

頭盆  
APPETIZER

---

前菜

彩虹健康蔬食碟 Variety of Marinated Seasonal 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
椒麻豉鞠姜葱白切鶏 Poached Cold Chicken with Soy Malt and Sesame Spicy Sauce ゆで鶏の冷製ネギ生姜ソース 醤油麴の中国花山椒風味スパイスソース添え	2,800
麻香海蜇酸蔬菜 Sesame Oil Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetables 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
荳辨麻香鮮魚滑沙律 Ginger and Spring Onion Marinade Low Fish and Assorted Vegetables Salad with Original Szechuan Beans Chili Paste and Lemon Dressing 白身魚の刺身サラダ葱生姜風味 オリジナルレモン豆板醬ドレッシングで	3,000

魚翅・湯羹

SHARK'S FIN & SOUP

---

フカヒレ料理・スープ

秋天菜紅燒鮑翅

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

蟹肉竹笙會生翅

Shark's Fin Thick Soup with Crab Meat and Silk Mushroom

蟹肉とキヌガサダケ入りフカヒレ上湯とろみスープ 1person 2,500

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

美麗真珠燕窩菜花羹

Cauliflower Chicken Soup with Swallow's Nest and Peel Powder

中国美容サプリメント真珠パウダーと燕の巣コラーゲン入りカリフラワースープ 1person 1,800

“齋” 佛跳牆

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

“佛跳牆（ファッチューチョン）”

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

廣東蔬菜・豆腐

CANTONESE VEGETABLES AND TOFU

---

廣東野菜 豆腐料理

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 Garlic Shrimp Sauce

空心菜の香港エビ風味醬辛み炒め

2,400

蒜茸炒豇苗

Wok Sautéed Chinese Beans Seedlings with Garlic

豆苗（廣東トウモロコシ）のガーリック炒め

2,400

黒松露野菌炸豆腐

Deep Fried Tofu, Braised Seasonal Vegetables and Mushrooms with Soy Milk Truffle Flavor Sauce

揚げ豆腐のトリュフ風味 キノコと秋野菜あんかけ

3,000

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あんかけ 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（チェンツェン）” 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 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 Herb 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

VXO 七彩炒雙鷄片

Wok Sautéed Chicken and Assorted Vegetables with VXO Sauce

鶏胸肉、せせりと季節野菜炒め オリジナル VXO 醬ソースとともに 3,000

豉椒蒸肉排矮瓜

Steamed Sliced Pork Spare Ribs and Eggplant with Gallic and Ferment Black Beans

廣東スタイル豚スペアリブと茄子のブラックビーンズ蒸し 3,000

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黒酢豚 中国鎮江香醋と桑の実で作った甘酢ソース 3,200

濃猪汁豉油炆肉排

Braised Pork Spareribs with Collagen Soy Sauce,  
Mushed Japanese Taro Potato and Sautéed Seasonal Vegetables

豚スペアリブのやわらか煮 たまり醤油のコラーゲンソース 里芋と秋野菜炒めとともに 2pieces 3,800

七彩黒豉椒炒和牛肉

Sautéed Japanese Beef and Seasonal Vegetables with Black Beans and Oyster Sauce

和牛スライスと季節野菜のオイスター醤油炒め ブラックビーンズ黒胡椒風味 4,200

雑菌豆豉仔筋煎和牛扒

Pan-Fried Japanese Beef and Seasonal Mushrooms with Black Beans Sauce

和牛カットステーキ 牛コラーゲンときのご入りブラックビーンズソース 5,800

麵・飯  
RICE & NOODLE

---

麵飯類

七彩苳肉絲煎麵 Pan-Fried Noodles with Starchy Braised Rainbow Vegetables and Soy Meat	
七種野菜細切りと大豆ミートのあんかけ煎り焼きそば	1,800
咸菜苳酥上素炒飯 Fried Rice with Seasonal Vegetables, Deep-Fried Soy Beans and Amaranth Seeds	
香り大豆と香港漬け菜 アマランサス入りの野菜チャーハン	1,800
海鮮蟹肉生菜炒飯 Wok Fried Rice with 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 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

美人白果腐竹糖水

Hong Kong Style Healthy Sweet Soup of Ginkgo Nuts and Dry beans curd

銀杏と湯葉入り香港ビューティー美肌デザートスープ

1,000

雪蛤香橙椰汁南瓜露

Pumpkin Coconut Milk with Orange and Chinese Healthy Herb Hasma

香港ビューティーコラーゲン“雪蛤（シュツカブ）”入り

かぼちゃのココナッツミルク オレンジと季節のフルーツとともに

1,200

燕液秋鮮果杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly with Seasonal Fruits and Swallow's Nest

燕の巣コラーゲンとプラセンタエキス入り杏仁豆腐

ラフランスのピューレと秋のフルーツとともに

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