オードブル／冷菜
Appetizers

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
1. 三品オードブル盛り合わせ Assorted three kinds of cold appetizer	三　拼　盆	¥8,000	¥5,500
2. 五品オードブル盛り合わせ Assorted five kinds of cold appetizer	五　拼　盆	¥9,600	¥6,600
3. 鶏肉の冷製　特製葱と生姜ソース Chilled Chicken with ginger and leek sauce	白　切　鶏	¥4,500	¥3,400
4. はちみつ入りチャーシュー Barbecued pork	蜜汁焼肉	¥4,500	¥3,400
5. くらげの冷製 Marinade jelly fish	海　蜇　皮	¥4,500	¥3,400
6. きゅうりの辛味甘酢漬け Pickled cucumber with Chile sweet vinegar	辣　黄　瓜	¥3,700	¥2,500
7. 白身魚の冷製 黒胡椒風味 Chilled white fish with black pepper flavor	黒椒季時魚	¥3,700	¥2,700
8. ピータン Preserved egg	皮　　蛋	¥3,400	¥2,300

燕の巣／燕類
Bird's Nest

9. 蟹みそ入り高級燕の巣のスープ Bird's nest soup with crab paste (for one Person)	蟹皇官燕羹	お１人様 ¥6,400	
10. 蟹身入り高級燕の巣のスープ Bird's nest soup with crab meat (for one Person)	蟹肉官燕羹	お１人様 ¥6,400	
11. 高級燕の巣 極上スープ Premium bird's nest soup (for one Person)	上湯官燕羹	お１人様 ¥5,800	

スープ／湯類
Soup

12. エゾ鮑となまこのスープ オイスターソース風味 Ezo Abalone and sea cucumber soup with oyster sauce	蠔皇鮑参羹	お１人様 ¥5,800	
13. 五目野菜入り玉子スープ Egg soup with vegetables	蛋　花　湯	¥5,100	¥3,500
14. 豚肉と春雨入りピリ辛ザーサイスープ Chinese pickles soup with pork and gelatin noodle	搾菜肉絲粉絲湯	¥5,200	¥3,700
15. 蟹身と豆腐入り卵白とろみスープ Crab meat and Tofu soup with egg white	蟹肉豆腐羹	¥5,200	¥3,700
16. 五目入り酸味と辛味スープ Hot and sour soup with meat and vegetables	四川酸辣湯	¥5,400	¥3,800

鮑／鮑魚
Abalone

17. エゾ鮑のオイスターソース丸煮 Braised whole Ezo abalone with oyster sauce (one piece)	蠔油魚鮑仔	１個 ¥6,200	
18. 鮑ともやしの XO ソース炒め Stir-fried abalone and bean sprouts with XO sauce	XO 銀芽鮑魚柳	¥17,600	¥11,300
19. 鮑スライスのオイスターソース煮込み Braised sliced abalone with oyster sauce	蠔油美鮑片	¥17,600	¥11,300
20. 鮑スライスのクリームソース煮込み Braised sliced abalone with cream sauce	奶油美鮑片	¥17,600	¥11,300

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

イセエビ／龍蝦
Lobster

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
21. 活 イセエビ（調理法はスタッフにお尋ねください） Fresh lobster (For further recipe, please ask your staff)	任意鮮龍蝦	時価	
22. イセエビと春雨の土鍋煮込み 黒胡椒風味 Braised lobster and gelatin noodle with black pepper	黒椒粉絲龍蝦沙鍋	¥20,100	¥12,300
23. イセエビの XO ソース煮込み Braised lobster with XO sauce	XO 上湯焼龍蝦	¥20,100	¥12,300
24. イセエビのチリソース Sautéed lobster with chili sauce	干焼龍蝦段	¥20,100	¥12,300
25. イセエビの甘酢ソース Sautéed lobster with sweet and sour sauce	醋流龍蝦段	¥20,100	¥12,300

