

アラカルト

**A la Carte**

## 冷盤

## 前菜

### Appetizer

鳳城鮮龍蝦滑肉	活けイセエビの刺身サラダ Chilled Fresh Spiny Lobster Salad	16,800	wh m e s ca
冷黒鮑魚富貴拼盆	黒鮑の上湯ジュレ入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizers, Abalone, Shang Tang Jelly (Per Person)	14,800	wh m e c s
S 富貴焼味拼盆	広東焼き物入り前菜盛り合わせ (1人前) Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat (Per Person)	4,500	wh m e s
珍味拼盤	三種前菜盛り合わせ (1人前) 3 Kinds of Assorted Appetizers (Per Person)	2,200	wh m e s
港式焼味盆	焼き物三種盛り合わせ(1人前) ※ディナータイムのみ提供 3 kinds of Assorted Barbecued Meat (Per Person) ※Only for Dinner Time	2,900	wh m e s
明爐叉焼件	京の都もち豚肩ロース肉の釜焼きチャーシュー (6切れ) Barbecued Kyo no Miyako Mochi Pork (6 pcs)	4,200	wh m e
黒醋鯉魚沙律	カツオのサラダ 黒酢のドレッシング (1人分) Bonito Salad, Black Vinegar Dressing (Per Person)	2,800	wh m e
明爐沖縄猪排骨	沖縄産キビまる豚ロースの焼き物 ※ディナータイムのみ提供 Barbecued Okinawa Kibimaru Pork Loin ※Only for Dinner Time	4,400	wh m e
玫瑰豉油鷄	愛知産三河赤鷄の香味醤油煮 (6切れ) Braised Mikawa Chicken, Soy Sauce (6 pcs)	4,000	wh m e
姜茸白切鷄	愛知産三河赤鷄の冷菜 ジンジャーソース (6切れ) Chilled Mikawa Chicken, Ginger Sauce (6 pcs)	3,600	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

H	桂花浸西柿	プチトマトの金木犀の香り漬け (10個) Marinated Cherry Tomato, Osmanthus Flavor (10 pcs)	2,200	wh m e
	白葱辣黄瓜	胡瓜の甘酢漬け Pickled Cucumber in Sweet Vinegar	2,200	wh m e
	搾菜	ザーサイ (40g) Szechuan Pickles (40g)	1,000	wh m e
	海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	2,200	wh m e
	蜜姜皮蛋	ピータン 甘酢生姜 Century Egg, Pickled Ginger in Sweet Vinegar	2,000	wh m e
H	甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut	1,200	wh m wa
	XO醤	XO醤 XO Sauce	1,200	wh m e s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かじ/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 湯

## スープ

### Soup

竹笙釀蟹肉燕窩	キヌガサダケに詰めたタラバ蟹 燕の巣 (1人前) Stuffed King Crab in Bamboo Fungus, Bird's Nest (Per Person)	14,800	Wh m e c
西洋菜海味海參灌湯餃	車海老、カニ、ナマコ入り湯包 クレソン ハト麦 上湯スープ蒸し (1人前) Superior Soup with Watercress and Pearl Barley, Dumpling with Kuruma Prawn, Crab and Sea Cucumber (Per Person)	8,800	wh m e c s
蟹肉八珍羹	タラバ蟹入り五目上湯スープ (1人前) Superior Soup with King Crab and Vegetable (Per Person)	5,800	wh m e c
竹笙海鮮羹	キヌガサダケと海鮮の上湯スープ (1人前) Superior Soup with Bamboo Fungus and Seafood (Per Person)	4,200	wh m e c s
蟹肉粟米羹	タラバ蟹入りコーンスープ (1人前) Corn Soup with King Crab (Per Person)	3,300	wh m e c

