

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)	五色拼盆 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 Chiled Jelly Fish	¥4,000	¥6,000
5. 蒸し鶏肉の冷菜 (小麦)	白切肥鶏 Chilled Boiled 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 Chicken with Sesame Sauce	¥2,600	¥3,900
7. 広東風チャーシュー (小麦)	蜜汁叉焼 Roasted Pork fillet Cantonese Style	¥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's Eggs	¥1,600	¥2,400

ふかのひれ

SHARK'S FIN

		每位 1名様 Person	小 盆 2~3名様 Medium	中 盆 4~5名様 Large
1. 吉切鮫尾ひれふかのひれの姿煮込み (小麦)	紅焼排翅 Braised Shark's Fin (whole)	¥12,000		
2. かに肉入りふかのひれスープ (かに・小麦・卵)	蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crab Meat Soup	¥2,000	¥5,000	¥7,500
3. 五目入りふかのひれスープ (小麦)	八珍魚翅 Shark's Fin and Cho-Suey 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:えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生・くるみ・カシューナッツ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。

Is the price including the tax 10% service charge.

燕の巣

BIRD'S NEST

		每位 1名様 Person	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 (かに・小麦・卵)	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)	清湯官燕 Bird's Nest Clear 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)	草茹鮑甫 Braised Abalone and Chinese Mushroom		¥7,200	¥10,800
3. あわびとなまこの煮込み (小麦)	海參鮑魚 Braised Abalone and Sea-Cucumber		¥8,000	¥12,000

かに

CRAB

		每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. かに爪の揚げもの (1本) (えび・かに・小麦・卵)	百花蟹鉗 Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece)	¥1,400		
2. かにたま (かに・小麦・卵)	芙蓉蟹蛋 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:えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生・くるみ・カシューナッツ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。

Is the price including the tax 10% service charge.

えび LOBSTER&SHRIMP

		小盆 2~3名様 Medium	中盆 4~5名様 Large
1. イセエビの葱と生姜炒め (えび・小麦・卵)	姜葱龍蝦 Sautéed Lobster in Ginger and Green Onion Sauce	¥6,200	¥9,300
2. イセエビの中国黒豆味噌炒め (えび・小麦・卵)	鼓汁龍蝦 Sautteed Lobster in Black Bean Paste	¥6,200	¥9,300
3. イセエビのチリソース煮 (えび・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 (えび・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 (えび・小麦・乳成分)	XO蝦球 Sautteed Prawns in XO Sauce	¥4,200	¥6,300
6. 海老のチリソース煮 (えび・小麦)	乾焼蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce	¥4,200	¥6,300
7. 海老の甘酢和え (えび・小麦・卵)	糖醋蝦球 Sweet and Sour Prawns	¥4,200	¥6,300
8. 小海老の衣揚げ (えび・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. 貝柱と季節野菜の炒め (小麦)	碧綠帶子 Sautéed Scallops and Seasonal Vegetables	¥3,800	¥5,700
2. 貝柱のXO醬炒め (えび・小麦・乳成分)	XO帶子 Sautteed 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. 白身魚の切り身と季節野菜の炒め (小麦・卵)	碧綠魚球 Sautéed Fish and Seasonal Vegetables	¥3,000	¥4,500
2. 白身魚の切り身 XO醬炒め (えび・小麦・卵・乳成分)	XO魚球 Sutteed Fish with XO Sauce	¥3,000	¥4,500
3. 白身魚の切り身揚げ 甘酢あんかけ (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)	鼓汁魚塊 Sutteed Fish with Black Bean Paste	¥3,000	¥4,500

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)	京葱牛柳 Sautteed Fillet of Beef and Leek	¥4,600	¥6,900
2. 牛肉のオイスターソース炒め (小麦)	蠔油牛肉 Sautteed 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)	青椒牛絲 Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	¥3,600	¥5,400
4. 牛肉細切り甘味噌炒め (クレープ包み) (小麦・卵)	金醬牛絲 Sautéed Beef in Special Bean Paste (Crêpe)	¥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)	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