海老／蝦
Shrimp

26. 海老と春雨の黒胡椒煮込み Braised prawn and gelatin noodle with black pepper	黒椒粉絲明蝦球	¥7,500	¥5,100
27. 海老と季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried prawn and seasonal vegetables with XO sauce	XO 明蝦球	¥7,500	¥5,100
28. 海老のチリソース Sautéed prawn with chili sauce	干焼明蝦球	¥7,500	¥5,100
29. 海老のマヨネーズソース Deep-fried shrimp with mayonnaise sauce	生汁蝦球	¥6,000	¥4,100
30. 海老の甘酢ソース Sautéed shrimp with sweet and sour sauce	醋流蝦球	¥6,000	¥4,100

蟹／螃蟹
Crab

31. 蟹爪の海老すり身包み揚げ Deep-fried stuffed crab claw with minced shrimp	百花蟹肉箝		1本 ¥2,100
32. タラバ蟹と季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried King crab meat and seasonal vegetables with XO sauce	XO 炒蟹棒	¥10,400	¥7,300
33. タラバ蟹のマヨネーズソース Deep-fried King crab meat with mayonnaise sauce	生汁蟹肉棒	¥9,800	¥6,700

なまこ／海参
Sea cucumber

34. エゾ鮑となまこの醤油煮込み Braised Ezo abalone and sea cucumber with soy sauce	鮑甫焼海参	¥15,900	¥9,700
35. なまこと五目野菜の醤油煮込み Braised sea cucumber and vegetables with soy sauce	什錦焼海参	¥9,000	¥6,100
36. なまこの蝦子ソース煮込み Braised sea cucumber with shrimp roe	蝦子焼海参	¥12,700	¥8,500
37. なまこと白葱の醤油煮込み Braised sea cucumber and leek with soy sauce	葱焼海参	¥12,700	¥8,500

The prices include the service charge and appropriate tax.

いか／鮮魚
Squid

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
38. いかときゅうりの塩炒め Stir-fried squid and cucumber with salt	青瓜炒魷花	¥6,000	¥4,200
39. いかの黒豆ソース炒め Stir-fried squid with black bean sauce	豉汁炒魷花	¥6,000	¥4,200
40. いかのチリソース Sautéed squid with chili sauce	干 焼 魷 花	¥6,000	¥4,200
41. いかの湯引き 野菜ソース Par-boiled squid with vegetable sauce	白 灼 魷 花	¥6,000	¥4,200
42. いかのガーリック蒸し Steamed squid with garlic	蒜茸蒸魷花	¥6,000	¥4,200

海鮮／海鮮類
Seafood

43. 魚介２種と季節野菜の塩炒め Sautéed two kinds of seafood with salt	時菜魚介雙色	¥7,200	¥5,000
44. 魚介３種と季節野菜の塩炒め Sautéed three kinds of seafood with salt	時菜魚介三色	¥8,000	¥5,800
45. 魚介の淡雪炒め Sautéed seafood with egg white	海鮮炒鮮奶	¥6,300	¥4,400
46. 魚と季節野菜の塩炒め Stir-fried fish and seasonal vegetables with salt	時菜炒魚球	¥6,300	¥4,400
47. 魚の黒豆ソース炒め Stir-fried fish with black bean sauce	鼓汁炒魚球	¥6,300	¥4,400
48. 魚のチリソース Sautéed fish with chili sauce	干 焼 魚 球	¥6,300	¥4,400
49. 魚のスパイシークリームソース煮込み Braised fish with spicy cream sauce	忌 廉 魚 球	¥6,300	¥4,400

牛肉／牛肉
Beef

50. 牛フィレのソテー 黒胡椒ソース Sautéed beef fillet with black pepper sauce (one piece)	黒椒煎牛扒		1枚 ¥3,200
51. 牛フィレと季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried beef fillet and seasonal vegetables with XO sauce	XO 牛 肉 柳	¥7,300	¥5,000
52. 牛フィレと季節野菜のオイスターソース炒め Stir-fried beef fillet and seasonal vegetables with oyster sauce	碧緑牛肉柳	¥7,300	¥5,000
53. 牛フィレと白葱の塩炒め Stir-fried beef fillet and leek with salt	白葱牛肉柳	¥7,300	¥5,000
54. 牛肉の細切りとピーマンの炒め物 Stir-fried shredded beef and green pepper	青椒牛肉絲	¥6,300	¥4,500
55. 牛フィレとマカダミアナッツの炒め物 Stir-fried beef fillet and macadamia nuts	夏果牛肉柳	¥7,300	¥5,000
56. 牛フィレのソテー グレープフルーツソース Sautéed beef fillet with grapefruit sauce	西柚牛肉柳	¥7,600	¥6,100