## 鮑魚

## 鮑

### Abalone

蠔皇十頭網鮑	青森産十頭干し鮑のオイスターソース煮込み Braised Dried 10-Head Aomori Abalone, Oyster Sauce	220,000	wh m e
S 蠔皇二十頭干鮑	岩手産二十頭干し鮑のオイスターソース煮込み Braised Dried 20-Head Iwate Abalone, Oyster Sauce	98,000	wh m e
S XO醬炒鮑魷魚	鮑とイカの香桃 XO ソース炒め (1人前) Stir-Fried Abalone and Squid, Xiang Tao XO Sauce (Per Person)	6,500	wh m e
蠔油鮑魚	蝦夷鮑のオイスターソース煮込み (1人前) Braised Abalone, Oyster Sauce (Per Person)	7,200	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 海鮮

## 海鮮

### Seafood

任選蒸東星斑魚	沖縄のスジアラの蒸し物 (1人前) ※お好みの調理法をお選びください Steamed Okinawa Grouper ※Please Choose Your Favorite Cooking Method.	3,800	Wh m e
・清蒸	・強火蒸し Steamed		
・蒜茸蒸	・ガーリック蒸し Steamed with Garlic		
・豆豉蒸	・ブラックビーンズ蒸し Steamed with Black Bean Sauce		
・上湯	・上湯ソースがけ Souperior Sauce on Top		
任選龍蝦	活けイセ海老 一尾 ※お好みの調理法をお選びください Fresh Spiny Lobster ※Please Choose Your Favorite Cooking Method.	16,800	wh m e s
・清蒸	・姿蒸し Steamed		
・星州	・チリソース煮 Braised with Chili Sauce		
・韭黄炒	・黄ニラ炒め Stir-Fried with Yellow Chive		
・蒜茸蒸	・ガーリック蒸し Steamed with Garlic		
星州蝦球	海老のチリソース煮 (2尾) Braised Prawn, Chili Sauce (2 pcs)	3,200	wh m e s
生汁蝦球	海老の揚げ物 マヨネーズソース和え (2尾) Deep-Fried Prawn, Mayonnaise Sauce (2 pcs)	3,200	wh m e s
翡翠炒双鮮	海老とイカの翡翠紫蘇炒め Stir-Fried Squid and Prawn, Shiso	5,600	wh m e s
白灼海大蝦	久米島産車海老の湯引き (4本) Boiled Kumejima Kuruma Prawn (4 pcs)	8,600	wh m e s
白灼生菜魷魚片	イカとレタスの湯引き (1人前) Boiled Squid and Lettuce (Per Person)	2,200	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H; Healthy menu, V; Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 鴨肉・鶏肉

## 鴨肉・鶏肉

### Duck・Chicken

北京片皮鴨	北京ダック 半羽（6枚） 1羽（12枚） （北京ダックは皮のみをご提供いたします。予めご了承くださいませ） Peking Duck Half（6 pcs） Whole（12 pcs） (Please note that only the skin of the Peking Duck is served.)	13,000 24,000	wh m e
宮保鶏球	丹波黒どり もも肉とカシューナッツの甘辛炒め（4個） Kung Pao Style Stir-Fried Tamba Chicken with Cashew Nut and Chili （4 pcs）	2,800	wh m e ca
糖醋鶏球	丹波黒どり もも肉の甘酢ソース（4個） Sweet and Sour Tamba Chicken（4 pcs）	2,800	wh m e
軟炸鶏球	丹波黒どり もも肉のクリスピー揚げ（4個） Deep-Fried Tamba Chicken（4 pcs）	2,500	wh m e

## 牛肉・猪肉

## 牛肉・豚肉

### Beef・Pork

黒松露醬和牛柳	和牛フィレステーキ トリュフソース 季節の野菜添え（1人前） Wagyu Beef Tenderloin Steak, Truffle Sauce, Seasonal Vegetable (Per Person)	17,500	Wh m e
亜州醬煎和牛粒	和牛フィレ アジアンソース 春野菜の揚げ物添え（1人前） Wagyu Beef Tenderloin Steak, Asian Sauce, Deep-Fried Spring Vegetable (Per Person)	13,800	wh m e s
蒜茸煎牛柳粒	国産牛フィレ 青森ガーリックソース（1人前） Japanese Beef Tenderloin, Aomori Garlic Sauce (Per Person)	8,800	wh m e
草莓黒醋肉片	沖縄産キビまる豚フィレとイチゴの黒酢ソース（1人前） Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Fillet with Black Vinegar, Strawberry (Per Person)	2,600	wh m e
豆豉蒸排骨	豚スペアリブと紀州梅のトウチ蒸し Steamed Pork Spare Rib with Kishu Plum, Black Bean Paste	4,000	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かにか/ crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 蔬菜・豆腐

