

前 菜
COLD DISH

	每位 1名様 Person	小盆 2～3名様 Small	中盆 4～5名様 Medium
★ 五種冷菜盛り合わせ (小麦・卵) (くらげの冷菜・広東風チャーシュー・蒸し鶏の冷菜・ピータン・きゅうりの甘酢漬け) Five kinds of Appetizers (Chilled Jelly Fish, Roasted Pork fillet Cantonese Style, Chilled Boiled Chicken, Preserved Duck's Eggs, Sour Cucumber) 五 色 拼 盆		¥8,200	¥12,300
三種冷菜盛り合わせ (小麦) (くらげの冷菜・広東風チャーシュー・蒸し鶏の冷菜) Three kinds of Appetizers (Chilled Jelly Fish, Roasted Pork fillet Cantonese Style, Chilled Boiled Chicken) 三 色 拼 盆		¥6,300	¥9,400

ふかのひれ
SHARK'S FIN

★ 青鮫 ふかのひれの姿煮込み (小麦) Braised Whole Shark's Fin 紅 焼 鮑 翅	¥20,900		
かに肉入りふかのひれスープ (かに・小麦・卵) Shark's Fin and Crab Meat Soup 蟹 肉 魚 翅	¥4,200	¥8,400	¥12,600
五目入りふかのひれスープ (小麦) Shark's Fin and Chop-Suey Soup 八 珍 魚 翅	¥3,200	¥6,400	¥8,400

あわび
ABALONE

あわびと季節野菜の炒め (小麦) Sautéed Sliced Abalone and Seasonal Vegetables 碧 緑 鮑 片	¥9,200	¥13,800
あわびのクリーム煮込み (小麦・乳成分) Braised Abalone in Cream Sauce 奶 油 鮑 片	¥8,400	¥12,600

★印は料理長おすすめメニューです。



かに

CRAB

每位 1名様 Person	小盆 2〜3名様 Small	中盆 4〜5名様 Medium
---------------------	----------------------	-----------------------

- ★

タラバ蟹のセイロ蒸し 葱生姜風味 (かに・小麦)

Steamed King Crab with Ginger and Green Onion

姜 葱 蒸 帝 王 蟹

¥6,400
- ★

タラバ蟹のお料理 ※お味付けを一品お選びください

Please choose one seasoning of King Crab Dishes

各 種 帝 王 蟹

・ まろやか黒酢ソース Black Vinegar Sauce (かに・小麦・卵)

・ チリソース煮 Chili Sauce (かに・小麦・卵)

¥11,800 ¥17,700
- かに爪の揚げもの (1本) (えび・かに・小麦・卵)

Deep-fried Stuffed Crab Claw (1piece)

百 花 蟹 鉗

¥2,100

海老

LOBSTER・PRAWN

- ★

イセエビのお料理 ※お味付けを一品お選びください

Please choose one seasoning of Lobster Dishes

各 種 龍 蝦

・ X O 醤炒め XO Sauce (えび・小麦・卵・乳成分)

・ チリソース煮 Chili Sauce (えび・小麦・卵)

¥10,600 ¥15,900
- 海老のお料理 ※お味付けを一品お選びください

Please choose one seasoning of Prawn Dishes

各 種 蝦 球

・ X O 醤炒め XO Sauce (えび・小麦・乳成分)

・ チリソース煮 Chili Sauce (えび・小麦)

・ マヨネーズソース和え Mayonnaise Sauce (えび・小麦・卵・乳成分・落花生)

¥6,300 ¥9,400

★印は料理長おすすめメニューです。



※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：えび・カシューナッツ・かに・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.

※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。

Ingredients are subject to seasonal changes.

※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.

※写真はイメージです。

All Photo are for illustrations only.

