

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
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, Ezo 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) Cantonese Barbecued Meat and Selected Appetizers (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
口水魷魚沙律	茹でイカの冷製サラダ 黒酢と香菜の辛味ソース(1人分) Chilled Boiled Squid Salad with Black Vinegar and Coriander Spicy Sauce (Per Person)	2,200	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

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.

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.

湯

スープ

Soup

		wh m e c	
		14,800	
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)	wh m e c	
		6,800	
粟米海味灌湯餃湯	海鮮を包んだスープ蒸し餃子 上湯スープ (1人前) Superior Soup with Steamed Seafood Dumpling (Per Person)	wh m e c	
		3,500	
蟹肉凍粟米湯	トウモロコシとタラバ蟹の冷製スープ 油条 十三香 (1人前) Chilled Corn Soup with King Crab, Thirteen-Spices Powder (Per Person)	wh m e c s	
		4,200	
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)	wh m e c	
		4,400	
菊花蟹肉冬瓜茸羹	冬瓜とタラバ蟹のスープ 生姜の香り (1人前) Superior Soup with Winter Melon and King Crab, Ginger Scent	wh m e c	
		3,300	
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)		

鮑魚

鮑

Abalone

		wh m e	
		220,000	
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	wh m e	
		98,000	
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	wh m e	
		21,500	
S 油泡鮮黒鮑魚片	活け黒鮑の薄切り 黄ニラ あっさり炒め (2人前) Stir-Fried Sliced Fresh Black Abalone with Yellow Leek (For Two Persons)	wh m e	
		7,200	
蠔油鮑魚	蝦夷鮑のオイスターソース煮込み (1人前) Braised Ezo Abalone, Oyster Sauce (Per Person)		

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.

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 (Per Person) ※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 Superior Soup 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
白灼海大蝦	久米島産車海老の湯引き (2本) Boiled Kumejima Kuruma Prawn (2 pcs)	4,600	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.

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
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

沙茶煎和牛柳扒	和牛フィレステーキ 沙茶醬 万願寺唐辛子（1人前） Wagyu Beef Tenderloin Steak, Shacha Sauce, Manganji Pepper （Per Person）	16,500	Wh m e s
和花椒煎和牛里条	長崎西海牛ロース 和山椒とガーリック 空心菜の炒め添え （1人前） Nagasaki Saikai Wagyu Beef Loin, Japanese Pepper and Garlic, Stir-Fried Water Spinach（Per Person）	13,800	wh m e
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） Wagyu Beef Sirloin, Aomori Garlic Sauce（Per Person）	8,800	wh m e
糖醋鳳梨肉片	沖縄産キビまる豚フィレと沖縄パイナップルの甘酢ソース（1人前） Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Fillet with Vinegar Sauce, Okinawa Pineapple（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r/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.

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 ・空心菜 Water Spinach ・サイシン Choy Sum 清炒／蒜香／XO醤 腐乳	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

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.

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
H V 時蔬菜粒炒飯	ベジタブル炒飯 Fried Rice with Vegetables	2,900	wh m e
荷葉珍珠螺丹波黒鶏蒸飯	煮ツブ貝と丹波黒どりの蓮の葉包みご飯(1個) Steamed Rice with Braised Whelk and Tamba Chicken Wrapped with Lotus Leaf (1 pcs)	1,800	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.

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
海鮮橘汁涼麵	海鮮入り冷やしソバ 柑橘のスープ Chilled Noodle with Seafood, Citrus Soup	5,600	wh m e c s
白鶏酸涼麵	蒸し鶏の冷やしソバ 酸味のスープ 三つ葉 Chilled Noodle with Chicken, Sour Soup, Japanese Parsley	4,700	wh m e
豉油炒麵	黄ニラともやし入り醤油焼きそば 香港スタイル Hong Kong Style Fried Noodle, 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

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 s
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

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	シヨールンポウ (2個) Xiao Long Bao (2 pcs)	2,000	wh m e
V 糸瓜小籠包	ナーベラ入りシヨールンポウ (2個) Xiao Long Bao with Narberer	1,400	wh m e
黒松露小籠包	トリュフ入りシヨールンポウ (2個) Xiao Long Bao with Truffle (2 pcs)	2,800	wh m e
蟹粉小籠包	上海蟹入りシヨールンポウ (2個) Xiao Long Bao with Shanghai Crab (2 pcs)	3,500	wh m e c
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
魚子醬蝦吐司	海老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
安蝦咸水角	五目餡入り揚げモチ (2個) Deep-Fried Rice Cake with Mix Vegetable Paste (2 pcs)	1,400	wh m e s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/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.

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.

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
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
※豚肉(エキス含む)使用なし点心 ※Not Used Pork (Included Extract)			
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

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

莓果杏仁豆腐	香桃杏仁豆腐 ベリーのスープ ※燕の巣 追加 Almond Jelly ※Additional Bird's Nest	2,000 m +3,200
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 m +3,200
楊枝甘露	タピオカ入りマンゴースープ ※燕の巣 追加 Coconut Milk with Tapioca Pearl ※Additional Bird's Nest	2,500 wh m e +3,200
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 ・蓮の実餡を包んだ焼き団子 東方美人茶の冷たいスープと一緒に ・東方美人茶のチュイルと茶葉のクリーム Chinese Tea Master Oda's Chinese Tea Dessert ・Pan-Fried Dumpling Wrapped with Lotus Seed Paste, in Cold Oriental Beauty Soup ・Oriental Beauty Twill and Tea Leaf Cream	2,600 wh m e
香桃椰汁雪糕西米露	マンゴープリンとバニラアイス ココナッツスープ Coconut Soup with Tapioca Pearl, Mango Pudding and Vanilla Ice Cream	3,400 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

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 (3pcs) ※Additional Bird's Nest	2500 +3,200	wh m e
黒糖馬拉糕	沖縄黒糖と蜂蜜のマーラーカオ (3個) Steamed Sponge Cake with Okinawa Brown Sugar and Honey (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 = かじ/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.

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

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.

wh

wh

菜譜

ベジタリアンメニュー

Vegetarian Menu

wh

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 m e

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 m

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 m

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 e

素菜豆腐

五目野菜と豆腐の醤油煮

Boiled in Soy sauce with Mix Vegetables and Tofu

4,200

菜粒炒飯

ベジタブル炒飯

Fried Rice with Vegetables

2,900

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