餐 前 小 食 Appetizer 冷 製 前 菜

川味蒜泥古酒豚	もろみ豚の湯引き ガーリックスパイスソース Sliced Moromi pork with dark vinegar and minced garlic Szechwan taste	2880
葱油涼拌響螺片	ツブ貝とキュウリ 葱の和えもの 葱油の香り Chilled sliced sea conch with spring onion, cucumber and coriander	5880
蜜瓜涼拌鮑魚絲	鮑の細切りとクラゲ メロンの和え物 特製ゴマソース 松の実とカシューナッツと共に Chilled shredded abalone with jelly fish, melons, pine nuts and cashew nuts	4880
瑤柱姜蓉水晶雞	地鶏の冷製 干し貝柱と葱生姜風味 Chilled chicken served with deep-fried conpoy, ginger and spring onions sauce	3680
柚子海帶拌木耳	生ワカメと海草のサラダ仕立て グレープフルーツソース Chilled assorted fresh Japanese seaweeds with wood fungus and grapefruit juice	2380

明 爐 燒 烤 Barbecued Meat 広東式焼き物

北京馳名片皮鴨 (半隻或壹隻)	本格釜焼き北京ダック 三種のご提供方法で Roasted Peking duck served in three ways (half or whole)	半羽 8800	一羽 15800
起鳳臺琵琶乳豬 (两日前預定)	広東式仔豚の丸焼き (2 日前までのご予約にて承っております) Hei Fung Terrace barbecued Suckling pig (two days advance reservation)		68880
脆皮燒豬腩肉	本格皮付き豚バラ肉のロースト Crispy pork belly		3280
甜豆蜜味叉燒	もろみ豚の釜焼きチャーシュー 大豆の甘露煮添え Sliced Barbecued Moromi pork with honey beans		3680
廣東掛爐燒鴨	釜焼きローストダック 広東スタイル Cantonese roasted duck		3880

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

牛 肉 Beef 牛肉料理

紅酒汁燴和牛面 (每位)	牛ホホ肉のやわらか赤ワインソース煮込み 青菜を添えて（一名様用） Stewed sliced Beef cheek with green vegetables in red wine sauce (per person)	1980
碧綠中式牛柳卷	えのき茸入り国産牛ロースの巻物 中華風ステーキソース Chinese style pan-fried beef fillet rolled with golden mushrooms in sweet and sour sauce	4800
白灼芽菜肥和牛	国産牛サーロインの湯引き 特製ソース添え Poached sliced Japanese beef with bean sports and yellow chives	4880
蜜蒜香煎牛柳粒	国産牛フィレ肉のサイコロステーキ ブラックペッパーハニーソース Diced Japanese beef fillet with garlic in honey sauce	6880
XO 醬爆和牛柳條	国産牛フィレ肉と季節野菜の XO 醤強火炒め Stir-fried slice Japanese beef with vegetables in XO chili sauce	6380

蔬 菜 Vegetables 野菜料理

松露汁柴杷蔬 (每位)	旬野菜の白菜巻き トリュフソースかけ（一本） Steamed assorted vegetables in truffle sauce (per person)	1080
芹香拌水藕翠	レンコンと百合根 セロリのあっさり炒め Stir-fried celery with lilt bulbs and lotus roots	3280
竹笙鼎湖上素	キヌガサ茸入り精進野菜の煮込み Braised assorted fungus with bamboo fungus	3880
素腿麒麟豆腐	精進肉と豆腐 花椎茸の合わせ蒸し 特製ソースと共に Steamed bean curd with vegetable ham and black mushrooms	2880
鮮菌粉絲齊煲	色々野菜とキノコの土鍋煮 南乳風味 Wild fungus with vermicelli and preserved bean curd sauce in hot pot	3280

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

飯 麺 Rice and Noodle 麺飯類

鮮蝦仁福建炒飯	福建風海老 ローストダック入りあんかけチャーハン Fukien-style fried rice with fresh shrimps and roasted duck	3280
金蒜瑤柱蛋白飯	干し貝柱入り卵白チャーハン フライドガーリックのせ Fried rice with egg white and conpoy topped with deep-fried garlic	2580
金包銀蟹肉炒飯	タラバ蟹肉と彩り野菜入り黄金チャーハン Crab meat fried rice with diced vegetables and eggs	3280
魚湯斑粒炆米粉	ハタフィレともやし入りフィッシュスープ煮込みビーフン Stewed vermicelli with diced grouper and bean sprouts in fish soup	3580
蠔菰雞絲煎米粉	アワビ茸と地鶏肉のあんかけビーフン Pan-fried vermicelli with shredded chicken and abalone mushrooms	2880
星洲蛋包沙河粉	シンガポールスタイルビーフンのカレーソース炒め Singapore-style fried rice noodles topped with fried egg in curry sauce	2980
百寧菰海鮮炒麺	海鮮と白霊茸 野菜入りあんかけ焼きそば Seafood fried noodle with Pa Ling mushrooms	3280
金菰帯瑤炆伊麺	帆立貝と干し貝柱 えのき茸入り伊府麺の煮込み Braised E-Fu noodles with scallops, conpoy and golden mushrooms	2580
香菰鮮蝦水餃麺 (毎位)	海老水餃子入り香港拉麺（一名様用） Shrimps dumpling with mushrooms in soup noodles (per person)	1680
川式麻醤擔擔麺 (毎位)	四川風坦坦麺（一名様用） Szechwan-style noodles with peanut paste in soup (per person)	1380

