

# 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 (小麦・卵・乳成分) 五色拼盆 Five Kinds of Appetizers		¥5,800 (¥7,018)	¥8,700 (¥10,527)
2. 三種冷菜盛り合わせ (小麦・卵・乳成分) 三色拼盆 Three Kinds of Appetizers		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
3. あわびのうす切り冷菜 (小麦) 冷鮑魚片 Chilled Abalone Slices		¥7,000 (¥8,470)	¥10,500 (¥12,705)
4. くらげの冷菜 (小麦) 拌海蜇皮 Chilled Jelly Fish		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
5. 蒸し鶏の冷菜 白切肥鶏 Chilled Boiled Chicken		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)
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		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)
7. 広東風チャーシュー (小麦・乳成分) 明爐叉焼 Chinese Barbecued Pork		¥2,800 (¥3,388)	¥4,200 (¥5,082)
8. ピータン (小麦・卵) 松花皮蛋 Preserved Duck's Eggs		¥1,800 (¥2,178)	¥2,700 (¥3,267)

# ふかのひれ

SHARK'S FIN

9. ふかのひれの煮込み (小麦・乳成分) 紅焼排翅 Braised Shark's Fin		¥15,000 (¥18,150)	
10. かにの卵入りふかのひれスープ (カニ・小麦・卵・乳成分) 蟹皇魚翅 Shark's Fin and Crab Roe Soup	¥3,000 (¥3,630)	¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
11. かに肉入りふかのひれスープ (カニ・小麦・卵・乳成分) 蟹肉魚翅 Shark's Fin and Crab Meat Soup	¥2,500 (¥3,025)	¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)

※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。

※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。

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 (カニ・小麦・卵・乳成分) 蟹皇官燕 Bird's Nest with Crab Roe Soup	¥3,000 (¥3,630)	¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
13. 燕の巣澄ましスープ (小麦・卵・乳成分) 清湯官燕 Bird's Nest Clear Soup	¥2,500 (¥3,025)	¥5,000 (¥6,050)	¥7,500 (¥9,075)

# あわび

## ABALONE

14. まるごとあわびの煮込み(1個) (小麦・乳成分) 原只鮑魚 Braised Whole Abalone(1piece)	¥11,000 (¥13,310)		
15. あわびと季節野菜の炒め 碧緑鮑片 Sautéed Sliced Abalone and Seasonal Vegetables		¥6,500 (¥7,865)	¥9,700 (¥11,737)
16. 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		¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
17. あわびと袋茸のオイスターソース煮込み (小麦・乳成分) 草菇鮑甫 Braised Abalone and Chinese Mushroom		¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)

# かに

## CRAB

18. かに爪の揚げもの(1本) (エビ・カニ・小麦・卵) 百花蟹鉗 Deep Fried Stuffed Crab Claw (1piece)	¥1,500 (¥1,815)		
19. かにたま (カニ・小麦・卵・乳成分) 芙蓉蟹蛋 Egg Fu-Young		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)

※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。

※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。

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. ロブスターの葱と生姜炒め (エビ・小麦・乳成分) 姜葱龍蝦 Sautéed Lobster in Ginger and Green Onion Sauce		¥9,000 (¥10,890)	¥13,500 (¥16,335)
21. ロブスターのチリソース煮 (エビ・小麦) 乾焼龍蝦 Braised Lobster in Chili Sauce		¥9,000 (¥10,890)	¥13,500 (¥16,335)
22. 海老のXO醬炒め (エビ・小麦・乳成分) XO蝦球 Sautéed Prawns in XO Sauce		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
23. 海老のチリソース煮 (エビ・小麦) 乾焼蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
24. 海老のマヨネーズソースソース和え (エビ・小麦・卵・乳成分) 沙丹蝦球 Fried Prawns with Mayonnaise Sauce		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
25. 小海老のチリソース煮 (エビ・小麦) 乾焼蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
26. 小海老の衣揚げ (エビ・小麦) 酥炸蝦仁 Fried Shrimps		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

