


廣東燒味及餐前小食
広東式焼き物と冷製前菜
Cantonese Barbecue and Appetizers

 北京馳名片皮鴨
本格釜焼き北京ダック 2種類のご提供方法で (n) (g)
Barbecued Peking Duck Served in Two Ways

¥30,000
一羽 / Whole
¥18,500
半羽 / Half


 脆皮炸子雞
三重県産熊野地鶏の香港スタイルクリスピーチキン
(1日4食限定)
Hong Kong Style Crispy Mie Kumano Chicken

¥16,800
一羽 / Whole
¥9,800
半羽 / Half

涼拌海蜇皮
大連クラゲの冷製 (g)
Marinated Chilled Jellyfish

¥4,200

廣東燒味及餐前小食
広東式焼き物と冷製前菜
Cantonese Barbecue and Appetizers

 蜂蜜日本兩頭烏叉燒
国産特選金華豚の釜焼きチャーシュー (n) (g)
Barbecued Kinka Pork

¥6,000

 廣東掛爐燒鴨
ローストダックの釜焼き 広東スタイル (n) (g)
Cantonese Style Oven-Roasted Duck

¥5,300


脆皮燒豬腩肉
国産皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト (n) (g)
Crispy Roasted Pork Belly

¥4,800

玫瑰豉油雞
三重県産熊野地鶏の特製醤油煮 (n) (g)
Marinated Mie Kumano Chicken in Dark Soy Sauce

¥6,000

手工點心
點心
Steamed Dim Sum

 小籠包 (二件) ¥1,700
小籠包 (2個) (g)
Shanghai Style Pork Dumpling (2 pieces)

廣東燒賣皇 (二件) ¥1,500
廣東燒賣 (2個) (g)
Cantonese Siu Mai (2 pieces)

散翅灌湯餃 ¥3,400
コニッシュジャック入りスープ餃子 (g)
Double-Boiled Kinka Ham Soup Dumpling
in Cornish Jack Fin

蠔皇鮮竹捲 (二件) ¥1,500
海鮮の湯葉巻き オイスターソース蒸し (2個) (g)
Steamed Yuba Roll with Seafood, Oyster Sauce (2 pieces)

手工點心
點心
Steamed Dim Sum

竹筴上素餃 (二件) ¥1,500
衣笠茸入り野菜蒸し餃子 (2個) (g) (v)
Bamboo Fungus and Vegetable Dumpling (2 pieces)


筍尖蒸蝦餃 (二件) ¥1,500
海老と筍入り蒸し餃子 (2個) (g)
Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling (2 pieces)

海鮮春卷 (二件) ¥1,500
海鮮入り揚げ春巻き (2個) (g)
Deep-Fried Spring Roll with Seafood (2 pieces)

蜜汁叉燒包 (一件) ¥1,500
チャーシュー入り蒸し饅頭 (1個) (g)
Cantonese Barbecued Pork Bun (1 piece)

官燕及湯羹
燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup

官燕及湯羹
燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup

 紅焼扒金絲燕 ¥28,800
金絲燕の巣の金華ハムの上湯スープ (g)
Imperial Bird's Nest in Supreme Soup, Kinka Ham


海鮮酸辣羹 ¥3,400
海老 蟹肉入り四川風酸辣スープ (g)
Hot and Sour Soup, Shrimp and Crab

官燕竹筴瑤柱燉山瑞湯 ¥13,400
燕の巣 衣笠茸 干し貝柱 スッポン入り蒸しスープ (n)
Double-Boiled Soup, Superior Bird's Nest, Bamboo Fungus
Conpoy, Soft Shell Turtle

蟹肉粟米羹 ¥2,800
蟹肉入りコーンスープ
Sweet Corn Soup with Crab

海鮮竹筴黄耳湯 ¥4,400
カキガラ茸と衣笠茸入り海鮮蒸しスープ (g)
Double-Boiled Seafood Soup, Mixed Fungus

上価格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理

鮑魚及海味
鮑と乾物料理
Abalone and Dried Seafood

熟成二十五年十三頭三陸乾鮑 ¥280,000
三陸産極上二十五年熟成 十三頭干し鮑の
特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried Aged 25 Years, 13-Head Sanriku Abalone
in Premium Oyster Sauce

原隻十九頭吉品鮑 ¥98,000
吉浜産十九頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 19-Head Yoshihama Abalone in
Premium Oyster Sauce