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

特 級 茗 茶 Premier Chinese Tea 最高級中国茶

精 選 香 茗
ティーマスターのおすすめ
Special Selected Tea

蘭 花 烏 龍
特製蘭ウーロン茶
Orchid Oolong
1680

杭 州 珍 珠 菊 花
イエロークリサンセマム
Hangzhou Baby Chrysanthemum
1380

綠 茶
リョクチャ
Green Tea
Non-Fermented

獅 峰 明 前 龍 井
浙江省シホウロンジン
Xifeng Long Jin
1380

茉 莉 龍 珠
福建省産
ジャスミンパール
Jasmine Dragon Pearl
1180

烏 龍
ウーロン
Oolong Tea
Semi-Fermented

台 灣 凍 頂 烏 龍
台湾凍頂山産ウーロン
Taiwan Dong Ding Oolong
1380

安 溪 極 品 鐵 觀 音
福建省安溪県産
極上テッカンノン
Anxi Supreme Ti Guan Yin
1380

潮 安 鳳 凰 單 欉 水 仙
潮安鳳凰山産
ホウオウタンソウスイセン
Chaoan Phoenix Mount Shu Xian
1280

白 茶
ハクチャ
White Tea
Lightly-Fermented

高 級 白 牡 丹
福建省高級ハクボタン
Super White Peony
1080

普 洱
プーアール
Pu Er-Style Tea
Heavily-Fermented

雲 南 不 知 年 普 洱
雲南産フチネンプーアール
Yunnan Age Unknown Pu Er
1280

菊 花 普 洱
キッカプーアール
Chrysanthemum Pu Er
1380

桂 花 六 安
特製キンモクセイ茶
Anhui Osmanthus Liu An
1080

工 藝 茶
工芸茶
Organic Art Tea

百 年 好 合
バイニャンハオホウ
Flower Blossom Art Green Tea
1280

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

肉 類 Meat 豚肉・家禽料理

筍尖千層寶塔肉	豚バラ肉の角煮宝塔仕立て 蒸しパンと共に Simmered sliced pork with dried bamboo shoots in sweetened soy sauce	5880
鮮菓咕嚕古酒豚	もろみ豚肉広東風酢豚 フレッシュフルーツ入り Sweet and sour Moromi pork with seasonal fresh fruits	3680
XO 醤燒骨豆腐	豚スペアリブと揚げ豆腐の XO 醤煮込み Roasted pork spare ribs with bean curd and XO chili sauce	3680
羅定豆豉爆雞球	地鶏肉とエシャロットの黒豆ソース炒め ガーリック風味 Sautéed boneless chicken with shallots and black bean sauce	3480
秘制蜜炙子姜雞	地鶏肉と新生姜のオリジナルハニーソース煮 Stewed boneless chicken with honey baby ginger	3680
雀菓香辣宮保雞	地鶏肉とピーナッツの甘辛炒め ライスペーパーの巣造り Sautéed diced chicken with peanuts Kung Po-style served in a vermicelli nest	3380
荔芋脆炸香酥鴨	タロイモとダックの潮州風香り揚げ Deep-fried crispy duck stuffed with minced taro	3680
冬筍香菰炒鴨脯	鴨胸肉 筍と新鮮キノコの強火炒め Sautéed sliced duck breast with bamboo shoots and fresh mushrooms	3680

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

官 燕 Bird's Nest 燕の巣

兩儀太極燴官燕 (每位)	燕の巣の蟹肉と蟹玉子あんかけ 太極スタイル（一名様用） Braised Superior bird's nest with crab coral and crab meat (per person)	10880
竹笙腿蓉釀官燕 (每位)	燕の巣のキヌガサ茸詰めと金華ハムの上湯ソース 青菜を添えて（一名様用） Superior bird's nest filled in bamboo fungus with ham and vegetables (per person)	8880
珊瑚蟹肉燴官燕 (每位)	燕の巣とタラバ蟹肉玉子ソース（一名様用） Braised superior bird's nest with crab meat in brown sauce (per person)	13880
濃湯竹笙燴官燕 (每位)	燕の巣とキヌガサ茸入りチキンクリームスープ（一名様用） Superior bird's nest with bamboo fungus in chicken thick soup (per person)	5880
帶子玉液灑瓊漿	燕の巣と帆立貝の卵白クリーム炒め Stir-fried bird's nest with egg white, scallops and dried conpoy	8880

