

## 前 菜

COLD DISH

		小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. 五種冷菜盛り合わせ (小麦・卵)	桃李拼盆 Five Kinds of Cold Appetizers	¥5,000	¥7,500
2. 三種冷菜盛り合わせ (小麦)	三色拼盆 Three Kinds of Cold Appetizers	¥4,000	¥6,000
3. あわびのうす切り冷菜 (小麦)	冷鮑魚片 Chilled Abalone Slices	¥7,200	¥10,800
4. くらげの冷菜 (小麦)	拌海蜇皮 Chilled Jellyfish	¥4,000	¥6,000
5. 蒸し鶏肉の冷菜 (小麦)	白切肥鶏 Chilled Steamed Chicken	¥2,600	¥3,900
6. 蒸し鶏肉の細切り胡麻ソース (小麦)	棒々童鶏 Shredded Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,600	¥3,900
7. 広東風チャーシュー (小麦)	明爐叉焼 Chinese Barbecued Pork	¥2,600	¥3,900
8. きゅうりの唐辛子甘酢漬け (小麦)	酸辣青瓜 Sour Cucumber	¥1,600	¥2,400
9. ピータン (小麦・卵)	松花皮蛋 Preserved Duck Egg	¥1,600	¥2,400

## 燕の巣

BIRD'S NEST

		每位 1名様 Small	小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. かに肉入り燕の巣スープ (カニ・小麦・卵・乳成分)	蟹肉官燕 Bird's Nest with Crabmeat Soup	¥2,500	¥6,200	¥9,300
2. 燕の巣澄ましスープ (小麦・乳成分)	清湯官燕 Bird's Nest Clear Soup	¥2,000	¥5,000	¥7,500

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

## ふかのひれ

### SHARK'S FIN

		每位 1名様 Small	小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 吉切鮫尾びれふかのひれの姿煮込み (小麦・乳成分)	紅焼排翅 Braised Shark's Fin (Whole)	¥12,000		
2. かに肉入りふかのひれのスープ (カニ・小麦・卵・乳成分)	蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crabmeat Soup	¥2,000	¥5,000	¥7,500
3. 五目入りふかのひれのスープ (小麦・乳成分)	八珍魚翅 Shark's Fin and Chop-Suey Soup	¥2,000	¥5,000	¥7,500

## あわび

### ABALONE

			小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. あわびのクリーム煮込み (小麦・乳成分)	奶油鮑片 Braised Abalone in Cream Sauce	¥7,200	¥10,800	
2. あわびと袋茸のオイスターソース煮込み (小麦・乳成分)	草茹鮑甫 Braised Abalone and Chinese Mushrooms	¥7,200	¥10,800	
3. あわびとなまこの煮込み (小麦・乳成分)	海參鮑魚 Braised Abalone and Sea-Cucumber	¥8,000	¥12,000	

## かに

### CRAB

		每位 1名様 Small	小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. かにの爪の揚げもの (1本) (エビ・カニ・小麦・卵)	百花蟹鉗 Deep Fried Crab Claw (1 piece)	¥1,400		
2. かにたま (カニ・小麦・卵・乳成分)	芙蓉蟹 Egg Fu-Young	¥3,000	¥5,000	

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

# えび

## LOBSTER & SHRIMP

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. ロブスターの葱と生姜炒め (エビ・小麦・卵・乳成分)	姜葱龍蝦 Sautéed Lobster in Ginger and Leek Sauce	¥6,200	¥9,300
2. ロブスターの中国黒豆味噌炒め (エビ・小麦・卵・乳成分)	鼓汁龍蝦 Sautéed Lobster in Black Bean Paste	¥6,200	¥9,300
3. ロブスターのチリソース煮 (エビ・小麦・卵)	乾焼龍蝦 Braised Lobster in Chili Sauce	¥6,200	¥9,300
4. 海老のマヨネーズソース和え (エビ・小麦・卵・乳成分・落花生)	沙丹蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce	¥4,200	¥6,300
5. 海老のXO醬炒め (エビ・小麦・乳成分)	XO蝦球 Sautéed Prawns in XO Sauce	¥4,200	¥6,300
6. 海老のチリソース煮 (エビ・小麦)	乾焼蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce	¥4,200	¥6,300
7. 海老の甘酢和え (エビ・小麦・卵)	糖醋蝦球 Sweet and Sour Prawns	¥4,200	¥6,300
8. 小海老の衣揚げ (エビ・小麦)	酥炸蝦仁 Fried Shrimps	¥3,800	¥5,700

