

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

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

三海鮮彩菜盆

三種の海鮮冷製の盛り合わせ 季節野菜添え

4,600

Sesame Oil Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetable Pickles

海蜇白鷄海鮮繽紛蔬菜盆

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

四種の海鮮冷菜・くらげの胡麻オイル風味和え・茹で鶏のバンバンジー・季節野菜のパラエティ

Appetizers Plate

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

廣東蔬菜・豆腐

CANTONESE VEGETABLES & TOFU

廣東野菜・豆腐料理



Vegan Menu

齋肉菘絲瓜炸豆腐

揚げ豆腐、茄子と大豆ミートの豆板醬煮込みあんかけ

3,200

Deep Fried Tofu, Braised Eggplant and Soy Meat with Chinese Bean Chili Spicy Sauce

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

2,900

Sautéed Chinese Kale with Oyster Sauce

馬拉盞炒通菜

空心菜の香港エビ風味醬辛み炒め

2,900

Sautéed Chinese Water Spinach with Spicy Garlic Shrimp Sauce

蒜茸炒豆苗

豆苗（廣東トウミョウ）のガーリック炒め

2,900

Wok Sautéed Chinese Bean Seedlings with Garlic

蝦露豉油汁百花蒸豆腐

海老と豆腐の合わせ蒸し 海老魚醬入り醬油ソース

3,000

Shrimp Paste Topped Steamed Tofu with Fermented Shrimp Soy Sauce and Seasonal Vegetables

干貝煮粉絲双白菜配炸銀魚

二種白菜と春雨の煮込み 干し貝柱風味 揚げ白魚添え

3,200

Braised Hakusai Cabbage, Chinese Starch Noodle and Dry Scallop with Deep Fried Icefish

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



旬天菜紅焼鮑翅

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

蟹肉竹筴會生翅

蟹肉とキノガサダケ入り フカヒレ上湯とろみスープ

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

1person

3,000

瑪咖淮杞竹絲水魚燉翅

フカヒレ、スッポン、マカ、烏骨鶏とクコの実、椎茸、広東白菜入り

滋養薬膳蒸しスープ

Double-boiled Healthy Soup of Shark's Fin, Black Chicken, Softshell Turtle, Chinese Herbs

1person

3,000

燕液鶏茸蘿白羹

燕の巣コラーゲン入り 大根と鶏挽肉のとろみスープ 彩り大根とともに

Daikon Radish Soup with Minced Chicken and Swallow's Nest

1person

2,000



Vegan Menu

“齋”佛跳牆

“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

“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

香煎左口魚配腊味蝦干炒韭菜

ヒラメの煎り焼き 花韭、広東腸詰、干し海老の豆豉スパイス炒めとともに 4,500
Pan-Fried Flounder with Sauteed Cantonese Sausage, Dry Shrimp and Chives

EXO炒三海鮮

海鮮三種と季節野菜の炒め オリジナルEXO醤ソース 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



黄鶏汁VXO七彩炒雙鶏片

鶏胸肉とせせりの季節野菜炒め ウコン入りチキンコラーゲンソース
オリジナルVXO醤添え

3,000

Wok-Sautéed Chicken and Assorted Vegetables with Turmeric Chicken Sauce and 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

蜜汁花彫梅肉排

豚スペアリブの紹興酒煮込み 話梅入りジンジャーハニーソース
タロ芋のマッシュと季節野菜炒め

2pieces

4,200

Braised Pork SpareRibs with Chinese Rice Wine and Ginger Honey Sauce,
Mashed Taro Potato and Sautéed Seasonal Vegetables

白灼麻醬西冷和牛

和牛サーロイン薄切りしゃぶしゃぶ肉のサツとゆで 特製薬味胡麻ソース

4,800

Poached Japanese Shabu Shabu Beef with Black Bean Sesame Spicy sauce

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

咸菜苴酥上素炒飯

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

2,200

海鮮蟹肉生菜炒飯

蟹肉と海鮮のレタス入り チャーハン
Fried Rice with Seafood Mix and Lettuce

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

豆肉菘紅糟坦々湯粉絲

豆乳と中国紅麴味噌入り 坦々春雨ヌードル
Chinese Starch Noodle with Spicy Sesame Soy Milk Soup

2,400

甜甜蜜蜜

DESSERT

デザート



Vegan Menu

陳皮蓮子紅苳沙湯丸

蓮の実、ユリ根、白玉団子入り 香港スタイル紅豆のデザートスープ
陳皮（チャンペイ）の香り

Hong Kong Style Healthy Sweet Soup of Red Bean, Lotus Seed, Rice dumpling and Chinese Herb Chanpei

1,200

紅艷士多啤梨杏仁豆腐

プラセンタエキス入り パラの香りの杏仁豆腐 いちご、アロエとともに
Chinese Hang Yang Almond Jelly with Strawberry, Aloe and Rose Jelly

1,400

燕液鮮果牛油果露

ツバメの巣、亀コラーゲンゼリー入り 甘いアボカドピューレ フルーツとともに
Sweet Avocado Cream with Swallow's Nest, Tattle Jelly and Fresh Fruits

1,500

夢想笑臉芒果布甸

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

1,500