原隻三十頭吉品鮑 ¥62,000
吉浜産三十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 30-Head Yoshihama Abalone in
Premium Oyster Sauce

鮑魚及海味
鮑と乾物料理
Abalone and Dried Seafood

蠔皇三十二頭乾鮑魚 ¥20,000
三陸産三十二頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 32-Head Sanriku Abalone in
Premium Oyster Sauce

文火燜澳洲鮑魚 ¥15,000
オーストラリア産鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Braised Australian Abalone in Premium Oyster Sauce

蠔皇扣六十頭關東遼參 ¥12,800
極上六十頭干しナマコのオイスターソース煮込み (g)
Stewed Premium Sea Cucumber in Oyster Sauce

海鮮
海鮮料理
Seafood

薑葱蒸東星斑 ¥13,800
沖縄県産天然スジアラの葱生姜香り蒸し (g)
Steamed Okinawa Leopard Coral Grouper, Spring Onion, Ginger

XO醬炒東星斑 ¥11,800
沖縄県産天然スジアラ
ヘイフンテラス特製XO醬炒め (n) (g)
Wok-Fried Okinawa Leopard Coral Grouper
with Hei Fung Terrace XO Sauce

椒鹽脆炸石斑魚 ¥7,800
国産ハタの香り揚げ 花椒塩添え (g)
Deep-Fried Japanese Grouper with Sichuan Pepper Salt

避風塘石斑頭 ¥7,800
新鮮ハタの香港漁師風ガーリック炒め
Wok-Fried Garlic with Fresh Grouper
Hong Kong Fisherman's Style

薑葱焗伊勢龍蝦 ¥17,500
伊勢海老の葱生姜炒め
Wok-Fried Ise Spiny Lobster, Spring Onion and Ginger

海鮮
海鮮料理
Seafood


川汁明蝦球 ¥7,700
海老の特製チリソース煮込み (g)
Braised Prawn in Mild Chili Sauce

金銀粉絲蒸海蝦 ¥7,700
海老と春雨のガーリックソース蒸し フィッシュソース (g)
Steamed Prawn and Vermicelli with Garlic, Fish Sauce

菲王蝦片炒蛋 ¥4,800
海老と菲の玉子強火炒め
Stir-Fried Prawn, Chive and Egg


粉絲金銀蒜蒸帶子 ¥7,800
北海道産ホタテと春雨の金銀ガーリックソース蒸し (g)
Steamed Hokkaido Scallop and Vermicelli
with Garlic Sauce

上價格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理

家禽 猪肉及牛肉
家禽 猪肉と牛肉料理
Poultry, Pork and Beef

家禽 猪肉及牛肉
家禽 猪肉と牛肉料理
Poultry, Pork and Beef

 XO醬炒飛驒西冷牛
飛驒牛サーロインのXO醬炒め(n) (g)
Wok-Fried Hida Beef Sirloin with XO Sauce

¥15,800

客家東坡肉
国産豚バラ肉の煮込み (g)
Stewed Pork Belly

¥6,800

 豆豉炒赤城牛柳
赤城牛フィレのブラックビーン炒め (g)
Wok-Fried Akagi Beef Tenderloin with Black Bean

¥13,200

香辣腰果鶏丁
鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め (n) (g)
Wok-Fried Chicken, Cashew Nut and Sweet Chili Sauce

¥6,200

菠蘿咕嚕肉
国産豚のパイナップル入り酢豚 (g)
Sweet and Sour Pork, Pineapple

¥6,800

荷葉籠仔蒸日向走地鸡
宮崎県産日向地鶏の蒸籠蒸し蓮の葉の香り (n) (g)
Steamed Miyazaki Hyuga Chicken with Lotus Leaf
in Bamboo Steamer

¥6,500

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

蔬菜
野菜料理
Vegetables

紅焼野菌豆腐煲 ¥4,500
揚げ豆腐と茸の土鍋醤油煮込み (g)
Braised Tofu and Mushroom with Soy Sauce in Clay Pot

蒜茸粉絲蒸茄子 ¥4,500
茄子と春雨のガーリックソース蒸し (g)
Steamed Eggplant and Vermicelli with Garlic Sauce

時令蔬菜 / 烹飪方法自選 ¥3,900
本日の野菜 / 調理法をお選びください
Vegetable of the Day / Select a Cooking Method