## 野菜・豆腐

### Vegetable・Tofu

H 自選炒時菜	青菜の強火炒め ※野菜と味付けをお選びください Stir-Fried Vegetable ※Please Choose Your Favorite Vegetable and Seasoning ・カイラン菜 Chinese Kale ・チンゲン菜 Napa Cabbage ・広東白菜 Cantonese Pak Choi ・アスパラガス Asparagus ・ロメインレタス Romaine Lettuce 清炒／蒜香／XO醬／腐乳 塩炒め／ガーリック炒め／XOソース炒め／腐乳チリ炒め with Salt, Garlic, XO Sauce, or Fermented Bean Curd and Chili	4,400	wh m e s
蟹肉蛋白扒時菜	青菜のタラバ蟹 卵白餡かけ (1人前) Braised Vegetable with King Crab and Egg White Sauce	2,800	wh m e c
金銀時菜	ピータンと塩漬け卵 青菜の卵白ソース (1人前) Braised Vegetable with Century Egg and Salty Egg, Egg White Sauce (Per Person)	2,600	wh m e
H 蟹肉豆腐	タラバ蟹と豆腐の煮込み (1人前) Braised King Crab and Tofu (Per Person)	2,900	wh m e c
四川和牛麻婆豆腐	四川風 和牛肉のミンチ入り麻婆豆腐 Stewed Tofu with Minced Japanese Wagyu Beef, Spicy "Sichuan" Sauce	4,500	wh m e
咸魚鶏粒豆腐煲	ハムユイと豆腐 鶏肉の土鍋煮込み Braised Tofu, Salty Fish and Chicken in Clay Pot	6,400	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 飯・麺

## 飯・麺

### Rice・Noodle

海味炒飯	海鮮入り炒飯 Fried Rice with Seafood	4,600	wh m e c s
S 蟹肉生菜炒飯	タラバ蟹とレタス入り炒飯 Fried Rice with King Crab and Lettuce	3,700	wh m e c
揚州炒飯	釜焼きチャーシューと海老入り炒飯 Fried Rice with Barbecued Pork and Shrimp	2,900	wh m e s
蝦醬开心果蝦粒炒飯	海老とピスタチオのチャーハン 蝦醬の香り Fried Rice with Shrimp and Pistachio, Shrimp Paste Flavor	3,600	wh m e s
H V 時蔬菜粒炒飯	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	wh m e
桜蝦生菜炒飯	桜海老とレタスの炒飯 Fried Rice with Sakura Shrimp and Lettuce	3,600	Wh m e s
荷葉珍珠扣肉茶葉蛋蒸飯	豚の角煮入り蒸しおこわ 茶葉煮卵 ハスの葉の香り（1個） Steamed Rice and Braised Pork Wrapped with Lotus Leaf, Tea-Flavored Egg	1,800	Wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かじ/ crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H; Healthy menu, V; Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば Fried Seafood Noodle, Thick Starchy Sauce	5,800	wh m e s
八珍湯麵	五目汁そば Soup Noodle with Barbecued Pork and Vegetables	4,800	wh m e s
雲吞麵	雲吞麵 Soup Noodle with Wonton	3,300	wh m e s
蟹肉韭黄干葱伊府麵	タラバ蟹と黄ニラ入りイーフー麵 Braised E-Fu Noodle with King Crab and Yellow Chive	3,700	wh m e c
V 豉油炒麵	黄ニラ入り醤油焼きそば 香港スタイル Hong Kong Style Fried Noodle with Yellow Chive, Dark Soy Sauce	3,200	wh m e
牛肉絲上海炒麵	牛肉の細切り上海焼きそば Shanghai Style Fried Noodle with Shredded Beef	4,800	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates: S: Chef's signature item, H; Healthy menu, V; Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 點心