豚肉／猪肉
Pork

57. 豚肉の唐揚げ 山椒塩風味 Deep-fried pork with Japanese pepper flavor	椒塩猪肉片	¥5,100	¥3,700
58. パイナップル入り酢豚 Sweet and sour pork	鳳梨咕咾肉	¥5,300	¥3,800

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

家培／家培
Poultry

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
59. 北京ダック（※事前ご予約制） Roast duck skin in Beijing style (advanced reservation is required)	北 京 烤 鴨	1 羽 ¥20,400	半羽 ¥11,000
60. 若鶏の唐揚げ Deep-fried chicken	軟 炸 鶏 球	¥5,800	¥3,800
61. 鶏肉の甘酢ソース Sautéed chicken with sweet and sour sauce	醋流子鶏球	¥5,800	¥3,800
62. 鶏肉とカシューナッツの炒め物 Stir-fried diced chicken with cashew nuts	腰果炒鶏丁	¥6,100	¥4,100
63. 鶏肉の味噌炒め Sautéed chicken with miso	醤爆子鶏丁	¥6,100	¥4,100
64. 鶏肉と五目野菜の唐辛子炒め Stir-fried chicken and vegetables with chili pepper	辣子炒鶏丁	¥6,100	¥4,100
65. 鶏肉の黒豆ソース炒め Stir-fried chicken with black bean sauce	鼓椒炒鶏柳	¥6,100	¥4,100

野菜／蔬菜類
Vegetables

66. 五目野菜入り春巻き Spring roll (one piece)	素 菜 春 巻		1 本 ¥600
67. レタスの湯引き 野菜ソース Par-boiled lettuce with vegetable sauce	白 灼 生 菜	¥5,400	¥3,800
68. 季節野菜ときぬがさ茸の煮込み Braised seasonal vegetables and “Kinugasatake” mushroom	玉 露 砂 窗	¥7,400	¥5,100
69. 季節野菜の塩炒め Sautéed seasonal vegetables with salt	清 炒 時 菜	¥5,400	¥3,800
70. 黄にらともやしの塩炒め Sautéed leek and bean sprouts with salt flavor	九王銀芽香	¥5,400	¥3,800
71. 五目野菜の塩炒め Sautéed various vegetables with salt	伴 水 芹 香	¥5,400	¥3,800

卵／卵類
Eggs

72. 豚肉と玉子の塩炒め Stir-fried pork and egg with salt	木　須　肉	¥5,400	¥3,800
73. 玉子と海老の炒め物 Chinese scrambled eggs with shrimp	滑 蛋 蝦 球	¥5,800	¥4,100

豆腐／豆腐類
Bean Curd (Tofu)

74. 豆腐の蟹身あんかけ Tofu and crab meat sticky sauce	蟹肉扒豆腐	¥5,900	¥4,100
75. 海老と豆腐の煮込み 塩風味 Braised Tofu and shrimp with salt	蝦 球 豆 腐	¥6,200	¥4,300
76. 麻婆豆腐 Mapo Tofu	麻 婆 豆 腐	¥5,900	¥4,100

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を
含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment
which may contain allergy-provoking ingredients.

The prices include the service charge and appropriate tax.

ご飯／飯類
Rice

77. 五目チャーハン　什錦炒飯　¥3,600
Fried rice with meat and vegetables
78. 魚介のチャーハン　魚介春炒飯　¥3,600
Fried rice with seafood
79. 五目チャーハン カレー風味　葡汁炒飯　¥3,600
Fried rice with curry flavor
80. 福建風あんかけチャーハン　福建炒飯　¥3,900
Fried rice topped with sticky sauce
81. 蟹身と卵白入りあんかけチャーハン　芙蓉蟹肉飯　¥3,700
Fried rice topped with crab meat and egg white sticky sauce