CHIKEN・DUCK

		小盆 2~3名様 Medium [1枚]	中盆 4~5名様 Large [6枚]	大盆 [12枚]
1. 北京ダック (えび・小麦)	北京烤鴨 Roast Duck Skin	¥1,300	¥7,200	¥14,400
2. 鶏肉の唐揚げ (小麦・卵)	酥炸鶏球 Fried Chicken Piece (without Bones)	¥2,600	¥3,900	
3. 鶏肉の辛味炒め (小麦)	辣炒鶏片 Sautteed Chicken with Chilli 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:えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生・くるみ・カシューナッツ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。

Is the price including the tax 10% 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 (かに・小麦・卵)	蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crab Meat	¥2,800	¥4,200
2. 麻婆豆腐 (小麦)	麻婆豆腐 Tofu and Minced Pork in Chili Sauce	¥2,400	¥3,600

野菜

VEGETTABLES

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

スープ

SOUP

		每位 1名様 Person	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)	蛋花上湯 Vegetables and Egg Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900
2. かに肉入りコーンスープ (かに・小麦・乳成分)	蟹肉粟米 Crab Meat Corn Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900
3. 四川風とろみスープ (小麦・卵)	川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,000	¥2,600	¥3,900

おそば

NOODLES

1. 海の幸入り汁そば (えび・小麦・卵)	海鮮湯麺 Noodle Soup and Seafood	¥2,200
2. 五目入り汁そば (えび・小麦・卵)	桃李湯麺 Noodle Soup and Chop-Suey	¥2,000
3. 四川風とろみそば (小麦・卵)	酸辣湯麺 Hot and Sour Noodle Soup	¥2,000
4. 担々麺 (えび・小麦・卵)	担々麺 Noodle Soup in Sesame Sauce	¥2,000
5. チャーシュー細切り葱入り汁そば (小麦・卵)	葱絲湯麺 Noodles Soup with Shredded "Barbecued Pork" and Green Onion	¥1,800
6. 海の幸入り焼きそば (えび・小麦・卵)	海鮮炒麺 Fried Noodles and Seafood	¥2,200
7. 五目入り焼きそば (えび・小麦・卵)	桃李炒麺 Fried Noodles and Chop-Suey	¥2,000
8. 涼麺 (季節限定) (えび・小麦・卵)	桃李涼麺 Mixed Cold Noodles (Season Limitation)	¥2,500

御飯

RICE

1. 五目入り炒飯 (えび・小麦・卵)	桃李炒飯 Mixed Fried Rice	¥1,600
2. かに肉入り炒飯 (かに・小麦・卵)	蟹肉炒飯 Fried Rice and Crab Meat	¥2,000
3. 海の幸入りあんかけ御飯 (えび・小麦)	海鮮燴飯 Bowl of Rice and Seafood	¥2,200
4. 五目入りあんかけ御飯 (えび・小麦)	桃李燴飯 Bowl of Rice and Chop-Suey	¥2,000
5. かに肉入り白粥 (かに・小麦・卵)	蟹肉白粥 Crab Meat Rice Porridge	¥2,000

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

点心 DIM SUM

1. ふかのひれ入り蒸し餃子 (4個) (えび・かに・小麦・卵)	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) (えび・かに・小麦・卵)	蟹皇焼賣 Steamed Pork Dumplings on Crab Roe (4 pieces)	¥1,400
3. 海老入り蒸し餃子 (4個) (エビ・小麦)	筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)	¥1,400
4. はるまき (3本) (えび・小麦)	脆皮春捲 Spring Roll (3 pieces)	¥1,200
5. 棒餃子 (3本) (えび・小麦)	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. 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 Fruit Salad	¥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: えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生・くるみ・カシューナッツ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。

Is the price including the tax 10% service charge.