# 風雅

# Feng Ya

| | |
|---|---|
| 珍味焼味盤 | 料理長　皆上の前菜コレクション<br>Chef Minakami’s Appetizer Collection |
| 蟹肉水芹芜菁羹 | タラバ蟹　カブのすり流しスープ　芹<br>Superior Soup with King Crab and Turnip, Japanese Parsley |
| 大閘蟹粉扒時菜 | 季節の中国野菜　上海蟹餡掛け<br>Boiled Seasonal Vegetable, Shanghai Crab Starchy Sauce |
| 豉汁炆秋田比内鶏球 | 秋田比内地鶏と根菜　ブラックビーンズソース炒め<br>Stir-Fried Akita Hinai Chicken and Root Vegetable,<br>Black Bean Sauce |
| 橙汁海鮮炒飯 | 海鮮の炒飯　オレンジの香り<br>Fried Rice with Seafood, Orange Scent |
| 香桃選茶布甸<br>杞子桂花糕 | ・桃香る香桃オリジナルティーのなめらかプリン<br>・金木犀のゼリー寄せ<br>・Xiang Tao Original Tea Pudding<br>・Osmanthus Jelly |

15,000

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.

# 蠎吻

# Chu Wen

| | |
|---|---|
| 珍味焼味盤 | 料理長　皆上の前菜コレクション<br>Chef Minakami’s Appetizer Collection |
| 蟹肉水芹芜菁羹 | タラバ蟹　カブのすり流しスープ　芹<br>Superior Soup with King Crab and Turnip, Japanese Parsley |
| 沙茶炒蝦球帯子 | 海老と帆立　季節の野菜　沙茶醤炒め<br>Stir-Fried Prawn, Scallop and Seasonal Vegetable, Satay Sauce |
| 大閘蟹粉扒時菜 | 季節の中国野菜　上海蟹餡掛け<br>Boiled Seasonal Vegetable, Shanghai Crab Starchy Sauce |
| 豆腐餻馬告炖牛舌<br>点心料理長　王の故郷の饅頭を添えて | 牛タンのマーガオと豆腐餻の煮込み<br>Braised Beef Tongue with Bean Curd and Mountain Pepper<br>Dim Sum Chef Wang’s Steamed Bun, Yangzhou Style |
| 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<br>・桃香る香桃オリジナルティーのなめらかプリン<br>・金木犀のゼリー寄せ<br>Chinese Tea Master Oda’s Chinese Tea Dessert<br>・Xiang Tao Original Tea Pudding<br>・Osmanthus Jelly |

18,500

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.

# 鹿鳴

# Lu Ming

| | |
|---|---|
| 一口福菜 | 鰤　最中　柚子<br>Fresh Yellowtail and Yuzu in Crisp Wafers |
| 港式珍味焼味盤 | 銘菜盛り合わせ<br>Assorted Barbecued Meat |
| 菠菜泥褐東斑魚 | クエのスチーム　法蓮草のスープ　山椒の香り<br>Steamed Longtooth Grouper and Spinach Soup,<br>Japanese Pepper Scent |
| 韮黄炒双鮮 | 海老と帆立　黄ニラ炒め<br>Stir-Fried Prawn, Scallop and Yellow Chive |
| 草苺黒醋肉片 | 沖縄キビまる豚肩ロース肉と苺の黒酢ソース<br>Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Loin and Strawberry,<br>Black Vinegar Sauce |
| 山菌蝦仔和牛里脊片撈麺 | 和牛ロースとエビの仔　キノコのソバ<br>Braised Noodle with Japanese Wagyu Loin,<br>Shrimp Roe and Mushroom |
| 南瓜西米焗布甸<br>提拉米蘇蛋撻 | ・南瓜とタピオカの焼きプリン<br>・パイ生地のティラミスエッグタルト<br>・Baked Pudding with Pumpkin and Tapioca Pearl<br>・Tiramisu Egg Tart |

23,500

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 | 鰤　最中　柚子<br>Fresh Yellowtail and Yuzu in Crisp Wafers |
| 港式珍味焼味盤 | 銘菜盛り合わせ<br>Assorted Barbecued Meat |
| 菠菜泥褐東斑魚 | クエのスチーム　法蓮草のスープ　山椒の香り<br>Steamed Longtooth Grouper and Spinach Soup,<br>Japanese Pepper Scent |
| 韮黄炒鮮龍蝦球 | 活けイセ海老　黄ニラ炒め<br>Stir-Fried Fresh Spiny Lobster and Yellow Chive |
| 蒜頭蝦米炆秋田比内地鶏 | 秋田比内地鶏 しらかみにんにく 白菜と10年菜甫の煮込み<br>Braised Akita Hinai Chicken, Shirakami Garlic, Chinese Cabbage and<br>10 Years Aged Dried Radish |
| 山菌蝦仔和牛里脊片撈麺 | 和牛ロースとエビの仔　キノコのソバ<br>Braised Noodle with Japanese Wagyu Loin,<br>Shrimp Roe and Mushroom |
| 南瓜西米焗布甸<br>提拉米蘇蛋撻 | ・南瓜とタピオカの焼きプリン<br>・パイ生地のティラミスエッグタルト<br>・Baked Pudding with Pumpkin and Tapioca Pearl<br>・Tiramisu Egg Tart |

28,500

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.

# 錦繍

# Kin Shu

| | |
|---|---|
| 香桃甜合桃 | 胡桃の飴炊き<br>Caramelized Walnut |
| 港式焼味冷菜盆 | 広東焼き物と輝きボタンエビの冷菜入り銘菜盛り合わせ<br>Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat and Botton Shrimp |
| 大閘蟹粉海胆菊花豆腐羹 | 上海蟹ミソと豆腐の花切り　雲丹　とろみスープ<br>Superior Soup with Shanghai Crab Miso, Tofu and Sea Urchin |
| 北京鴨子 | 北京ダック<br>Peking Duck |
| 厨師選點心 | ・上海蟹小籠包<br>・上海蟹の蒸し焼き饅頭<br>・Xiao Long Bao with Shanghai Crab<br>・Pan-Fried Bun with Shanghai Crab |
| 蠔皇魚肚蝦夷鮑魚 | 蝦夷鮑の柔らか蒸し　魚の浮き袋　オイスターソース<br>Braised Ezo Abalone and Fish Maw, Oyster Sauce |
| 黒松露茹醤和牛柳 | 近江牛フィレステーキ　トリュフとポルチーニソース<br>Stir-Fried Omi Beef Tenderloin, Truffle and Porcini Sauce |
| 大閘蟹粉散翅扒炒飯 | 上海蟹とコニッシュジャック　餡掛け炒飯<br>Fried Rice with Shanghai Crab and Cornish Jack Starchy Sauce |
| 香桃甜盆<br>・四季雪花氷<br>・提拉米蘇蛋撻 | デザート<br>・季節の雪花氷<br>・パイ生地のティラミスエッグタルト<br>Dessert<br>・Seasonal Shaved Ice<br>・Tiramisu Egg Tart |

39,000

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.