

前菜

COLD DISH

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
1. 五種冷菜盛り合わせ 五色拼盆 Five Kinds of Appetizers		¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)
2. 三種冷菜盛り合わせ 三色拼盆 Three Kinds of Appetizers		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
3. あわびのうす切り冷菜 冷鮑魚片 Chilled Abalone Slices		¥7,000 (¥8,470)	¥10,500 (¥12,705)
4. くらげの冷菜 拌海蜇皮 Chilled Jelly Fish		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
5. 蒸し鶏の冷菜 白切肥鶏 Chilled Boiled Chicken		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
6. 蒸し鶏肉の細切り胡麻ソース 棒々童鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
7. 広東風チャーシュー 明爐叉焼 Chinese Barbecued Pork		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
8. ピータン 松花皮蛋 Preserved Duck's Eggs		¥1,500 (¥1,815)	¥2,200 (¥2,662)

ふかのひれ

SHARK'S FIN

9. 青鮫尾ひれふかのひれの姿煮込み 青鮫排翅 Braised "AO ZAME" Whole Shark's Fin(Whole)	¥10,000 (¥12,100)		
10. かにの卵入りふかのひれスープ 蟹皇魚翅 Shark's Fin and Crab Roe Soup	¥2,500 (¥3,025)	¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)
11. かに肉入りふかのひれスープ 蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crab Meat Soup	¥2,000 (¥2,420)	¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

※季節により食材が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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.

燕の巣

BIRD'S NEST

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
12. かにの卵入り燕の巣スープ 蟹皇官燕 Bird's Nest with Crab Roe Soup	¥2,500 (¥3,025)	¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)
13. 燕の巣澄ましスープ 清湯官燕 Bird's Nest Clear Soup	¥2,000 (¥2,420)	¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

あわび

ABALONE

14. まるごとあわびの煮込み(1個) 原只鮑魚 Braised Whole Abalone(1piece)	¥10,000 (¥12,100)		
15. あわびと季節野菜の炒め 碧緑鮑片 Sautéed Sliced Abalone and Seasonal Vegetables		¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
16. あわびのクリーム煮込み 奶油鮑片 Braised Abalone in Ceram Sauce		¥5,500 (¥6,655)	¥8,200 (¥9,922)
17. あわびと袋茸のオイスターソース煮込み 草菇鮑甫 Braised Abalone in Chinese Mushroom		¥5,500 (¥6,655)	¥8,200 (¥9,922)

かに

CRAB

18. かにの爪の揚げもの(1本) 百花蟹鉗 Deep Fried Stuffed Crab Claw(1piece)	¥1,200 (¥1,452)		
19. かにたま 芙蓉蟹蛋 Egg Fu-Young		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)

※季節により食材が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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.

えび

LOBSTER • PRAWN • SHRIMP

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
20. ロブスター 各御料理 (葱と生姜炒め 又は チリソース)		¥7,500 (¥9,075)	¥11,200 (¥13,552)
姜葱龍蝦 Sautéed Lobster in Ginger and Green Onion Sauce			
乾燒龍蝦 Braised Lobster in Chili Sauce			
21. 海老 各御料理 (チリソース 又は マヨネーズソース 又は XO醬炒め)		¥4,200 (¥5,082)	¥6,300 (¥7,623)
乾燒蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce			
沙丹蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce			
XO蝦球 Sautéed Prawns in XO Sauce			
22. 小海老のチリソース煮		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)
乾燒蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce			
23. 小海老の衣揚げ		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)
酥炸蝦仁 Fried Shrimps			

貝柱

SCALLOP

24. 貝柱と季節野菜の炒め		¥3,800 (¥4,598)	¥5,700 (¥6,897)
碧綠帶子 Sautéed Scallops and Seasonal Vegetables			
25. 貝柱と海老すり身の揚げもの		¥3,800 (¥4,598)	¥5,700 (¥6,897)
百花帶子 Deep Fried stuffed Scallops			

魚

FISH

26. 白身魚の切り身蒸し 葱風味	¥1,800 (¥2,178)		
清蒸鮮魚 Steamed Fish with Green Onion and Ginger			
27. 白身魚の切り身と季節野菜の炒め		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
時菜魚球 Sautéed Fish and Seasonal Vegetables			

牛肉

BEEF

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
28. 和牛サーロインの黒胡椒炒め 黒胡椒西令牛 Saut é ed Sirloin of Beef with Black Pepper		¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)
29. 牛フィレ肉と白葱の炒め 京葱牛柳 Saut é ed Fillet of Beef and Leek		¥3,800 (¥4,235)	¥5,700 (¥6,897)
30. 牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 Saut é ed Shredded Beef and Green Pepper		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)
31. 牛肉細切り甘味噌炒め (レタス 又は クレープ包み) 金醬牛絲 Saut é ed Beef in Special Bean Paste (Lettuce or Crêpe)		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)

豚肉

PORK

32. 酢豚 各御料理 (酢豚 又は まろやか黒酢 酢豚) 酥古老肉 Sweet and Sour Pork 黒古老肉 Sweet and Sour Pork in Black Vinegar		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
33. 八宝菜 炒上雜碎 Saut é ed Chop-Suey		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)

豆腐

TOFU

34. かに肉と豆腐の煮込み 蟹肉豆腐 Braised Tofu and Crab Meat		¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
35. 麻婆豆腐 麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef in Chili Sauce		¥2,200 (¥2,662)	¥3,300 (¥3,993)

※季節により食材が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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.

