

頭 盆
APPETIZER
前 菜



海蜇白鶏海鮮繽紛蔬菜盆

シェフセレクト冷製オードブルの盛り合わせ 1person 3,200
・海鮮の葱生姜風味和え・くらげの胡麻オイル風味和え・茹で鶏の胡麻ソース・季節野菜のパラエティ
Appetizers Plate
Marinated Seafood, Sesame Oil Marinated Jelly Fish, Cold Chicken, Marinated Vegetables and Pickles



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 2,400
Varieties of Seasonal Marinated Vegetables and Pickles

花椒麻醬棒棒鶏

バンバンジー 花山椒の香りの練り胡麻ソース 季節野菜のピクルス添え 2,800
Shredded Cold Chicken with Szechuan Pepper Flavored Sesame Sauce and Assorted Vegetables

檸檬姜葱海鮮配彩菜海蜇盆

海鮮の葱生姜風味 レモンジュレ添え 春野菜のパラエティ 3,000
Seafood Salad with Scallion and Ginger Sauce, Lemon Jelly, Seasonal Marinated Vegetables

麻香海蜇酸蔬菜

くらげの胡麻オイル風味和え 春野菜のピクルス添え 3,000
Sesame Oil Marinated Jelly Fish with Seasonal Vegetable Pickles

魚翅・湯羹

SHARK'S FIN & SOUP

フカヒレ料理・スープ



旬天菜上湯鮑翅

フカヒレ姿煮

1person

9,800

金華ハムの上湯とろみスープ仕立て 彩り野菜と共に

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

蒸豆腐嫩蟹黄散翅

内子入り渡り蟹とフカヒレのとろみスープ 自家製豆腐と共に

1person

3,000

Shark's Fin and Crab Meat and Roe Creamy Soup with Steamed Soy Milk Tofu

酸辣七彩豆腐散翅羹

フカヒレ、彩り野菜、二種類の豆腐入り 酸味と辛味のとろみスープ

1person

2,800

Hot and Sour Soup with Shark's Fin and Shredded Vegetables, Tofu, Lychee Vinegar Flavor

燕液鶏茸薯仔羹

燕の巣コラーゲン入り 新じゃが芋のとろみチキンスープ 青梗菜のアクセント

1person

2,000

Potato and Minced Chicken Soup with Swallow's Nest and Chinese Green Vegetable



Vegan Menu

“齋”佛跳牆

“佛跳牆（ファッチューション）”

1person

2,000

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

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。

点心・廣東蔬菜・豆腐
DIM SUM VEGETABLES TOFU

点心・廣東野菜・豆腐料理



靚三蒸餃

三種 季節の蒸し点心

Three Kinds of Seasonal Steamed Dumplings

1person

1,200



Vegan Menu

甜麵香煎蓮藕餅配彩菜素XO包餅捲

春筍入り蓮根餅の香り焼き 牛蒡甘味噌ソース

彩り野菜とV X O醬のクレープ捲き

Pan-Fried Lotus Root Cake with Original Burdock Sweet Black Miso Sauce,
Seasonal Vegetable and VXO Sauce Wrapped Chinese Crape Roll

1person

1,800



Vegan Menu

煎粉果配蘿白糕

米粉皮の海老入り五目餃子 と 廣東大根餅の香り焼き

辣椒醬とV X O醬添え

Pan-Fried Cantonese Dumpling and Cantonese Radish Cake
with Hong Kong Chili Sauce and VXO Sauce

1person

1,800

蒜茸炒莢苗

豆苗（廣東トウモロコシ）のガーリック炒め

Wok Sautéed Chinese Bean Seedlings with Garlic

2,400



Vegan Menu

素麻婆豆腐

ベジタリアン麻婆豆腐 豆乳仕立て

Vegetarian Mabo Tofu with Soy Milk Spicy Soup

3,000



Vegan Menu

松露豆漿芝士白芦笋

ホワイトアスパラガスの豆乳クリームチーズ 黒胡椒風味 トリュフと共に

Poached White Asparagus with Soy Milk Cream Cheese and Truffle

3,800

海鮮類
SEAFOOD
海鮮料理



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炒め リーフサラダ添え 3,000
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 3,000
Braised Prawns with Original Tomato Chili Sauce Flavored with Three Kinds of Ginger

油菜花汁炒双海鮮

二種海鮮と季節野菜の炒め 菜の花の山椒風味ソースとEXO醬を添えて 3,600
Wok-Fried Two Kinds of Seafood and Vegetable with Rape Blossoms Sauce, EXO Sauce