# 貝柱

## SCALLOP

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 貝柱と野菜の炒め (小麦・乳成分)	碧綠帶子 Sautéed Scallops and Green Vegetables	¥3,800	¥5,700
2. 貝柱のXO醬炒め (エビ・小麦・卵・乳成分)	XO帶子 Sautéed Scallops with XO Sauce	¥3,800	¥5,700

# 魚

## FISH

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 白身魚の切り身と野菜の炒め (小麦・卵・乳成分)	碧綠魚球 Sautéed Fish and Green Vegetables	¥3,000	¥4,500
2. 白身魚の切り身のXO醬炒め (エビ・小麦・卵・乳成分)	XO魚球 Sautéed Fish with XO Sauce	¥3,000	¥4,500
3. 白身魚の切り身甘酢和え (小麦・卵)	糖醋魚塊 Sweet and Sour Fish	¥3,000	¥4,500
4. 白身魚の切り身中国黒豆味噌炒め (小麦・卵・乳成分)	鼓汁魚塊 Sautéed Fish with Black Bean Paste	¥3,000	¥4,500

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

## 牛肉

BEEF

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 牛フィレ肉と白葱の炒め (小麦・卵・乳成分)	京葱牛柳 Sautéed Beef Fillet and Leek	¥4,600	¥6,900
2. 牛肉のオイスターソース炒め (小麦・乳成分)	蠔油牛肉 Sautéed Beef with Oyster Sauce	¥3,600	¥5,400
3. 牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦・卵・乳成分)	青椒牛絲 Sautéed Beef and Green Pepper	¥3,600	¥5,400
4. 牛肉細切り甘味噌炒め(クレープ添え) (小麦・卵)	金醬牛絲 Sautéed Beef in Bean Paste served with Crepe	¥3,600	¥5,400

## 豚肉

PORK

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 豚肉角切り醤油煮込み (小麦・乳成分)	紅焼扣肉 Braised Pork in Soy Sauce	¥3,600	¥5,400
2. 酢豚 (小麦・卵)	酥古老肉 Sweet and Sour Pork	¥3,000	¥4,500

## 鶏肉・鴨

CHICKEN, DUCK

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. 北京ダック (エビ・小麦)	北京烤鴨 Peking Duck	¥1,300 [1枚]	¥7,200 [6枚] ¥14,400 [12枚]
2. 鶏肉の唐揚げ (小麦・卵)	酥炸鶏球 Deep Fried Chicken (without Bones)	¥2,600	¥3,900
3. 鶏肉の辛味炒め (小麦・乳成分)	辣炒鶏片 Sautéed Chicken with Chili Sauce	¥2,600	¥3,900

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

## 豆腐

TOFU

		小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. かに肉と豆腐の煮込み (カニ・小麦・卵・乳成分)	蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crabmeat	¥2,800	¥4,200
2. 麻婆豆腐 (小麦・乳成分)	麻婆豆腐 Tofu and Minced Pork in Chili Sauce	¥2,400	¥3,600

## 野菜

VEGETABLES

		小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. 野菜の炒め (小麦・乳成分)	鮮炒素菜 Sautéed Vegetables	¥2,200	¥3,300
2. 白菜のクリーム煮 (小麦・乳成分)	奶油津菜 Braised Chinese Cabbage in Cream Sauce	¥2,200	¥3,300
3. 五目野菜の煮込み (小麦・乳成分)	燴羅漢齋 Braised Vegetables	¥2,200	¥3,300