## 点心

### Dim Sum

羊城鮮蝦餃	海老の蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
黒松露蝦餃	トリュフ入り海老の蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumpling with Truffle (2 pcs)	2,000	wh m e s
東星斑蒸餃	スジアラの蒸し餃子 (2個) Steamed Grouper Dumpling (2 pcs)	1,600	wh m e
露笋帶子餃	アスパラガスと帆立の蒸し餃子 (2個) Steamed Asparagus and Scallop Dumpling (2 pcs)	1,600	wh m e
牛肉馬蹄粟米餃	牛肉とトウモロコシの蒸し餃子 (2個) Steamed Beef and Corn Dumpling (2 pcs)	1,600	wh m e
広東焼売	豚肉と海老の焼売 (2個) Steamed Pork and Shrimp Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
蟹肉蟹粉焼売	タラバ蟹、毛蟹、ズワイ蟹入り焼売 (2個) Steamed King Crab, Hairy Crab and Snow Crab Dumpling (2 pcs)	2,600	wh m e c

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

小籠包	ショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao (2 pcs)	2,000	wh m e
毛蟹小籠包	毛蟹入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Hairy Crab (2 pcs)	2,600	wh m e c
黒松露小籠包	トリュフ入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Truffle (2 pcs)	2,800	wh m e
蟹粉小籠包	上海蟹入りショーロンポウ (2個) Xiao Long Bao with Shanghai Crab (2 pc)	3,500	wh m e c
沖縄魷魚春巻	沖縄ソデイカの春巻き (2本) Deep-Fried Spring Roll with Okinawa Sode Squid (2 pc)	1,600	wh m e
鮮蝦春巻	海老と黄ニラの春巻き (2本) Deep-Fried Spring Roll with Shrimp and Yellow Chive (2 pcs)	1,400	wh m e s
毛蟹魚子醬春巻	毛蟹の春巻き キャビア添え (1本) Deep-Fried Spring Roll with Hairy Crab, Caviar (1 pc)	2,200	wh m e c
魚子醬蝦吐司	エビのすり身トースト揚げ キャビア添え (2個) Deep-Fried Shrimp Toast, Caviar (2 pcs)	2,600	wh m e s
紅芋咸水角	紅芋の揚げモチ (2個) Deep-Fried Purple Yam Mochi (2 pcs)	1,400	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かじ/ crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates: S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

煎蟹粉肉包	上海蟹と豚肉の焼き饅頭 (2個) Pan-Fried Bun with Shanghai Crab and Pork (2 pcs)	2,200	wh m e c
韭菜肉煎餃	ニラ入り焼き餃子(2個) Pan-Fried Dumpling with Chive (2 pcs)	1,400	wh m e
瑶柱蘿蔔糕	干し貝柱と中国ソーセージの大根餅 (3個) Pan-Fried Daikon Radish Dumpling with Conpoy and Chinese Sausage (3 pcs)	1,400	wh m e
蜜汁叉焼酥	釜焼き叉焼のパイ包みオープン焼き (2個) Oven-Baked Pie with Barbecued Pork (2 pcs)	1,800	wh m e
厨師選五點心	点心料理長 王が選ぶおすすめ点心五種盛り合わせ 5 Kinds of Chef Wang's Dim Sum	4,200	wh m e c s
<p><b>※豚肉(エキス含む)使用なし点心</b></p> <p><b>※Dim Sum Made Without Pork (Included Extract)</b></p>			
菠菜鮮蝦餃	海老と法蓮草の蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp and Spinach Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e s
鶏肉山菌焼売	鶏肉とキノコの焼売 (2個) Steamed Chicken and Mushroom Dumpling (2 pcs)	1,400	wh m e
蝦肉粟米酥	海老とトウモロコシの焼きパイ (2個) Oven-Baked Pie with Shrimp and Corn (2 pcs)	1,800	wh m e s
橄欖鯛魚春巻	鯛とオリーブの春巻き (2本) Deep-Fried Spring Roll with Sea Bream and Olive (2 pcs)	1,800	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## 甜品

