

頭盆
APPETIZER

前菜

彩虹健康蔬食碟

Variety of Seasonal Marinated Vegetables and Pickles

シェフセレクトさまざまな季節野菜の特製オードブル盛り合わせ

1person 1,800

花椒麻醬棒棒雞

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

3,400

檸檬姜葱海鮮

Marinated Mix Seafood with Seasoned Japanese Leek, Ginger and Lemon Jelly

シーフードと季節野菜の葱生姜風味和え レモンジュレのアクセント

3,600

麻香海蜆酸蔬菜

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

3,800

魚翅・湯羹

SHARK'S FIN & SOUP

フカヒレ料理・スープ

春天菜紅燒鮑翅

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 7,800

蟹肉蒸水蛋會蟹黃翅

Shark's Fin and Crab Roe Creamy Soup with Steamed Crab Meet Egg Tofu

蟹卵とフカヒレ入りとろみスープ 蟹肉入り自家製卵豆腐とともに

1person 3,000

蟹肉竹笙會生翅

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

蟹肉とキノガサダケ入りフカヒレ上湯とろみスープ

1person 3,000

“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 2,000

燕液鷄茸薯仔羹

Potato and Minced Chicken Soup with Swallow's Nest and Chinese Cabbage

燕の巣コラーゲンとチキン入り新じゃがいものとろみスープ 青梗菜のアクセント

1person 2,000

廣東蔬菜・豆腐

CANTONESE VEGETABLES AND TOFU

廣東野菜 豆腐料理

蠔油芥蘭菜

Wok 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 2,900

馬拉盞炒通菜

Wok Sautéed Chinese Water Spinach with Spicy Garlic Fermented Shrimp Sauce

空心菜の香港発酵エビ醬ガーリックスパイシー炒め 2,900

蒜茸炒荳苗

Wok Sautéed Chinese Snow Pea Shoot with Garlic and Salt

豆苗（廣東トウモロコシ）のガーリック風味塩味炒め 2,900

蟹肉鶏蛋翡翠時蔬

Wok Sautéed Spring Vegetables with Crab Meat and Egg Sauce

アスパラガス、スナックエンドウの蟹肉入り地養卵のソースあんかけ 3,200

素麻婆豆腐

Vegetarian Mabo Tofu with Soy Milk Spicy Soup

豆乳スープのベジタリアン麻婆豆腐 2,900

焗咖哩蔬菜釀木瓜

Baked Papaya Stuffed Seasonal Vegetables with Carry Sauce and Soy Milk Cheese

季節野菜のパパイヤ詰め焼きベジタリアンカレー風味 豆乳チーズをのせて 1pieces 2,400

海鮮類
SEAFOOD

海鮮料理

清蒸東星斑

Hong Kong Style Steamed Grouper Fish with Japanese Leek, Ginger and Fish 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 4,800

火麻仁海鮮生菜包

Wok Sautéed Minced Seafoods Wrapped Lettuce Cup with Hemp Seeds

海鮮の麻の実ナッツ入り炒め レタスカップに包んで 3pieces 3,600

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 4,200

三姜茸辣茄汁蝦球

Braised Prawns with 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 4,200

香煎三鮮配魚湯煮椰菜蜆仔

Pan-Fried Scallops and Hokki Clam, Braised Asari Clam and Cabbage with EXO Sauce

ホタテ、槍イカ、ホッキ貝の香り焼き 春キャベツと浅蜆のスープ煮 EXO醬添え 4,800

EXO 炒海三鮮

Wok Sautéed Three kinds of Seafood and Vegetables with EXO Sauce

本日の海鮮三種と季節野菜の炒め オリジナルEXO醬を添えて 5,000

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 7,000

肉類
MEAT

肉料理

春洋葱汁時蔬炒猪肉

Wok Sautéed Sliced Pork and Seasonal Vegetables with Onion and Original Sauce

酒釀と塩麴でマリネした豚ロースと季節野菜炒め 新玉ねぎと荳豉入りの香港黒酢ソースで 3,800

鎮江香醋桑椹咕嚕肉

Deep Fried Pork and Vegetables with Original Sweet and Sour Sauce,
Made with Chinese Black Vinegar, 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、柘榴ジュースで作った健康甘酢ソース 3,800

胡椒清湯白蘿蔔牛腩

Stewed Beef Brisket and Daikon Radish with Clear Taste Soup, Spicy Condiments

和牛ブリスケットと大根の蒸し煮込み広東風 二種類のスパイシーコンディメント 4,200

豆瓣豉汁煎和牛扒

Pan Fried Japanese Beef with Seasonal Vegetables and Black Beans Spicy Sauce

和牛カットステーキ 荳豉（トウチー）と豆板醬入り薬味ソース 季節野菜添え 7,000

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 2,200

春天菜干蝦糙米炒飯
Fried Rice of Spring Vegetables, Dry Shrimps and Amaranth Seeds
春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 2,200

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 2,800

碧綠海鮮湯麵
Sautéed Seafood Mix and Vegetables Noodle Soup
海鮮とグリーン野菜炒め入りのスープヌードル 2,800

甜甜蜜蜜
DESSERTS

デザート

健康西洋菜蜜檸檬啫哩糖水

Hong Kong Style Healthy Sweet Soup of Watercress, Chinese Almond and Lemon Jelly
クレソン、甘なつめ、杏仁入り香港スタイルの伝統健康デザートスープ

1,200

士多啤梨紫芋椰汁

Purple Sweet Potato Coconut Milk with Strawberry, Hong Kong Beans and Tapioca Ball
いちご、タピオカ、香港ビーンズ入り紫芋のココナッツミルク

1,200

士多啤梨麻香牛乳布甸

Sesame Flavored Milk Pudding with Strawberry, Placenta Extract and Raspberry Sauce
プラセンタエキス入り白ごまの香りの牛乳プリン イチゴとフランボワーズのソース

1,500

夢想笑臉芒果布甸

Original Mango Pudding with Swallow's Nest Jelly and Placenta Extract
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

1,500