湯 羹 Soup スープ

花菰菜膽燉螺頭 (每位)	ツブ貝と花椎茸 白菜入り蒸しスープ（一名様用） Double-boiled black mushrooms with sea conch and cabbages (per person)	2480
黃耳鮮菌海鮮湯 (每位)	カキガラ茸とキヌガサ茸入り海鮮蒸しスープ（一名様用） Double-boiled mixed fungus with seafood in chicken broth (per person)	1680
芙蓉水雲和牛羹 (每位)	国産牛挽き肉と生もずくの卵白とじ とろみスープ（一名様用） Japanese beef and seaweed soup with egg white in thick soup (per person)	1680
海參鮑魚酸辣羹 (每位)	干しナマコと鮑入り四川風酸辣スープ（一名様用） Hot and sour soup with shredded abalone and sea cucumber (per person)	2280
翡翠野菌素菜羹 (每位)	旬野菜とキノコの翡翠とろみスープ（一名様用） Braised seasonal vegetables soup with mushrooms and mixed fungus	1380

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

鮑 魚 Abalone 鮑料理

蠔皇十頭大網鮑 (每隻)	大間産十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み Braised premier abalone in oyster sauce (60g per piece)	68880
原隻三十吉品鮑 (每隻)	吉浜産三十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み Braised whole Yoshihama abalone (20g per piece)	18880
福建一品佛跳牆 (每位)	山海珍味と鮑入り極上頂湯蒸しスープ（一名様用） Double boiled deluxe dried seafood in Buddha jumping over the wall style (per person)	16880
五米濃湯扒鮑參 (每位)	やわらか鮑とナマコの五穀米ソース煮（一名様用） Sliced abalone and sea cucumber in five grains broth (per person)	2880
鮑魚百合蘆筍卷 (每隻)	鮑と海老すり身のアスパラ巻き 上湯ソース（一本） Braised sliced abalone rolled with minced shrimp and asparagus (per person)	2080

海 味 Dried Seafood 乾物料理

瑤柱肉鬆釀遼參 (每位)	干しナマコの豚肉詰め 干し貝柱ソースあんかけ（一本） Sea cucumber stuffed with minced pork in conpoy sauce (per person)	2880
北菰鵝肝扣湯鮑 (每位)	フォアグラのソテーと鮑 花椎茸の特製ソース煮込み（一本） Braised whole abalone with foie gras and black mushrooms (per person)	4880
碧緑奶油湯鮑片 (每位)	やわらか鮑のクリーム煮 温野菜添え（一名様用） Sliced abalone with green vegetables in cream sauce (per person)	3080
銀針桂花炒鮑瑤	細切り鮑とタラバ蟹肉 干し貝柱の玉子炒め Stir-fried shredded abalone, crab meat and conpoy with eggs	5980
羊肚菌鮑裙雞球	鮑とモリーユ茸 地鶏の土鍋煮込み Sliced abalone and chicken balls with morels in hot pot	5880

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.

海 產 Seafood 海鮮料理

松露鮮百合斑球	ハタフィレと百合根の黒トリュフソース強火炒め Sautéed grouper fillet with fresh lily bulbs and black truffles	5880
蟹肉燕窩石斑卷	新鮮ハタのレタス包 燕の巣とタラバ蟹肉あんかけ Steamed cabbages rolled with grouper topped in crab meat and bird's nest sauce	6880
鮮菌鮑魚象拔蚌	活鮑 ミル貝とキノコのあっさり強火炒め Sautéed fresh abalone and geo duck clam with wild fungus	6880
豉汁百花釀帶子	帆立貝と海老すり身煎り焼 黒豆ソース Pan-fried scallops filled with minced shrimps in black bean sauce	3980
大葉川汁明蝦球	車海老のチリソース煮 Sautéed prawn balls with basil leaves in mild chili sauce	5680
花雕蛋白皇帝蟹 (每隻)	タラバ蟹肉の卵白紹興酒香り蒸し 上湯ソースかけ（一本） Steamed king crab with egg white and Chinese rice wine (per person)	2800
杏片百花炸蟹鉗 (每隻)	蟹爪と海老すり身のアーモンド衣揚げ（一本） Deep-fried stuffed crab clamp with crisp almond (per piece)	2280

活 海 鮮 Live Seafood ライブシーフード

太白醉翁虎中蝦 (時價)	酔っ払い海老 Drunken prawns	（時価） Market price
堂灼過橋活龍蝦 (時價)	活伊勢海老の湯引き 野菜と春雨と共に Poached fresh lobster with cabbages and vermicelli	（時価） Market price
海紅斑, (時價)	活赤ハタ Fresh pink grouper	（時価） Market price
東星斑 (時價)	活東星ハタ Spotted grouper	（時価） Market price
活鮑魚, 虎蝦皇, 海中蝦, 象拔蚌, 活龍蝦, 肉蟹 活鮑、活天然車海老、活車海老、活ミル貝、活伊勢海老、活ノコギリガザミ Fresh abalone, Wild tiger prawns, Shrimp, Geo duck clam, Lobster, Crab		（時価） Market price

起鳳臺精選介紹
ヘイフンテラスお薦め料理
Signature Dishes

健康美食
健康志向のお料理
"*Naturally Peninsula*" light and healthy cuisine

價格已包括税金 另加一服務費
料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are in Japanese yen inclusive of 5% government tax and are subject to a 10% service charge.