

頭 盆
APPETIZER
前 菜



Vegan Menu

彩虹健康蔬食碟

季節の健康野菜のオードブル盛り合わせ

3,400

Varieties of Seasonal Marinated Vegetables and Pickles

花椒麻醬棒棒雞

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

Shredded Chicken with Szechuan Pepper Flavored Sesame Sauce and Assorted Vegetables

苴辦麻香鮮魚滑沙律

鮮魚の刺身サラダ 葱生姜風味 オリジナルレモン豆板醬ドレッシングで

3,800

Marinated Low Fish Salad with Original Szechuan Bean Chili Paste and Lemon Dressing

麻香海蜆酸蔬菜

くらげの胡麻オイル風味和え 季節野菜のピクルス添え

3,800

Sesame Oil Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetable Pickles

海蜆白鷄魚滑續紛蔬菜盆

シェフセレクト冷製オードブル四種の盛り合わせ

1person

2,800

くらげの胡麻オイル風味和え・茹で鶏の香味黒醋ソース・海鮮の葱生姜和え・季節野菜のバラエティ

Appetizers Plate

Sesame Oil Marinated Jelly Fish, Poached Cold Chicken, Marinated Seafood, Marinated Vegetables and Pickles

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.

上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。

廣東蔬菜・豆腐

CANTONESE VEGETABLES & TOFU

廣東野菜・豆腐料理



Vegan Menu

旬天菜脆皮春卷

季節野菜の春巻き オリジナルVXO醬ソース

Deep Fried Vegetable Spring Roll with Original VXO Sauce

2pieces

2,000

蠔油芥蘭菜

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

Sautéed Chinese Kale with Oyster Sauce

2,900

馬拉盞炒通菜

空心菜の香港エビ風味醬辛み炒め

Sautéed Chinese Water Spinach with Spicy Garlic Shrimp Sauce

2,900

蒜茸炒苳苗

豆苗（廣東トウミョウ）のガーリック炒め

Wok Sautéed Chinese Bean Seedlings with Garlic

2,900



Vegan Menu

黑松露野菌炸豆腐

廣東野菜と揚げ豆腐のキノコ入り豆乳ソース トリュフ添え

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

3,600

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.

上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。

魚翅・湯羹

SHARK'S FIN & SOUP

フカヒレ料理・スープ



秋天菜紅焼鮑翅

フカヒレ姿入り 金華ハムの上湯とろみスープ 彩り野菜と共に

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

1person

7,800

上湯竹笙燕窩翅

フカヒレ、燕の巣、キノガサダケ入り 金華ハムだしの上湯スープ

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

1person

3,000

干貝竹笙會生翅

干し貝柱とキノガサダケ入り フカヒレ上湯とろみスープ

Dry Scallop Soup with Crab Meat and Silk Mushroom

1person

3,000

美麗真珠燕窩菜花羹

燕の巣入りカリフラワースープ 中国美容サプリメント真珠パウダーと共に

Cauliflower Chicken Soup with Swallow's Nest and Pearl Powder

1person

2,000



Vegan Menu

“齋”佛跳牆

“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

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

1person

2,000

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.

上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。

海鮮類
SEAFOOD
海鮮料理



清蒸東星斑

東星ハタの“清蒸（チェンゾエン）” 葱生姜のフィッシュ醤油ソース 2pieces 4,800
Hong Kong Style Steamed Grouper Fish with Scallion and Ginger Soy Sauce

香芒生汁蝦球

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
Deep Fried Prawns with Original Healthy Mango Mayonnaise Sauce

三姜茸辣茄汁蝦球

海老のチリソース 三種のジンジャー（ウコン、ガランガル、生姜）入り 4,200
Braised Prawns with Original Tomato Chili Sauce Flavored with Three Kinds of Ginger

七彩VXO香煎帶子

帆立の香り焼きと季節野菜のバラエティ オリジナルV X O醬ソース 4,200
Pan Fried Scallop and Seasonal Vegetables with Original VXO Sauce

