

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) 五色拼盆 Five kinds of Appetizers		¥7,400	¥11,100
2. 三種冷菜盛り合わせ (小麦・卵) 三色拼盆 Three kinds of Appetizers		¥5,700	¥8,500
3. あわびのうす切り冷菜 (小麦) 冷鮑魚片 Chilled Abalone Slice		¥8,900	¥13,300
4. くらげの冷菜 (小麦) 拌海蜇皮 Chilled Jelly Fish		¥5,700	¥8,500
5. 蒸し鶏の冷菜 (小麦) 白切肥鶏 Chilled Boiled Chicken		¥3,600	¥5,400
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		¥3,600	¥5,400
7. 広東風チャーシュー (小麦) 明爐叉焼 Roasted Pork fillet Cantonese Style		¥3,600	¥5,400
8. ピータン (小麦・卵) 松花皮蛋 Preserved Duck's Eggs		¥2,300	¥3,400

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	¥19,000		
10. 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	¥3,800	¥7,600	¥11,400
11. 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	¥4,200	¥8,400	¥12,600

※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	¥3,800	¥7,600	¥11,400
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	¥3,200	¥6,400	¥9,600

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)	¥14,000		
15. あわびと季節野菜の炒め (乳成分) 碧緑鮑片 Saut éed Sliced Abalone and Seasonal Vegetables		¥8,300	¥12,400
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		¥7,600	¥11,400
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		¥7,600	¥11,400

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)	¥1,900		
19. かにたま (カニ・小麦・卵・乳成分) 芙蓉蟹蛋 Egg Fu-Young		¥3,800	¥5,700

※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.

海老

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 Saut é ed Lobster in Ginger and Green Onion Sauce		¥11,400	¥17,100
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		¥11,400	¥17,100
22. 海老のXO醬炒め (エビ・小麦・乳成分) X O 蝦球 Saut é ed Prawns in XO Sauce		¥5,700	¥8,500
23. 海老のチリソース煮 (エビ・小麦) 乾焼蝦球 Braised Prawns in Chili Sauce		¥5,700	¥8,500
24. 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		¥5,700	¥8,500
25. 小海老のチリソース煮 (エビ・小麦) 乾焼蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce		¥5,100	¥7,600
26. 小海老の衣揚げ (エビ・小麦) 酥炸蝦仁 Fried Shrimps		¥5,100	¥7,600

イカ・貝柱

SQUID·SCALLOP

27. イカと季節野菜の炒め (乳成分) 碧綠魷魚 Saut é ed Squid and Seasonal Vegetables		¥3,800	¥5,700
28. イカのチリソース煮 (小麦) 乾焼魷魚 Braised Squid in Chili Sauce		¥3,800	¥5,700
29. 貝柱と季節野菜の炒め (乳成分) 碧綠帶子 Saut é ed Scallops and Seasonal Vegetables		¥5,100	¥7,600
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		¥5,100	¥7,600
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		¥5,100	¥7,600

魚

FISH

32. 白身魚の切り身と季節野菜の炒め (小麦・卵・乳成分) 時菜魚球 Saut é ed Fish and Seasonal Vegetables		¥4,500	¥6,700
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		¥4,500	¥6,700

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・乳成分) 黒胡椒西令牛 Sautéed Sirloin of Beef with Black Pepper		¥7,600	¥11,400
35. 牛フィレ肉と白葱の炒め (小麦・乳成分) 京葱牛柳 Sautéed Fillet of Beef and Leek		¥5,700	¥8,500
36. 牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦・乳成分) 青椒牛絲 Sautéed Shredded Beef and Green Pepper		¥5,100	¥7,600
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)		¥5,100	¥7,600

豚肉

PORK

38. 酢豚 (小麦・卵) 酥古老肉 Sweet and Sour Pork		¥4,500	¥6,700
39. まろやか黒酢酢豚 (小麦・卵) 黒古老肉 Sweet and Sour Pork in Black Vinegar		¥4,500	¥6,700
40. 八宝菜 (エビ・小麦・乳成分) 炒上雜碎 Sautéed Chop-Suey		¥3,800	¥5,700

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		¥3,800	¥5,700
42. 麻婆豆腐 (小麦・乳成分) 麻婆豆腐 Tofu and Minced Beef in Chili Sauce		¥3,200	¥4,800

※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		¥10,200	¥20,400
44. 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め (小麦・卵・乳成分) 腰果鶏丁 Saut é ed Chicken and Cashew Nuts		¥3,800	¥5,700
45. 鶏肉の唐揚げ (小麦・卵) 酥炸鶏球 Fried Chicken Pieces (without Bones)		¥3,800	¥5,700
46. 鶏肉の揚げものレモンソース (卵) 西檸煎鶏 Fried Chicken in Lemon Sauce		¥3,800	¥5,700
47. うずら肉のレタス包み (小麦・卵・乳成分) 炒安仁崧 Saut é ed Quail Meat in Lettuce Cup		¥5,100	¥7,600