魚・イカ
FISH・SQUID

每位
1名様
Person

小盆
2〜3名様
Small

中盆
4〜5名様
Medium

真鯛の切り身揚げ 甘酢あんかけ (小麦・卵)

Sweet and Sour Fish

糖 醋 鯛 魚

¥4,800

¥7,200

イカのお料理 ※お味付けを一品お選びください

Please choose one seasoning of Squid Dishes

各 種 魷 魚

・ あっさり炒め Lightly Salted (小麦)

・ チリソース煮 Chili Sauce (小麦)

¥4,200

¥6,300

鴨・鶏・牛肉・豚肉
DUCK・CHICKEN・BEEF・PORK

★ 北京ダック (えび・小麦)

Roast Duck Skin

北 京 烤 鴨

(6枚)

¥11,300

(12枚)

¥22,600

鶏肉の唐揚げ (小麦・卵)

Fried Chicken Pieces (without Bones)

酥 炸 鶏 球

¥4,200

¥6,300

★ 和牛サーロインと九条ねぎの炒め (小麦)

Sautéed Japanese Sirloin and Kujo Green Onion

九 条 葱 西 令 牛

¥8,800

¥13,200

牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦)

Sautéed Shredded Beef and Green Pepper

青 椒 牛 絲

¥5,700

¥8,500

酢豚 または まろやか黒酢 酢豚 (小麦・卵)

Sweet and Sour Pork or Sweet and Sour Pork in Black Vinegar

酥 古 老 肉 或 黒 古 老 肉

¥5,000

¥7,500



野菜・豆腐

VEGETABLE・TOFU

每位
1名様
Person

小盆
2〜3名様
Small

中盆
4〜5名様
Medium

季節野菜の炒め (小麦)

Sautéed Seasonal Vegetables

清 炒 素 菜

¥3,600

¥5,400

麻 婆 豆 腐 (小麦)

Tofu and Minced Beef in Chili Sauce

麻 婆 豆 腐

¥3,600

¥5,400

そば・飯類

NOODLE・RICE

每位
1名様
Person

チャーシュー細切り葱入り汁そば (小麦・卵)

Noodle Soup and Shredded "Barbecued Pork" and Green Onion

葱 絲 湯 麵

¥2,100

五目入り汁そば (えび・小麦・卵)

Noodle Soup and Chop-Suey

八 珍 湯 麵

¥2,600

五目入り焼きそば (えび・小麦・卵)

Fried Noodles and Chop-Suey

八 珍 炒 麵

¥2,600

五目入り炒飯 (えび・小麦・卵)

Mixed Fried rice

八 珍 炒 飯

¥2,100

かに肉入り炒飯 (かに・小麦・卵)

Fried Rice and Crab Meat

蟹 肉 炒 飯

¥2,600

※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.



※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：えび・カシューナッツ・かに・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.
※仕入状況により食材が変更になる場合がございます。 ※当店では国内産のお米を使用しております。
Ingredients are subject to seasonal changes. We serve rice produced in Japan in this restaurant.

※写真はイメージです。
All Photo are for illustrations only.

点 心
DIM SUM

	每位 1名様 Person
かに卵のせシューマイ（4個） Steamed Pork Dumplings (4pieces) 蟹 皇 焼 賣 (えび・かに・小麦・卵・乳成分)	¥1,800
ふかのひれ入り蒸し餃子（4個） Steamed Shark's Fin Dumplings (4pieces) 魚 翅 餃 (えび・かに・小麦・乳成分)	¥1,800
海老入り蒸し餃子（4個） Steamed Shrimp Dumplings (4pieces) 筍 尖 蝦 餃 (えび・小麦・乳成分)	¥1,800
ショーロンポー（4個） Steamed "Show-Long-Pow" Dumplings (4pieces) 小 龍 包 (小麦)	¥1,800
はるまき（3本） Spring Roll (3pieces) 脆 皮 春 捲 (えび・小麦)	¥1,350
棒餃子（3本） Pan-fried Pork Dumplings (3pieces) 棒 餃 子 (えび・小麦・乳成分)	¥1,350

デザート
DESSERT

究極の杏仁豆腐 Special Almond Jelly in Bamboo Cup 青 筒 豆 腐 (乳成分)	¥1,500
フルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly and Fruit Salad 鮮 果 豆 腐 (乳成分)	¥2,100
タピオカ入りココナッツミルク Boba in Coconut Milk 椰 汁 西 米 (乳成分)	¥1,500
胡麻付き揚げ団子（3個） Fried Sweet Sesame Dumplings (3pieces) 炸 芝 麻 球 (小麦)	¥1,050