EXO炒三海鮮

海鮮三種と季節野菜の炒め オリジナルEXO醬ソース 5,000
Wok Sautéed Three Kind of Seafood with Original EXO Sauce

阿膠壕皇鮑魚

“阿膠（アーカウ）”入り 鮑のオイスターソース煮 グリーン野菜と共に 7,000
Braised Abalone with Yang Guifei Healthy Herbal Oyster Sauce

肉 類

MEAT

肉料理



VXO腰果炒猪肉粒

豚ロース肉、カシューナッツと季節野菜の炒め オリジナルV X O 醬ソース

3,800

Wok Sautéed Dice Cut Pork Loin, Cashew Nuts and Vegetables with VXO Sauce

八珍陳醋桑椹咕嚕肉

八珍陳醋と桑の実で作ったオリジナルソースの黒酢豚 季節野菜とフルーツを添えて

3,800

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

濃猪汁豉油炆肉排

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

2pieces

4,200

Braised Pork Spare Ribs with Collagen Soy Sauce and Mashed Japanese Taro Potato

七彩黒豉椒炒和牛肉

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

5,000

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

雑菌豆豉孖筋煎和牛扒

和牛カットステーキとキノコの香り焼き 牛コラーゲンのブラックビーンズソース

7,000

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

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.

上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。

麵・飯
RICE & NOODLE
麵・飯類



七彩苴肉絲煎麵

七種の細切り野菜と大豆ミートのあんかけ煎り焼きそば
Pan-Fried Noodles with Starchy Braised Rainbow Vegetables and Soy Meat

2,200

咸菜苴酥上素炒飯

アマランサス入り野菜チャーハン 香り大豆と香港漬け菜添え
Fried Rice with Seasonal Vegetables, Deep Fried Soy Beans and Amaranth Seeds

2,200

碧緑海鮮炒飯

アマランサス入り海鮮とレタスのチャーハン
Fried Rice with Seafood Mix, Lettuce and Amaranth Seeds

2,800

碧緑海鮮湯麵

海鮮とグリーン野菜のスープヌードル
Sautéed Seafood Mix and Vegetables Noodle Soup

2,800



Vegan Menu

七彩咖哩湯米粉

カレースライス風味の豆乳スープビーフン 季節野菜炒め入り
Rice Noodles with Curry Soy Hot Soup and Vegetables

2,400

甜甜蜜蜜

DESSERT

デザート



Vegan Menu

美人白果腐竹糖水

銀杏と湯葉入り 香港ビューティー美肌デザートスープ

Hong Kong Style Healthy Sweet Soup with Ginkgo Nuts and Dry Bean Curd

1,200

養生雪梨雪耳麦芦卡蜂蜜糖水

白きくらげ、ナツメと二種類の梨を使ったマヌカハニー入り 美容デザートスープ

Hong Kong Style Healthy Sweet Soup of Pear and White Jelly Fungus and Manuka Honey

1,500

雪蛤香橙椰汁南瓜露

かぼちゃのココナッツミルク

オレンジと香港ビューティーコラーゲン“雪蛤（シュッカブ）”と共に

Pumpkin Coconut Milk with Orange and Chinese Healthy Herb Hasma

1,500

燕液旬鮮果杏仁豆腐

プラセンタエキス入り杏仁豆腐

燕の巣コラーゲンゼリーとラフランスのピューレ添え

Chinese Almond Jelly with Placenta Extract, Swallow's Nest and La France Puree

1,500

夢想笑臉芒果布甸

プラセンタエキス入りマンゴープリン

燕の巣コラーゲンゼリーと完熟マンゴーのピューレ添え

Original Mango Pudding with Placenta Extract, Swallow's Nest and Mango Puree

1,500

All prices are in Japanese Yen, including consumption tax and 10% service charge.

上記は日本円での表示価格です。消費税とサービス料10%が含まれています。