

## 螞吻

### Chu Wen

一口福菜

揚げ茄子 山椒風味漬け

Deep-Fried Eggplant, Japanese Pepper Scent

珍味焼味盤

香桃シェフ 皆上の前菜コレクション

Xiang Tao Chef Minakami's Appetizer Collection

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

Chilled Corn Soup with King Crab, Thirteen-Spices Powder

白灼大海蝦

久米島産車海老の湯引き

Boiled Kumejima Prawn

葡汁蝦夷鮑魚

蝦夷鮑グラタン マカオスタイル パルミジャーノ・レッジャーノ

Ezo Abalone Gratin, Macau Style, Parmigiano Reggiano

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

Steamed Rice with Braised Whelk and Tamba Black Chicken

Wrapped with Lotus Leaf

茶師選中国茶甜品

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

Chinese Tea Master Oda's Chinese Tea Desserts

・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

・Pan-Fried Dumpling Wrapped with Lotus Seed Paste

in Cold Oriental Beauty Soup

・Oriental Beauty Twill and Tea Leaf Cream

18,500

wh m e c 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

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.

## 香桃

### Xiang Tao

一口福菜

鰻の湯引き 和歌山の梅肉と四川山椒のジュレ

Boiled Conger Eel with Wakayama Plum and Sichuan Pepper Jelly

港式珍味焼味盤

広東焼き物入り前菜盛り合わせ

Cantonese Barbecued Meat and Selected Appetizers

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

Superior Soup with Steamed Seafood Dumpling

XO醬夏季蔬菜黄尾石斑魚

石垣島ハタと夏野菜 XOソース炒め

Stir-Fried Ishigaki Island Grouper and Summer Vegetables, XO Sauce

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

※和牛フィレに変更 +3,000 円

Nagasaki Saikai Beef Loin, Japanese Pepper and Garlic with Stir-Fried Water Spinach

※Wagyu Beef Tenderloin Upgrade (+JPY 3,000)

白鶏酸涼冷麺

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

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

蓮の葉に包んだサンザシ風味のお餅

Mango Pudding and Vanilla Ice Cream, Coconut Soup

Rice Cake Wrapped in Lotus Leaf, Hawthorn Scent

27,500

wh m e c 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

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.

## 錦練

### Kin Shu

香桃甜合桃

胡桃の飴炊き

Caramelized Walnut

港式焼味冷菜盆

広東焼き物とイセエビの冷菜入り銘菜盛り合わせ

Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat and Chilled Spiny Lobster

油泡鮮黒鮑魚片

活け鮑の薄切り 黄ニラ あっさり炒め

Stir-Fried Sliced Fresh Abalone with Yellow Chive

北京鴨子

北京ダック

Peking Duck

七宝蟹肉冬瓜湯

タラバ蟹入り七種の具材 細切リスープ 燕の巣を添えて

Superior Soup with King Crab and 7 Kinds of Shredded Ingredients with Bird's Nest

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

Wagyu Beef Tenderloin Steak with Shacha Sauce, Manganji Chili Pepper

海胆北寄芝士撈飯

雲丹と活けホッキ貝 十八ヶ月熟成コンテチーズ リゾット風炒飯

Risotto-Style Fried Rice with Sea Urchin and Fresh Surf Clam, 18-month-Aged Comté Cheese

香桃甜盆

・四季雪花冰

・蜂巢黒糖糕

デザート

・季節の雪花冰

・沖縄黒糖の蜂の巣カステラ

・Seasonal Shaved Ice

・Okinawa Brown Sugar Honeycomb Cake

39,000

wh m e c s wa

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

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.

# 桃源郷

## Shangri-la

鮑の饗宴～初夏の極み～

A Feast of Abalone -The Extreme of Early Summer-

香桃甜合桃

胡桃の飴炊き  
Caramelized Walnut

港式珍味焼味盆

銘菜盛り合わせ  
Assorted Barbecued Meat

花椒香海味凍油条

冷製メガイ鮑と久米島産車海老の油条シューサレ キャビア  
Cold Megay Abalone and Kumejima Prawn with  
Fried Bread Chou Sale, Caviar

海參鮑魚八珍燉湯

姿鮑 ナマコ 乾物入り蒸しスープ  
Boiled Superior Soup with Abalone and Sea Cucumber, Dry Food

油泡鮮黒鮑魚片

活け黒鮑の薄切り 黄ニラ あっさり炒め  
Stir-Fried Sliced Fresh Black Abalone with Yellow Leek

吉品乾鮑配點心

吉浜産干し鮑 ヤングコーン 夏野菜と鮑の春巻き添え  
Braised Dried Abalone with Young Corn,  
Deep-Fried Spring Roll with Summer Vegetables and Abalone

鮑魚蝦吐司

鮑と海老の香桃カツサンド  
Abalone and Shrimp Cutlet Sandwich

香桃甜盆

- ・楊枝燕窩甘露
- ・蜂巢黒糖糕

- ・マンゴーの冷たいスープ パッションフルーツ 燕の巣
- ・沖縄黒糖の蜂の巣カステラ
- ・Mango Soup with Passion Fruit, Bird's Nest
- ・Okinawa Brown Sugar Honeycomb Cake

45,000

wh m e c s wa

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

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.