野菜

VEGETABLE

48. 季節野菜の炒め (乳成分) 清炒素菜 Saut é ed Seasonal Vegetables		¥3,200	¥4,800
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		¥3,200	¥4,800
50. 二種野菜の炒め ニンニク風味 (乳成分) 蒜茸双蔬 Saut é ed Vegetables with Garlic		¥3,800	¥5,700

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	¥1,900	¥3,800	¥5,700
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	¥1,900	¥3,800	¥5,700
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	¥1,900	¥3,800	¥5,700
54. 四川風とろみスープ (小麦・卵・乳成分) 川酸辣湯 Hot and Sour Soup	¥1,900	¥3,800	¥5,700

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	¥2,600
56. 五目汁そば (エビ・小麦・卵・乳成分) 八珍湯麺 Noodle Soup and Chop-Suey	¥2,300
57. 四川風とろみそば (小麦・卵・乳成分) 酸辣湯麺 Hot and Sour Noodle Soup	¥2,300
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	¥1,900
59. 担々麺 (エビ・小麦・卵・乳成分) 担々麺 Noodle Soup in Sesame Sauce	¥2,300

※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)
海鮮炒麺 Fried Noodles and Seafood | ¥2,600 |
| 61. 五目焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)
八珍炒麺 Fried Noodles and Chop-Suey | ¥2,300 |
| 62. 上海花園飯店式焼きそば (エビ・小麦・卵・乳成分)
花園炒麺 Fried Noodles Shang-Hai Style | ¥2,300 |

飯類

RICE

- | | |
|--|--------|
| 63. 五目炒飯 (エビ・小麦・卵)
八珍炒飯 Mixed Fried Rice | ¥1,900 |
| 64. かに肉入り炒飯 (カニ・小麦・卵)
蟹肉炒飯 Fried Rice and Crab Meat | ¥2,300 |
| 65. 海の幸入り炒飯 (エビ・カニ・小麦・卵・乳成分)
海鮮炒飯 Fried Rice and Seafood | ¥2,600 |
| 66. 五目あんかけ御飯 (エビ・小麦・乳成分)
八珍燴飯 Saut éed Chop-Suey Served on Rice | ¥2,300 |
| 67. あわび入り白粥 (小麦・卵・乳成分)
鮑白粥 Abalone Slices Rice Porridge | ¥3,200 |

※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-SUM

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) ¥4,000
點心拼盆 Special Assorted Dumplings (12pieces)
69. はるまき(3本) (エビ・小麦・乳成分) ¥1,200
脆皮春捲 Spring Roll (3pieces)
70. 棒餃子(3本) (エビ・小麦・乳成分) ¥1,200
棒餃子 Pan-fried Pork Dumplings (3pieces)
71. 板餃子(1枚) (小麦・乳成分) ¥1,600
板餃子 Pan-fried Pork Dumplings TOH-LEE Style (1piece)
72. ふかのひれ入り蒸し餃子(4個) (エビ・カニ・小麦) ¥1,600
魚翅餃 Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces)
73. 海老入り蒸し餃子(4個) (エビ・小麦) ¥1,600
筍尖蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (4pieces)
74. かに卵のせシューマイ(4個) (エビ・カニ・小麦・卵) ¥1,600
蟹皇焼売 Steamed Pork Dumplings (4pieces)
75. ショーロンポー(4個) (小麦・乳成分) ¥1,600
小籠包 Steamed "Show-Long-Pow" Dumplings (4pieces)
76. 肉まん(1個) (エビ・小麦・卵) ¥700
滑肉飽 Pork Filled Bun (1pieces)
77. 中国蒸しパン(1個) (小麦・卵) ¥400
花捲 Steamed Chinese Bread (1pieces)

デザート DESSERT

78. 究極の杏仁豆腐 (乳成分) ¥1,300
青筒豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup
79. フルーツ入り杏仁豆腐 (乳成分) ¥1,900
鮮果豆腐 Almond Jelly and Fruit Salad
80. タピオカ入りココナッツミルク (乳成分) ¥1,300
椰汁西米 Boba in Coconut Milk
81. アイスクリーム (乳成分) ¥1,100
雪糕各式 Ice Cream
82. 胡麻付き揚げ団子(3個) (小麦) ¥900
炸芝麻球 Fried Sweet Sesame Dumplings (3pieces)
83. さつまいもの飴炊き(数量限定) ¥3,200
拔絲地瓜 Honey Fried Potato

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。*Prices include consumption tax and service charge

※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.