おそば／麺類
Noodles

82. 五目野菜入り焼きそば　豉油皇炒麺　¥3,500
Fried noodles with vegetables
83. 五目野菜と海老入り焼きそば　蝦球炒軟麺　¥3,900
Fried noodles with shrimp and vegetables
84. 五目野菜入り焼きそば カレー風味　葡汁炒軟麺　¥3,500
Fried noodles with curry flavor
85. 蟹卵入り煮込みそば　蟹肉撈麺　¥4,600
Braised noodles with crab roe
86. チャーシュー入り煮込みそば　焼肉撈麺　¥3,600
Braised noodles with barbecue pork
87. 葱と生姜入り煮込みそば　姜葱撈麺　¥3,400
Braised noodles with leek and ginger
88. チャーシューと白葱入り汁そば　叉焼葱絲湯麺　¥3,600
Noodles in soup with barbecue pork and leek

デザート／甜品
Dessert

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
89. さつまいもの飴だき Fried sweet potato with honey	抜絲地瓜	¥4,800	¥3,300
90. 杏仁豆腐 Chinese-style almond jelly (for one person)	杏仁豆腐		お１人様 ¥1,400
91. フレッシュフルーツとタピオカ入りココナッツミルク Coconuts milk with tapioca (for one person)	椰汁西米露		お１人様 ¥1,400
92. 季節のプリン Pudding (for one person)	季時布甸		お１人様 ¥1,300
93. 季節のフルーツ盛り合わせ Assorted fruits (for one person)	季時鮮果盆		お１人様 ¥2,000

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を
含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment
which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米は、チャーハン以外全て国産米です。
チャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフにお尋ねください。
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except fried rice.
Please feel free to ask us about the production area of rice used for fried rice.

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

ベジタリアンメニュー
For Vegetarians（No.94~103）

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
94. ザーサイと春雨入りスープ Szechuan Pickles and Glass Noodles Soup	榨菜粉絲湯	¥5,100	¥3,500
95. キクラゲ入りスープ　醤油風味 Wood Ear Mushroom Soup	木耳紫菜雙冬羹	¥5,100	¥3,500
96. 野菜春巻 Vegetable Spring Roll (one piece)	九王春巻		1本 ¥600
97. キノコの醤油炒め Stir-fried Mushrooms with Soy Sauce	豉油時茹	¥5,100	¥3,500
98. 豆腐の煮込み 醤油風味 Braised Tofu with Soy Sauce	豉油皇豆腐	¥5,100	¥3,500
99. 筍の揚げもの ガーリック風味 Fried Bamboo Shoot with Garlic	勁蒜筍片	¥5,100	¥3,500
100. 豆腐の揚げもの 山椒塩風味 Fried Tofu with Japanese Pepper and Salt	椒塩炸豆腐	¥5,100	¥3,500
101. 中国粥 Chinese Congee (for one person)	素菜粥		お1人様 ¥2,500
102. 葱と生姜入り煮込みそば Braised Noodles with Spring Onion and Ginger (for one person)	姜葱撈麺		お1人様 ¥3,400
103. 白葱入り汁そば Soup Noodles with Japanese Leek (for one person)	上湯葱花麺		お1人様 ¥3,200

ヴィーガンメニュー
For Vegan（No.104~111）

		中盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
104. 五目野菜の塩炒め Stir-fried Vegetables	伴水芹香	¥5,400	¥3,800
105. 中国野菜の塩炒め Stir-fried Chinese Vegetables	清炒時菜	¥5,400	¥3,800
106. きぬがさ茸と野菜の煮込み Braised Mushroom and Vegetable	玉露砂窩	¥7,400	¥5,100
107. レタスの湯引き 野菜ソース Parboiled Lettuce with Vegetable Sauce	白灼時菜	¥5,400	¥3,800
108. トマトと豆腐の煮込み 塩風味 Braised Tomato and Tofu	蕃茹豆腐	¥5,100	¥3,500
109. キノコと春雨の炒め Stir-fried Mushrooms and Glass Noodles (for one person)	雙冬炒粉絲		お1人様 ¥2,800
110. 五目野菜入り中華丼 Chinese Rice Bowl with Vegetable dressed with Thick Sauce (for one person)	時菜帯帽飯		お1人様 ¥3,600
111. 野菜入りビーフンの炒め Stir-fried Rice Noodles with Vegetable (for one person)	素菜米粉		お1人様 ¥3,400

The prices include the service charge and appropriate tax.