清炒 / 蒜蓉炒 / 上湯浸
南乳炒 / 蝦醬炒
塩炒め / ガーリック炒め / 上湯スープ炊き
腐乳炒め / 蝦醬炒め
Sautéed, Wok-Fried with Shaved Garlic,
Braised in Supreme Soup
Fermented Bean Curd Sauce, Shrimp Sauce

香港菜式
香港料理
Hong Kong Dishes

麻婆豆腐煲 ¥5,800
国産特選金華豚
熟成豆板醬 金陽山椒入り特製麻婆豆腐 (g)
Mapo Tofu with Premium Kinka Pork, Chili Sauce
and Kinyou Sansho Pepper

鹹魚雞粒豆腐煲 ¥4,800
豆腐と鶏肉の香港干し魚の土鍋炒め (g)
Braised Tofu, Chicken and Salted Fish in Clay Pot

欖菜肉碎四季豆 ¥4,500
インゲン豆と豚肉芥子菜オリーブオイル漬け強火炒め (g)
Stir-Fried Green Beans and Pork
with Olive Oil Marinated Mustard Green

咸魚燒茄子 ¥4,800
茄子と香港干し魚の土鍋煮込み (g)
Braised Eggplant and Salted Fish in Clay Pot

飯類
麵飯類
Rice and Noodles

福建炒飯
福建風海老とローストダック入りあんかけ炒飯 (g)
Fukien Style Fried Rice, Shrimp, Roasted Duck

¥4,400

鮮蝦揚州炒飯
海老とチャーシュー入り炒飯 (g)
Yangzhou Style Fried Rice, Shrimp, Barbecued Pork

¥4,200

飯類
麵飯類
Rice and Noodles

燒味雙拼飯
香港式焼き物入り御飯 (g)
Hong Kong-Style Rice with Roasted Meat

¥4,800

你可以選擇兩個你喜歡的項目
以下の4種類より焼き物を2種類お選びいただけます。
Please select two dishes from the menu below.


蜂蜜日本兩頭烏叉燒
国産特選金華豚の釜焼きチャーシュー (g)
Barbecued Kinka Pork

廣東掛爐燒鴨
ローストダックの釜焼き 広東スタイル (g)
Cantonese Style Oven-Roasted Duck

脆皮燒豬腩肉
沖縄県産皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト (g)
Crispy Roasted Okinawa Pork Belly

玫瑰豉油雞
三重県産熊野地鶏の特製醤油煮 (g)
Marinated Mie Kumano Chicken in Dark Soy Sauce

飯類
麵飯類
Rice and Noodles

 海鮮炒麵 ¥6,000
海鮮入りあんかけ焼きそば (g)
Stir-Fried Noodles with Seafood and Gravy

豉油皇銀芽炒麵 ¥3,900
モヤシと黄蕒入り香港風醬油焼きそば (g)
Stir-Fried Noodles in Dark Soy Sauce
Bean Sprout, Yellow Chive


鮮蝦雲吞麵 ¥4,200
海老ワンタン入り香港拉麵 (g)
Cantonese Shrimp Wonton Noodle Soup

飯類
麵飯類
Rice and Noodles

川式麻醬擔擔麵 ¥3,900
四川風担担麵 (n) (g)
Szechuan Style Chinese Noodles in Spicy Soup

乾炒最上牛肉河粉 ¥4,800
最上牛のライスヌードル炒め (g)
Stir-Fried Mogami Beef Rice Noodles

上価格包括税金和18%の服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理

甜品
デザート
Dessert

 香芒凍布甸
ヘイフンテラス マンゴプリン
Hei Fung Terrace Mango Pudding

¥1,800

香芋椰汁西米露
タロイモ入りタピオカココナッツミルク (n)
Chilled Coconut Milk Soup, Taro, Tapioca Pearl

¥1,500

時令鮮果杏仁豆腐
季節のフルーツ入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Seasonal Fruits

¥1,500

甜品
デザート
Dessert


馬拉糕 (一件)
中国カステラ (1個) (n) (g)
Chinese Sponge Cake

¥1,400

出爐蛋撻 (一件)
ヘイフンテラス エッグタルト (1個) (g)
Hei Fung Terrace Baked Egg Tart (1 piece)

¥1,300

上價格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理