## デザート

### Dessert

草莓合桃大福年糕	イチゴと胡桃の大福（2個） Strawberry and Walnut Daifuku (2 pcs)	2,200	wh m e wa
杏仁凍豆腐	杏仁豆腐 桜のジュレ ※燕の巣 追加 Almond Jelly, Sakura Jelly Sauce ※Additional Bird's Nest	2,000 +3,200	m
芒果凍布甸	マンゴープリン ※燕の巣 追加 Mango Pudding ※Additional Bird's Nest	1,800 +3,200	m
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク ※燕の巣 追加 Coconut Milk with Tapioca Pearl ※Additional Bird's Nest	1,800 +3,200	wh m e
茶師選茶甜品	チャイニーズティーマスター 小田が選ぶ中国茶のデザート ・龍井茶のクリームブリュレ ・龍井茶の煎り焼き団子 Chinese Tea Master Oda's Chinese Tea Dessert ・Crème Brulee with Long Jing Tea ・Pan-Fried Dumpling with Long Jing Tea	2,600	wh m e
椰汁凍雪糕	タピオカとバニラアイス ココナッツスープ Coconut Soup with Tapioca Pearl and Vanilla Ice Cream	2,200	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H: Healthy menu, V: Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

雷沙湯圓	とろける胡麻ソースのきなこ団子 (3個) Steamed Dumpling with Sweet Soybean Flour, Sesami Paste (3 pcs)	2,000	wh m e
奶黄糯米糕	カスタード餡入りココナッツ団子 (3個) Coconut Ball with Custard (3 pcs)	1,800	wh m e
脆皮芝麻球	胡麻団子 (3個) Sesame Ball (3 pcs)	1,800	wh m e
蛋撻	パイ生地のエッグタルト (3個) ※燕の巣 追加 Egg Tart (3 pcs) ※Additional Bird's Nest	2,500 +3,200	wh m e
蜂巢炸紅芋角	紅芋の蜂の巣揚げ菓子 (3個) Deep-Fried Purple Yam Shaped Honeycomb (3 pcs)	2,000	wh p m e
黒糖鮮奶千層餅	沖縄黒糖とミルクのミルフィーユ餅 (3個) Mille-Feuille Cake with Okinawa Brown Sugar and Milk (3 pcs)	2,000	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに表記しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H; Healthy menu, V; Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

## V 菜譜

## ベジタリアンメニュー

### Vegetarian Menu

糸瓜小籠包	ナーベラ入り小籠包 (2個) Xiao Long Bao with Narberer (2 pcs)	1,400	wh
松子芥菜春捲	松の実とナズナの春巻き (2個) Deep-Fried Spring Roll with Pine Nut and Shepherd's Purse (2 pcs)	1,400	wh
雪菜粟米煎餃	高菜の漬物とトウモロコシの餃子 (2個) Steamed Pickled Leaf Mustard and Corn Dumpling (2 pcs)	1,400	wh
菠菜山菌蒸餃	法蓮草とキノコの蒸し餃子 (2個) Steamed Spinach and Mushroom Dumpling (2 pcs)	1,400	wh
粟米羹	コーンスープ Corn Soup	2,000	wh m e
生菜包菜粒	彩り野菜と松の実 レタス包み (3個) Stir-Fried Vegetables and Pine Nut in Lettuce Cup (3 pcs)	3,000	wh m
魚香茄子豆腐	揚げ茄子と豆腐の唐辛子煮込み Braised Eggplant and Tofu, Chili	4,200	wh m
菜粒炒飯	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	wh m e
芝麻紅芋包子	沖縄の紅芋と胡麻の甘い蒸し饅頭 (1個) Steamed Sweet Bun with Okinawa Purple Potato and Sesame (1 pc)	1,000	wh m e

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かじ/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts ca = カシューナッツ/cashew nuts

メニューに記載しております S はシェフのお薦めの料理、H はヘルシーメニュー、V はヴィーガン対応メニューでございます。

Each Letter indicates; S: Chef's signature item, H; Healthy menu, V; Vegan menu

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.