# イカ・貝柱

SQUID • SCALLOP

27. イカと季節野菜の炒め 碧綠魷魚 Sautéed Squid and Seasonal Vegetables		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
28. イカのチリソース煮 (小麦) 乾焼魷魚 Braised Squid in Chili Sauce		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
29. 貝柱と季節野菜の炒め 碧綠帶子 Sautéed Scallops and Seasonal Vegetables		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
30. 貝柱と海老すり身の揚げもの (エビ・小麦・卵) 百花帶子 Deep Fried Stuffed Scallops		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
31. 貝柱のクリーム煮込み (小麦・乳成分) 奶油帶子 Braised Scallops in Cream Sauce		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

# 魚

FISH

32. 白身魚の切り身と季節野菜の炒め (卵) 時菜魚球 Sautéed Fish and Seasonal Vegetables		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)
33. 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		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)

# 牛肉

BEEF

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
34. 和牛サーロインの黒胡椒炒め (小麦) 黒胡椒西令牛 Sautéed Sirloin of Beef with Black Pepper		¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
35. 牛フィレ肉と白葱の炒め (小麦) 京葱牛柳 Sautéed Fillet of Beef and Leek		¥4,500 (¥5,445)	¥6,700 (¥8,107)
36. 牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦) 青椒牛絲 Sautéed Shredded Beef and Green Pepper		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
37. 牛肉細切り甘味噌炒め (レタス 又は クレープ包み) (小麦) 金醬牛絲 Sautéed Beef in Special Bean Paste (Lettuce or Crêpe)		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

# 豚肉

PORK

38. 酢豚 (小麦・卵) 酥古老肉 Sweet and Sour Pork		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)
39. まろやか黒酢 酢豚 (小麦・卵) 黒古老肉 Sweet and Sour Pork in Black Vinegar		¥3,500 (¥4,235)	¥5,200 (¥6,292)
40. 八宝菜 (エビ・小麦) 炒上雜碎 Sautéed Chop-Suey		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)

# 豆腐

TOFU

41. 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 Crab Meat		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
42. 麻婆豆腐 (小麦・乳成分) 麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef in Chili Sauce		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)

※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。

※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。

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)
43.	北京ダック (エビ・小麦) 北京烤鴨 Roast Duck Skin		¥8,000 (¥9,680)	¥16,000 (¥19,360)
44.	鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め (小麦・卵) 腰果鶏丁 Sautéed Chicken and Cashew Nuts		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
45.	鶏肉の唐揚げ (小麦・卵) 酥炸鶏球 Fried Chicken Pieces (without Bones)		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
46.	鶏肉の揚げものレモンソース (卵) 西檸煎鶏 Fried Chicken in Lemon Sauce		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
47.	うずら肉のレタス包み (小麦・卵) 炒安仁崙 Sautéed Quail Meat in Lettuce Cup		¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

## 野菜

VEGETABLE

48.	季節野菜の炒め 清炒素菜 Sautéed Seasonal Vegetables		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
49.	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		¥2,500 (¥3,025)	¥3,700 (¥4,477)
50.	二種野菜の炒め ニンニク風味 蒜茸双蔬 Sautéed Vegetables with Garlic		¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)

# スープ

## SOUP

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
51. 野菜と卵のスープ (小麦・卵・乳成分) 蛋花上湯 Vegetables and Egg Soup	¥1,500 (¥1,815)	¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
52. かに肉入りコーンスープ (カニ・小麦・乳成分) 蟹肉粟米 Crab Meat Corn Soup	¥1,500 (¥1,815)	¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
53. 干し貝柱入りとろみスープ (小麦・乳成分) 金瑤柱羹 Dried Scallops Soup	¥1,500 (¥1,815)	¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)
54. 四川風とろみスープ (小麦・卵・乳成分) 川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,500 (¥1,815)	¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)

# 汁そば類

## NOODLE SOUP

	每位 1名様 Person
55. 海の幸汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分) 海鮮湯麺 Noodle Soup and Seafood	¥2,000 (¥2,420)
56. 五目汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分) 八珍湯麺 Noodle Soup and Chop-Suey	¥1,800 (¥2,178)
57. 四川風とろみそば (小麦・卵・乳成分) 酸辣湯麺 Hot and Sour Noodle Soup	¥1,800 (¥2,178)
58. チャーシュー細切り葱汁そば (小麦・卵・乳成分) 葱絲湯麺 Noodle Soup and Shredded "Barbecued Pork" and Green Onion	¥1,500 (¥1,815)
59. 担々麺 (エビ・小麦・卵・乳成分) 担々麺 Noodle Soup in Sesame Sauce	¥1,800 (¥2,178)