鶏肉・鴨

CHICKEN・DUCK

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small (6枚)	中盆 4~5名様 Medium (12枚)
36. 北京ダック 北京烤鴨 Roast Duck Skin		¥6,000 (¥7,260)	¥12,000 (¥14,520)
37. 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め 腰果鶏丁 Saut é ed Chicken and Cashew Nuts		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
38. 鶏肉の唐揚げ 酥炸鶏球 Fried Chicken Pieces (without Bones)		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
39. 鶏肉の揚げものレモンソース 西檸煎鶏 Fried Chicken in Lemon Sauce		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
40. うずら肉のレタス包み 炒安仁崙 Saut é ed Quail Meat in Lettuce Cup		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)

野菜

VEGETABLE

41. 二種野菜のかに卵入りあんかけ 珊瑚双蔬 Braised Vegetables with Crab Roe		¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
42. 季節野菜の炒め 清炒素菜 Saut é ed Seasonal Vegetables		¥2,200 (¥2,662)	¥3,300 (¥3,993)
43. 白菜のクリーム煮込み 奶油津菜 Braised Tenjin Cabbage in Cream Sauce		¥2,200 (¥2,662)	¥3,300 (¥3,993)

スープ

SOUP

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
44. 野菜と卵のスープ 蛋花上湯 Vegetables and Egg Soup	¥1,200 (¥1,452)	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)
45. かに肉入りコーンスープ 蟹肉粟米 Crab meat Corn Soup	¥1,200 (¥1,452)	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)
46. 干し貝柱入りとろみスープ 金瑤柱羹 Dried Scallops Soup	¥1,200 (¥1,452)	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)
47. 四川風とろみスープ 川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,200 (¥1,452)	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)

汁そば類

NOODLE SOUP

	每位 1名様 Person
48. 海の幸汁そば 海鮮湯麵 Noodle Soup and Sea Food	¥1,800 (¥2,178)
49. 五目汁そば 八珍湯麵 Noodle Soup and Chop-Suey	¥1,500 (¥1,815)
50. 四川風とろみそば 酸辣湯麵 Hot and Sour Noodle Soup	¥1,500 (¥1,815)
51. チャーシュー細切り葱汁そば 葱絲湯麵 Noodles Soup and Sherdded "Barbecued Pork" and Green Onion	¥1,400 (¥1,694)
52. 担々麵 担々麵 Noodle Soup in Sesame Sauce	¥1,500 (¥1,815)

※季節により食材が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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.

焼きそば類

FRIED NOODLE

每位
1名様
Person

- | | | | |
|-----|-------------|-------------------------------|----------|
| 53. | 海の幸焼きそば | | ¥1,800 |
| | 海鮮炒麺 | Fried Noodles and Sea Food | (¥2,178) |
| 54. | 五目焼きそば | | ¥1,500 |
| | 八珍炒麺 | Fried Noodles and Chop-Suey | (¥1,815) |
| 55. | 上海花園飯店式焼きそば | | ¥1,800 |
| | 花園炒麺 | Fried Noodles Shang-Hai Style | (¥2,178) |

飯類

FRIED RICE

- | | | | |
|-----|-----------|-----------------------------------|----------|
| 56. | 五目炒飯 | | ¥1,400 |
| | 八珍炒飯 | Mixed Fried Rice | (¥1,694) |
| 57. | かに肉入り炒飯 | | ¥1,500 |
| | 蟹肉炒飯 | Fried Rice and Crab Meat | (¥1,815) |
| 58. | 海の幸あんかけ御飯 | | ¥1,800 |
| | 海鮮燴飯 | Saut éed Seafood Served on Rice | (¥2,178) |
| 59. | 五目あんかけ御飯 | | ¥1,400 |
| | 八珍燴飯 | Saut éed Chop-Suey Served on Rice | (¥1,694) |
| 60. | あわび入り白粥 | | ¥2,000 |
| | 鮑白粥 | Abalone Slices Rice Porridge | (¥2,420) |

※当店では国内産のお米を使用しております。

We serve rice produced in Japan in this restaurant.

点心

DIM SUN

	每位 1名様 Person
61. 四種飲茶盛り合わせ(12個) 點心拼盆 Special Assorted Dumplings (12pieces)	¥2,500 (¥3,025)
62. 三種飲茶盛り合わせ(3個) 點心三種 Special Assorted Dumplings (3pieces)	¥1,000 (¥1,210)
63. はるまき(3本) 脆皮春捲 Spring Roll(3Pieces)	¥900 (¥1,089)
64. 棒餃子(3本) 棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings(3Pieces)	¥900 (¥1,089)
65. 板餃子(1枚) 板餃子 Pan-fried Pork Dumplings TOH-LEE Style(1pieces)	¥900 (¥1,089)

デザート

DESSERT

66. 究極の杏仁豆腐 青筒豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup	¥900 (¥1,089)
67. フルーツ入り杏仁豆腐 鮮果豆腐 Almond Jelly and Fruit Salad	¥1,200 (¥1,452)
68. タピオカ入りココナッツミルク 椰汁西米 Boba in Coconut Milk	¥900 (¥1,089)
69. アイスクリーム 雪糕各式 Ice cream	¥600 (¥726)
70. 胡麻付き揚げ団子(3個) 炸芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings(3Pieces)	¥600 (¥726)
71. さつまいもの飴炊き(数量限定) 拔絲地瓜 Honey Fried Potato	¥2,000 (¥2,420)

※季節により食材が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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.