

頭盆
APPETIZER

前菜

彩虹健康蔬食碟
Variety of Seasonal Marinated Vegetables and Pickles
シェフセレクト健康野菜の特製オードブル盛り合わせ 2,800

棒棒鶏配夏天菜
Shredded Chicken with Szechuan Pepper Flavored Sesame Sauce and Assorted Vegetables
バンバンジー 花山椒の香りの練り胡麻ソース 季節野菜添え 2,800

麻香海蜇酸蔬菜
Sesame Oil Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetable Pickles
くらげの和えもの胡麻風味 季節野菜のピクルス添え 3,200

凍鮑魚配碧綠菜
Cold Abalone and Assorted Marinated Vegetables with Spicy Sesame Sauce
蒸し鮑の冷製と季節野菜の練り胡麻スパイスソース 4,000

魚翅・湯羹

SHARK'S FIN & SOUP

フカヒレ料理・スープ

夏天菜紅燒鮑翅

Braised Supreme Whole Shark's Fin with Chinese Ham Broth Soup and Seasonal Vegetables

フカヒレ姿入り金華ハムの上湯とろみスープ 季節野菜とともに 1person 6,800

上湯竹笙燕窩翅

Chinese Ham Broth Soup with Shark's Fin, Swallow's Nest, Silk Mushroom and Vegetables

フカヒレ、燕の巣、キヌガサダケ入り 金華ハムだしの上湯スープ 1person 2,500

珍珠粉燕液夏天菜粟米羹

Corn Soup with Yellow String Gourd, Swallow's Nest and Pearl Powder

金糸瓜と夏野菜入りコーンスープ 真珠パウダーと燕の巣コラーゲン添え 1person 1,800

“齋”佛跳牆

“Buddha Jump Over the Wall” Twice Boiled Chinese Mushrooms and Vegetable Soup

“佛跳牆（ファッチューション）”

数種類のキノコと廣東乾燥野菜で作ったオリジナル精進蒸しスープ 1person 1,600

腿茸瑤柱冬瓜鷄湯

Winter Melon Soup with Chicken, Dry Scallop, Shiitake Mushroom and Chinese Ham

冬瓜、金華ハム、鶏肉入りスープ 干し貝柱風味 1person 1,000

廣東蔬菜
CANTONESE VEGETABLES

廣東野菜料理

蠔油芥蘭菜 Sautéed Chinese Kale with Oyster Sauce チャイニーズケール芥蘭（ガイラン）の炒めオイスターソース	2,400
馬拉盞炒通菜 Sautéed Chinese Water Spinach with Spicy Fermented Shrimp Sauce 空心菜の香港エビ風味醬辛み炒め	2,400
蒜茸炒荳苗 Sautéed Chinese Pea Shoots with Garlic 豆苗（廣東トウミョウ）のガーリック炒め	2,400
白灼生菜尤魚 Poached Squid and Lettuce with Fresh Leek, Ginger and Oyster Soy Sauce レタスとイカのさつと茹で 香港スタイル葱生姜のフィッシュソースで	2,800
燕液蟹肉扒露笋 Sautéed Asparagus with Crab Meat Sauce and Swallow's Nest アスパラガスの蟹肉餡かけ燕の巣コラーゲン添え	3,300

海鮮類
SEAFOOD

海鮮料理

清蒸東星斑

Hong Kong Style Steamed Grouper Fish with Scallion and Ginger Soy Sauce

東星ハタの“清蒸（チェンヅェン）” 葱生姜のフィッシュ醤油ソース 2pieces 4,200

香芒生汁蝦球

Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce

海老のヘルシーマンゴーマヨネーズソース リーフサラダ添え 3,600

三姜茸辣茄汁蝦球

Braised Prawns in Original Tomato Chili Sauce Flavored with Three kinds of Ginger

海老のチリソース 三種のジンジャー（ウコン、カー、国産生姜）入り 3,600

七彩 VXO 香煎帶子

Pan Fried Scallops and Seasonal Vegetables with Original VXO Sauce

フレッシュホタテの香り焼きと季節野菜のバラエティ オリジナルVXOソース 3,600

EXO 炒海三鮮

Wok Sautéed Three kinds of Seafood and Seasonal Vegetables with EXO Sauce

海鮮三種と季節野菜の炒め オリジナルEXO醤を添えて 4,000

阿膠蠔皇鮑魚

Braised Sliced Abalone with Yang Guifei Healthy Herbal Oyster Sauce

“阿膠（アーカウ）” 入り 鮑のオイスターソース煮 グリーン野菜とともに 5,800

肉類
MEAT

肉料理

鎮江香醋桑椹咕嚕肉

Sweet and Sour Pork with Original Supreme Chinese Black Vinegar Sauce Made with Pomegranate and Mulberry Juice

オリジナルソースの酢豚 季節野菜とフルーツを添えて
中国恒順八年熟成鎮江香醋と桑の実で作った甘酢ソース

3,200

豉椒葱汁七彩煎猪肉

Pan Fried Pork Loin, Deep Fried Summer Vegetables with Chinese Ferment Black Beans Spicy Soy Sauce

豚ロースの香り焼きと夏野菜 荳豉（トウチー）入リスパイシー薬味ソース

3,600

生菜包麵醬牛肉

Sweet Black Miso Marinated Sliced Japanese Beef Wrapped Green Curl Lettuce

和牛薄切り肉の甘味噌炒め グリーンカールレタス包み

4,000

荳瓣豉椒炒和牛肉

Wok Sautéed Japanese Beef and Seasonal Vegetables with Soy Beans Spicy Oyster Sauce

和牛と夏野菜特製豆板醬スパイスソース炒め

4,200

麵・飯
RICE & NOODLE

麵飯類

七彩苳肉絲煎麵 Pan-Fried Noodles with Starchy Braised Shredded Seven kinds of Vegetables and Soy Meat	
七種野菜細切りと大豆ミートの餡かけ煎り焼きそば	1,800
夏天菜干蝦糙米炒飯 Fried Rice of Summer Vegetables, Dry Shrimps and Amaranth Seeds	
夏野菜のチャーハン 干し海老風味 アマランサスと焼き玄米入り	1,800
海鮮蟹肉生菜炒飯 Fried Rice with Crab Meat, Seafood Mix and Lettuce	
蟹肉と海鮮のレタス入りチャーハン	2,200
碧緑海鮮湯麵 Sautéed Seafood Mix and Green Vegetables Noodle Soup	
海鮮とグリーン野菜のスープヌードル	2,400

甜甜蜜蜜

HONG KONG DESSERTS

香港デザート

當紅西瓜檸檬嗜哩

Watermelon Purée with Lemon Jelly, Collagen of Basil Seed and Mint Fragrance

レモンジュレとスイカのピューレ バジルシードコラーゲンとミントの香り 1,000

燕液香芒楊枝甘露

Mango Coconut Milk Soup with Seasonal Citrus Fruits and Swallow's Nest Jelly

燕の巣コラーゲンゼリーと柑橘類入りマンゴーココナッツミルク 1,200

洛神鮮桃杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly with Peach Compote Flavored Hibiscus

プラセンタエキス入り桃のハイビスカスコンポートの杏仁豆腐 1,200

夢想笑臉芒果布甸

Original Mango Pudding with Swallow's Nest Jelly and Placenta

特製マンゴープリン ライチの香りの燕の巣ゼリーとプラセンタエキス入り 1,200