





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

北京馳名片皮鴨 ¥21,880
 本格釜焼き北京ダック 二種類のご提供方法で (g) 一羽/whole
 Barbecued Peking Duck Served in Two Ways ¥13,880
 半羽/half

 蜂蜜日本兩頭烏叉燒 拼 ¥4,680
 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 ¥4,680
 山形県産ローストダックの釜焼き 広東スタイル (g)
 Cantonese Style Oven-Roasted Yamagata Duck

官燕及湯羹
 燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup

 紅焼扒金絲燕 ¥18,880
 金絲燕の巣の金華上湯 スープ (g)
 Imperial Bird's Nest in Supreme Soup, Kinka Ham

官燕海中寶 ¥8,880
 燕の巣と山海乾物入り蒸しスープ
 Superior Bird's Nest Soup
 Dried Scallop, Sea Cucumber, Cordyceps, White Fungus


螺頭竹笙燉准杞菜胆湯 ¥2,880
 螺貝と衣笠茸 山芋クコの実 広東白菜入り蒸しスープ
 Double-Boiled Soup, Dried Mussels, Bamboo Fungus, Goji Berries

蟹肉粟米羹 ¥1,980
 蟹肉入りコーンスープ (g)
 Sweet Corn Soup with Crab

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


蠔皇兩頭南菲鮑 ¥188,880
 南アフリカ産二頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
 Braised Dried 2-Head South African Abalone in Premium Oyster Sauce

蠔皇十頭大網鮑 ¥78,880
 大間産十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
 Slow-Braised Dried 10-Head Oma Abalone in Premium Oyster Sauce

 原隻三十頭吉品鮑 ¥17,880
 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

文火燜兩頭澳洲鮑魚 ¥7,980
 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

海鮮
 海鮮料理
Seafood

 薑葱蒸青衣 ¥6,280
 沖縄県産天然マクブの葱生姜香り蒸し (g)
 Steamed Okinawa Blackspot Tuskfish, Spring Onion, Ginger

蘭花炒甘藍石斑 ¥4,880
 沖縄県産ヤイトハタとブロッコリーの炒め
 Wok-Fried Okinawa Grouper, Broccoli

薑葱焗伊勢龍蝦 ¥10,880
 伊勢海老の葱生姜炒め
 Wok-Fried Ise Lobster, Spring Onion, Ginger

川汁明蝦球 ¥5,580
 海老の特製チリソース煮込み (g)
 Braised Prawns in Mild Chili Sauce

價格並未包含税金及需另加十五點服務費
 上記料金に別途消費税とサービス料 15%が加算されます。
 Price is subject to consumption tax and 15% 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

	XO 醬米沢牛西令 米沢牛サーロインのXO醬炒め (g) Wok-Fried Yonezawa Beef Sirloin, XO Sauce	¥9,880
	頭抽蒜香牛柳條 しあわせ絆牛フィレ肉のニンニク香り炒め (n) (g) Wok-Fried Shiawase Kizuna Beef Tenderloin, Garlic Dark Soy Sauce	¥6,280
	菠蘿咕嚕肉 パイナップル入り沖縄県産キビまる酢豚 (g) Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork, Pineapple	¥4,280
	薑蔥豆豉対馬地走雞煲 対馬地鶏肉と葱 生姜のブラックビーンズソース炒め (g) Wok-Fried Tsushima Chicken, Ginger, Spring Onion, Black Bean Sauce	¥3,880

蔬菜
野菜料理
Vegetables

	藕翠拌水芹香 蓮根と百合根 セロリのあっさり炒め (v) Wok-Fried Celery, Lotus Roots, Lily Bulbs	¥1,980
	時令品種 本日の野菜 (v) Vegetable of the Day	¥2,680
	烹飪方法自選/調理法をお選びください / Select a cooking method 清炒 / 蒜茸炒 / 上湯浸 塩炒め/ガーリック炒め/上湯スープ炊き Sautéed, Wok-Fried with Shaved Garlic, Braised in Supreme Soup	

飯麵 (兩至三位用)
麵飯類 (2名様から3名様用)
Rice and Noodles (for 2-3 person)

	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	¥2,980
	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	¥2,680
	豉油皇銀芽炒麵 モヤシと黄韭入り香港風醬油焼きそば (g) Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce, Bean Sprouts, Yellow Chives	¥2,180
	鮮蝦雲吞麵 海老ワンタン入り香港拉麵 (g) Cantonese Shrimp Wonton Noodle Soup	¥1,880
	川式麻醬擔擔麵 四川風担担麵 (n) (g) Szechuan Style Chinese Noodles in Spicy Soup	¥1,680

手工點心
点心
Steamed Dim Sum

	小籠包 (二件) 小籠包 (2個) Shanghai Style Pork Dumplings (2 pieces)	¥980
	竹筍上素餃 (二件) 衣笠茸入り野菜蒸し餃子 (2個) (g) (v) Bamboo Fungus and Vegetable Dumplings (2 pieces)	¥880
	筍尖鮮蝦餃 (二件) 海老と竹の子入り蒸し餃子 (2個) Shrimp and Bamboo Shoot Dumplings (2 pieces)	¥880
	瑤柱冬菇廣東燒賣 (二件) 干し貝柱と椎茸 廣東燒賣 (2個) Steamed Dried Scallops and Shiitake Cantonese Siu Mai (2 pieces)	¥880

價格並未包含税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to consumption tax and 15% 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