

点心コース

Dim Sum Course

香桃厨師選冷菜盆

香桃シェフ 皆上の前菜コレクション

Xiang Tao Chef Minakami's Appetizer Collection

蒜茸炒通菜

空心菜のガーリック炒め

Stir-Fried Water Spinach with Garlic

厨師選點心

点心料理長 王の点心セレクション

- ・牛肉の小籠包
- ・翡翠 海老蒸し餃子
- ・上海蟹入り焼売
- ・鶏肉とセロリの蒸し餃子
- ・鹿肉の焼きパイ

Chef Wang's Dim Sum Selected

- ・ Xiao Long Bao with Beef
- ・ Steamed Shrimp Dumpling
- ・ Steamed Shanghai Crab Dumpling
- ・ Steamed Chicken and Celery Dumpling
- ・ Oven-Baked Pie with Venison

瑶柱蝦仁生菜粥

干し貝柱と海老入り中国粥 油条 ザーサイ

Chinese Congee with Dried Scallop and Shrimp,
Fried Bread and Szechuan Pickles

椰汁黒糖西米露

沖縄黒糖の冷たいココナッツスープ

無花果茶香蛋糕

セミドライ無花果と茶葉のパウンドケーキ

Cold Coconut Soup with Okinawa Brown Sugar
Semi-Dried Figs and Tea Leaves Pound Cake

オプション スペシャルティー

Option Specialty

※北京ダック 1枚 2,500 円

※Peking Duck Per Piece (+JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ 1,600 円

※3 Kinds of Dim Sum (+JPY 1,600)

5,500

wh m e c s

w = 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.

季節の薬膳の旅

和漢

Medicinal Course Journey

Wa Kan

夏節養生茶

チャイニーズティーマスター 小田のオリジナル薬膳茶
「洛神花茶」
Chinese Tea Master Oda's Medicinal Cold Tea
“Hibiscus, Jujube and Oligosaccharide”

香桃紅滋味盆

香桃 前菜コレクション
Xiang Tao Appetizer Collection

冬瓜瑶柱燉水魚湯

香桃料理長 皆上の美食コラーゲンスープ
「冬瓜 棗 もずく 干し貝柱 スッポン出汁のコラーゲンスープ」
Xiang Tao Chef Minakami's Gastronomic Soup
“Collagen Soup with Winter Melon, Jujube, Mozuku Seaweed,
Dried Scallop and Soft Shell Turtle”

鮮蕃茄星州刀魚

揚げ太刀魚 夏野菜とトマトのチリソース
Deep-Fried Swordfish, Summer Vegetables and Tomato Chili Sauce

孜然鳳梨炒肉絲

豚肉の細切り クミン風味 パイナップル 蒸しパン
Stir-Fried Shredded Pork with Cumin Scent,
Pineapple and Steamed Bun

夏目養生紅色炒飯

養生赤い炒飯
Fried Rice with Healing Red Ingredients

荷葉山査蒸糯米餅
酸奶慕斯枇杷布甸

蓮の葉に包んだサンザシ風味のお餅
枇杷のプリン オリゴ糖入りヨーグルトのムース
Rice Cake Wrapped in Lotus Leaf, Hawthorn Scent
Loquat Pudding and Yogurt Mousse with Oligosaccharides

オプション スペシャルティ

Option Specialty

※北京ダック 1枚 2,500 円

※Peking Duck Per Piece (+JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ 1,600 円

※3 Kinds of Dim Sum (+JPY 1,600)

7,500

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.

朱雀

Zhu Que

珍味焼味盆

広東焼き物入り前菜盛り合わせ
Cantonese Barbecued Meat and Selected Appetizers

蟹肉凍粟米湯

トウモロコシとタラバ蟹の冷製スープ 十三香
Chilled Corn Soup with King Crab, Thirteen-Spices Powder

清蒸蜜柑鯛魚

みかん鯛のスチーム 陳皮フィッシュソース
Steamed Citrus-Sea Bream, Chenpi Fish Sauce

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
Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Fillet with Okinawa Pineapple

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

莓果杏仁豆腐

香桃杏仁豆腐 ベリーのスープ

黒糖馬拉糕

沖縄黒糖と蜂蜜のマーラーカオ

Almond Jelly with Berry Soup

Steamed Sponge Cake with Okinawa Brown Sugar and Honey

オプション スペシャルティー

Option Specialty

※北京ダック 1枚 2,500 円

※Peking Duck Per Piece (+JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ 1,600 円

※3 Kinds of Dim Sum (+JPY 1,600)

9,500

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 = かじ/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.

桃花

Tao Fa

一口福菜	揚げ茄子 山椒風味漬け Deep-Fried Eggplant, Japanese Pepper Scent
香桃焼味冷菜拼盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Cantonese Barbecued Meat and Selected Appetizers
菊花蟹肉冬瓜茸羹	冬瓜とタラバ蟹のスープ 生姜の香り Superior Soup with Winter Melon and King Crab, Ginger Scent
鴛鴦蝦球 魚子醬生汁蝦球 金華玉簪蝦球	・海老のマヨネーズソース キャビア ・海老の炒め カンザシ仕立て 金華ハム ・Deep-Fried Prawn, Mayonnaise Sauce, Caviar ・Stir-Fried Prawn, Jinhua Ham
北京鴨子	北京ダック Peking Duck
五彩炒牛肉絲	牛肉の細切り オイスターソース炒め レタスカップ添え Stir-Fried Shredded Beef with Oyster Sauce, Lettuce Cup
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
香桃椰汁雪糕西米露 無花果茶香蛋糕	マンゴープリンとバニラアイス ココナッツスープ セミドライ無花果と茶葉のパウンドケーキ Coconut Soup with Mango Pudding and Vanilla Ice Cream Semi-Dried Figs and Tea Leaves Pound Cake

オプション スペシャルティー

Option Specialty

※北京ダック 1枚 2,500円

※Peking Duck Per Piece (+JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ 1,600円

※3 Kinds of Dim Sum (+JPY 1,600)

13,500

wh p 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.

蟠桃

Pan Tao

鮑の饗宴～初夏の極み

A Feast of Abalone -The Extreme of Early Summer-

甜合桃	胡桃の飴だき Caramelized Walnut
凍上湯海皇筒	海鮮と鮑の冷菜 上湯ジュレ Seafood and Abalone Appetizers, Superior Soup Jelly
港式烧味盆	銘菜三種盛り合わせ 3 Kinds of Assorted Barbecued Meat
七宝鮑絲羹	鮑入り七種の具材 細切リスープ Superior Soup with Shredded Abalone and 7 Kinds of Ingredients
厨師鮑魚點心	鮑の点心盛り合わせ Assorted Abalone Dim Sum
黒椒牛油蝦夷鮑魚	蝦夷鮑のステーキ 北海道山中牧場のバター 黒胡椒ソース Ezo Abalone Steak, Hokkaido Yamanaka Dairy Farm Butter and Black Pepper Sauce
鮑魚蝦吐司	鮑と海老の香桃 カツサンド Abalone and Shrimp Cutlet Sandwich
楊枝燕窩甘露 黒糖馬拉糕	・マンゴーの冷たいスープ パッションフルーツ 燕の巣 ・沖縄黒糖と蜂蜜のマーラーカオ ・Mango Soup with Passion Fruit, Bird's Nest ・Steamed Sponge Cake with Okinawa Brown Sugar and Honey

19,800

wh p 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/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.