## スープ

SOUP

		每位 1名様 Small	小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. 野菜と卵のスープ (小麦・卵・乳成分)	蛋花上湯 Egg and Vegetable Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900
2. かに肉入りコーンスープ (カニ・小麦・乳成分)	蟹肉粟米 Crabmeat Corn Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900
3. 四川風とろみスープ (小麦・卵・乳成分)	川酸辣湯 Hot and Sour Thickened Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

## おそば NOODLES

1. 海の幸汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分)	海鮮湯麺 Seafood Soup Noodles	¥2,200
2. 五目汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分)	桃李湯麺 Chop-Suey Soup Noodles	¥2,000
3. 四川風とろみそば (小麦・卵・乳成分)	酸辣湯麺 Hot and Sour Thickened Noodles	¥2,000
4. 担々麺 (エビ・小麦・卵・乳成分)	桃李担々麺 Dandan Noodles (Spicy Sesame Paste Noodles)	¥2,000
5. チャーシュー細切り葱汁そば (小麦・卵・乳成分)	葱絲湯麺 Shredded Roast Pork and Leek Soup Noodles	¥1,800
6. 海の幸焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)	海鮮炒麺 Seafood Fried Noodles	¥2,200
7. 五目焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)	桃李炒麺 Mixed Fried Noodles	¥2,000
8. 涼麺 (季節限定) (エビ・小麦・卵)	桃李涼麺 Mixed Cold Noodles (Seasonal Offer)	¥2,500

## 御飯 RICE

1. 炒飯 (エビ・小麦・卵)	桃李炒飯 Mixed Fried Rice	¥1,600
2. かに肉入り炒飯 (カニ・小麦・卵)	蟹肉炒飯 Fried Rice with Crabmeat	¥2,000
3. 海の幸あんかけ御飯 (エビ・小麦・乳成分)	海鮮燴飯 Seafood Starchy Rice	¥2,200
4. 五目あんかけ御飯 (エビ・小麦・乳成分)	桃李燴飯 Chop-Suey Starchy Rice	¥2,000
5. かに肉入り白粥 (カニ・小麦・卵・乳成分)	蟹肉白粥 Crabmeat Rice Porridge	¥2,000

当店では国内産のお米を使用しています。  
The rice served in this restaurant is produced in Japan.

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.

## 点心 DIM SUM

1. ふかのひれ入り蒸し餃子 (4個) (エビ・カニ・小麦・卵・乳成分)	魚翅餃 Steamed Shark's Fin Dumplings (4 pieces)	¥1,400
2. かに卵のせシューマイ (4個) (エビ・カニ・小麦・卵・乳成分)	蟹皇燒賣 Steamed Pork Dumplings (4 pieces)	¥1,400
3. 海老入り蒸し餃子 (4個) (エビ・小麦・乳成分)	筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)	¥1,400
4. はるまき (3本) (エビ・小麦・乳成分)	脆皮春捲 Spring Rolls (3 pieces)	¥1,200
5. 棒餃子 (3本) (エビ・小麦・乳成分)	鍋貼棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings (3 Pieces)	¥1,200

## デザート DESSERTS

1. 究極の杏仁豆腐 (乳成分)	青筒豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup	¥1,000
2. 究極のマンゴープリン (卵・乳成分)	芒果布甸 Special Mango Pudding	¥1,000
3. フルーツ入り杏仁豆腐 (乳成分)	鮮果豆腐 Almond Jelly and Fruits	¥1,000
4. タピオカ入りココナッツミルク (乳成分)	椰汁西米 Tapioca in Coconut Milk	¥800
5. 胡麻付き揚げ団子 (3個) (小麦)	炸芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings (3 pieces)	¥900
6. アイスクリーム/シャーベット (卵・乳成分)	雪糕各式 Ice Cream / Sherbet	¥800

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
※アレルギー特定原材料:エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions  
表示金額は、サービス料・税金が含まれております。  
Prices include tax and service charge.