清蒸東星斑

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
Hong Kong Style Steamed Grouper Fish with Scallion and Ginger Soy Sauce

春天菜阿膠燻皇鮑魚

阿膠（アーカウ）入り 鮑のオイスターソース煮 グリーン野菜と長芋を添えて 5,600
Braised Abalone Slice and Shrimp Potato with Yang Guifei Healthy Herbal Oyster Sauce

肉 類

MEAT

肉料理



新洋葱汁時蔬炒猪肉

酒釀と塩麴でマリネした豚肩ロース肉と旬野菜の炒め 新玉葱と荳豉の香港黒酢ソース 3,000
Wok-Sautéed Sliced Pork and Seasonal Vegetables with Original Onion Black Vinegar 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 季節野菜を添えて 3,000
Sweet and Sour Pork with Chinese Black Vinegar Sauce Made with Pomegranate and Mulberry Juice

豉椒焼汁煎猪肉

豚ロース肉の香り焼き 荳豉とたまり醤油のコラーゲンソース 春野菜と共に 3,600
Pan-Fried Pork Loin and Spring Vegetable with Sweet Soy Sauce and Chinese Fermented Black Beans

七彩黒豉椒炒和牛肉

和牛ヒレ肉と旬野菜の荳豉入りオイスターソース炒め 黒胡椒風味 6,000
Sautéed Japanese Beef and Seasonal Vegetables with Black Beans and Oyster Sauce

豆瓣豉汁煎和牛扒

和牛ヒレ肉のカットステーキ 荳豉と豆板醬入り薬味ソース 7,200
焼き野菜と新じゃが芋のマッシュ添え
Pan-Fried Japanese Beef and Seasonal Vegetables with Ferment Black Beans Spicy Sauce

麵・飯

RICE & NOODLE



麵・飯類

春天菜搾菜糙米炒飯

アマランサス入り 揚げ玄米と搾菜漬けの野菜チャーハン

Spring Vegetable Fried Rice with Chinese Pickles and Amaranth Seeds, Crispy Rice

1,800

海鮮生菜炒飯

桜海老と旬野菜の海鮮チャーハン アマランサス入り

Seafood Fried Rice with Sakura Shrimp and Asparagus, Amaranth Seeds

2,400

牛粒生姜炒飯

和牛ヒレ肉とアスパラガスのアマランサス入りチャーハン

Japanese Beef Fried Rice with Amaranth Seeds and Asparagus

2,600

旬菜茸肉絲煎麵

季節野菜と大豆ミートのあんかけ焼きそば

Pan-Fried Noodles with Starchy Braised Rainbow Vegetables and Soy Meat

2,000

港式蝦子雲吞湯麵

海老雲吞入り 香港細麵のスープヌードル

Hong Kong Style Shrimp Wonton Soup Noodle

2,400



Vegan Menu

七彩豆肉湯粉絲

大豆ミートと七種野菜の緑豆春雨スープヌードル

Soup Starch Noodles with Wok Sautéed Rainbow Vegetables and Soy Meat

2,000

甜甜蜜蜜

DESSERT

デザート



Vegan Menu

健康西洋菜蜜檸檬嗜哩糖水

クレソン、蜜ナツメ、杏仁の健康デザートスープ 香港スタイル

Hong Kong Classic Healthy Sweet Soup with Watercress and Chinese Almond, Lemon Jelly

1,200

士多啤梨紫芋椰汁

いちご、黒タピオカ、香港ビーンズの紫芋ココナッツミルク

Purple Sweet Potato Coconut Milk with Strawberry and Hong Kong Beans, Tapioca Ball

1,200

士多啤梨麻香牛乳布甸

プラセンタエキス入り 白胡麻プリン イチゴとフランボワーズのソース

Sesame Flavored Milk Pudding with Strawberry and Raspberry Sauce, Placenta Extract

1,400

燕液旬鮮果汁杏仁豆腐

プラセンタエキス入り 杏仁豆腐

燕の巣ライチゼリーライチ風味とメロンピューレを添えて

Chinese Hang Yang Almond Tofu with Swallow's Nest and Placenta Extract, Melon Sauce

1,600

夢想笑臉芒果布甸

特製マンゴープリン プラセンタエキス入り

燕の巣コーラージェリーライチ風味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

1,600

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。