szechuan Pepper Oil		¥880 (¥968)
Chinese Pickles		¥880 (¥968)

Seafood Dishes

Cruncy deep-fried Snapper with Sweet and Sour Sauce	¥2,480 (¥2,728)
Steamed Red Snapper with Fish Soy Sauce	¥2,580 (¥2,838)
Stir-fried Shrimps with Red Chili Sauce (four pieces)	¥1,880 (¥2,068)
Deep-fried Shrimp with Mayonnaise Sauce (four pieces)	¥1,880 (¥2,068)
Stir-Fried Shrimp and Avocado with Butter (four pieces)	¥1,880 (¥2,068)
Deep-fried Blowfish with Red Chili and Szechuan Pepper	¥3,880 (¥4,268)
Kung Pao Blowfish	¥3,880 (¥4,268)
Stir-fried Squid with Japanese Herb “Shiso”	¥2,180 (¥2,398)
Stir-fried Scallop with XO Sauce and Yellow Leek	¥2,180 (¥2,398)
Stir-fried Oyster and Eggplant with Szechuan Spicy Sauce	¥2,180 (¥2,398)
Stir-fried Oyster with Chinese Spicy Powder	¥2,180 (¥2,398)
Crabmeat Omelette	¥2,180 (¥2,398)

Meat Dishes

Peking Duck (one piece)	¥1,980 (¥2,178)
Barbecue Pork Hong Kong Style	¥2,580 (¥2,838)
Deep-fried Spareribs with Black Vinegar Sauce (four pieces)	¥2,480 (¥2,728)
Sweet and Sour Pork (six pieces)	¥2,180 (¥2,398)
Stir-fried Wagyu Beef and Green Bell Peppers	¥2,480 (¥2,728)
Deep-fried Chicken with Sweet and Sour Sauce	¥1,980 (¥2,178)
Stir-fried Beef Liver with Chinese Leek	¥1,980 (¥2,178)
Stir-fried Wagyu Beef with Potatoes	¥2,580 (¥2,838)
Stir-Fried Wagyu Beef with Leek	¥2,580 (¥2,838)
Deep-fried Chicken (four pieces)	¥1,780 (¥1,958)
Deep-fried Chicken with Red Chilli and Szechuan Peppers (four pieces)	¥1,980 (¥2,178)

Shark's Fin

Braised Shark's Fin	250g	¥19,800 (¥21,780)
	125g	¥9,800 (¥10,780)
Shark's Fin and Crab Meat Soup		¥4,580 (¥5,038)

Tofu / Vegetable

Stir-Fried Seasonal Vegetables with XO Sauce	¥1,880 (¥2,068)
Stir-fried Chinese Water Spinach	¥1,780 (¥1,958)
Stir-fried Eggs and Tomatoes	¥1,780 (¥1,958)
Japanese Style Ma-po Tofu	¥1,880 (¥2,068)
Ma-po Tofu with Soft Roe	¥3,980 (¥4,378)
Stir-Fried Snow Pea Leaves	¥1,520 (¥1,672)
Stir-fried Cantonese Cabbage with Fermented Bean Curd	¥1,880 (¥2,068)

Szechuan Hot Pot

Szechuan Hot Pot with Lamb (one dish)	¥2,080 (¥2,288)
Szechuan Hot Pot with Pork (one dish)	¥2,080 (¥2,288)
Szechuan Hot Pot with Seafood (one dish)	¥2,080 (¥2,288)

Dim Sum

Xiaolongbao (one piece)	¥600 (¥660)
Grilled Pork Dumpling (one piece)	¥550 (¥605)
Boiled Pork Dumpling (one piece)	¥550 (¥605)
Boiled Lamb Dumpling (one piece)	¥550 (¥605)
Boiled Shrimp Dumpling (one piece)	¥550 (¥605)
Deep-fried Spring Roll Tousenkaku Style (four pieces)	¥1,380 (¥1,518)
Spring Roll with Wagyu Beef and Porcini Mushrooms (one piece)	¥1,500 (¥1,650)
Shrimp Spring-roll Mayonnaise Sauce (one piece)	¥600 (¥660)
Steamed Pork and Shrimp Shao-Mai (one piece)	¥550 (¥605)
Minced Squid covered with Shredded Shao-Mai Skin (one piece)	¥550 (¥605)
Fried Turnip Cake (one piece)	¥550 (¥605)
Steamed Buns (one piece)	¥550 (¥605)

Noodle / Rice / Porridge / Soup

Seaweed Noodle	¥1,980 (¥2,178)
Dan-Dan Noodle	¥1,980 (¥2,178)
Hot and Sour Noodle Szechuan Style	¥1,980 (¥2,178)
Slow-Cooked Chicken Broth with Noodle and Japanese Parsley	¥1,980 (¥2,178)
Stir-fried Noodles with Pork and Soy Sauce	¥1,980 (¥2,178)
Stir-fried Noodles with Pork and Vegetables	¥2,280 (¥2,508)
Soup Noodle with Pork and Vegetables	¥2,280 (¥2,508)
Stir-fried Noodles with Seafood	¥2,580 (¥2,838)
Soup Noodle with Seafood	¥2,580 (¥2,838)
Crab Meat Fried Rice	¥2,280 (¥2,508)
Fried Rice with Dried Scallop and Seaweed	¥2,280 (¥2,508)
Fried Rice with Barbecue Pork	¥2,280 (¥2,508)
Stir-fried Rice	¥1,580 (¥1,738)
Fried Rice with Dried Mullet Roe	¥4,280 (¥4,708)
Egg Omelette Over Rice	¥2,280 (¥2,508)
Braised Shark's Fin Rice (one dish)	¥2,980 (¥3,278)
Hot Sour Soup Szechuan Style (one dish)	¥1,180 (¥1,298)

Dessert

Almond Pudding	¥900 (¥990)
Mango Pudding	¥900 (¥990)
Coconut Milk with Tapioca and Seasonal Fruits	¥900 (¥990)
Flavored Ice Cream	¥900 (¥990)
Warm Walnut Soup	¥900 (¥990)
Red Sweet Potato Spring Roll (one piece)	¥600 (¥660)
Fried Sesame Ball Stuffed with Strawberry (one piece)	¥600 (¥660)
Steamed Coconut Dumpling (one piece)	¥600 (¥660)
Fried Banana (one piece)	¥600 (¥660)

Shanghai Crab

Braised Shark's Fin Shanghai Crab Sauce	250g	¥22,800 (¥25,080)
	125g	¥12,800 (¥14,080)
Shanghai Crab and Shark's Fin Soup (one dish)		¥5,880 (¥6,468)
Drunkun Shanghai Crab with Shaoxin Rice Wine		¥3,980 (¥4,378)
Steamed Shanghai Crab (male and female)		¥6,980 (¥7,678)
Stir-fried Cantonese Cabbage with Shanghai Crab Sauce		¥2,980 (¥3,278)
Steamed Pork and Shanghai Crab Shao-Mai		¥880 (¥968)
Grilled Pork and Shanghai Crab Dumpling		¥880 (¥968)
Xiaolongbao with Shanghai Crab		¥980 (¥1,078)
Shanghai Crab Spring Roll		¥1,880 (¥2,068)
Egg Fried Rice with Shanghai Crab Sauce		¥3,980 (¥4,378)
Shanghai Crab and Shark Fin Sauce Over Rice (one dish)		¥3,980 (¥4,378)
Shanghai Crab Sauce over Noodles with Scallions		¥3,980 (¥4,378)

※ 10% service charge will be added to the menu price.
 ※ () The price shown includes tax.