

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

麻香海蜇酸蔬菜

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

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

3,800

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

3,800

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

2pieces

4,200

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

5,000

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

7,000

麵・飯  
RICE & NOODLE  
麵・飯類



**七彩苳肉絲煎麵**

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

2,200

**咸菜苳酥上素炒飯**

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。