※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。

※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。

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

- |     |                                    |          |
|-----|------------------------------------|----------|
| 60. | 海の幸焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)              | ¥2,000   |
|     | 海鮮炒麺 Fried Noodles and Seafood     | (¥2,420) |
| 61. | 五目焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)               | ¥1,800   |
|     | 八珍炒麺 Fried Noodles and Chop-Suey   | (¥2,178) |
| 62. | 上海花園飯店式焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)          | ¥1,800   |
|     | 花園炒麺 Fried Noodles Shang-Hai Style | (¥2,178) |

# 飯類

FRIED RICE

- |     |                                       |          |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 63. | 五目炒飯 (エビ・小麦・卵)                        | ¥1,500   |
|     | 八珍炒飯 Mixed Fried Rice                 | (¥1,815) |
| 64. | かに肉入り炒飯 (カニ・小麦・卵)                     | ¥1,800   |
|     | 蟹肉炒飯 Fried Rice and Crab Meat         | (¥2,178) |
| 65. | 海の幸入り炒飯 (エビ・カニ・小麦・卵・乳成分)              | ¥2,000   |
|     | 海鮮炒飯 Fried Rice and Seafood           | (¥2,420) |
| 66. | 五目あんかけ御飯 (エビ・小麦・乳成分)                  | ¥1,800   |
|     | 八珍燴飯 Sautéed Chop-Suey Served on Rice | (¥2,178) |
| 67. | あわび入り白粥 (小麦・卵・乳成分)                    | ¥2,500   |
|     | 鮑白粥 Abalone Slices Rice Porridge      | (¥3,025) |

※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
68.	四種飲茶盛り合わせ(12個) (エビ・カニ・小麦・卵・乳成分) 點心拼盆 Special Assorted Dumplings (12pieces)	¥3,000 (¥3,630)
69.	はるまき(3本) (エビ・小麦・乳成分) 脆皮春捲 Spring Roll (3pieces)	¥900 (¥1,089)
70.	棒餃子(3本) (エビ・小麦・乳成分) 棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings (3pieces)	¥900 (¥1,089)
71.	板餃子(1枚) (小麦・乳成分) 板餃子 Pan-fried Pork Dumplings TOH-LEE Style (1piece)	¥1,200 (¥1,452)
72.	ふかのひれ入り蒸し餃子(4個) (エビ・カニ・小麦) 魚翅餃 Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces)	¥1,200 (¥1,452)
73.	海老入り蒸し餃子(4個) (エビ・小麦) 筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4pieces)	¥1,200 (¥1,452)
74.	かに卵のせシューマイ(4個) (エビ・カニ・小麦・卵) 蟹皇焼売 Steamed Pork Dumplings (4pieces)	¥1,200 (¥1,452)
75.	ショーロンポー(4個) (小麦・乳成分) 小籠包 Steamed "Show-Long-Pow" Dumplings (4pieces)	¥1,200 (¥1,452)
76.	肉まん(1個) (エビ・小麦・卵) 滑肉飽 Pork Filled Bun (1pieces)	¥500 (¥605)
77.	中国蒸しパン(1個) (小麦・卵) 花捲 Steamed Chinese Bread (1pieces)	¥300 (¥363)

# デザート

DESSERT

78.	究極の杏仁豆腐 (乳成分) 青筒豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup	¥1,000 (¥1,210)
79.	フルーツ入り杏仁豆腐 (乳成分) 鮮果豆腐 Almond Jelly and Fruit Salad	¥1,500 (¥1,815)
80.	タピオカ入りココナッツミルク (乳成分) 椰汁西米 Boba in Coconut Milk	¥1,000 (¥1,210)
81.	アイスクリーム (乳成分) 雪糕各式 Ice Cream	¥800 (¥968)
82.	胡麻付き揚げ団子(3個) (小麦) 炸芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings (3pieces)	¥600 (¥726)
83.	さつまいもの飴炊き(数量限定) 拔絲地瓜 Honey Fried Potato	¥2,500 (¥3,025)

※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。

※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。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.