



經典廣東珍饈晚宴菜譜
デラックス 6 品ディナーメニュー
Deluxe Six-Course Menu



廣東燒味拼盆
広東式焼き物前菜盛り合わせ
Assorted of Barbecued Meat

魚肚瑤柱菜胆燉鷄湯
干し貝柱と浮袋 薩摩地鶏 白菜の蒸しスープ
Double-Boiled Conpoy and Fish Maw Soup, Satsuma Chicken, Chinese Cabbage

花蝦炒青衣彩菜
久米島産車海老と天然マクブ
ブラウンマッシュルームとインゲン豆 竹の子 芽キャベツの炒め
Wok-Fried Kumejima Prawn, Okinawa Blackspot Tuskfish, Brown Mushrooms
String Beans, Bamboo Shoot

紅梅蟹肉扒雙菜
豆苗とほうれん草 山芋 蟹卵ソース
Braised Pea Shoots, Spinach, Yam, Crab Roe



麻辣牛肉腩撈麵
牛バラ肉と中国野菜の麻辣煮込み香港麵
Braised Spicy Noodles, Beef Brisket, Green Vegetables



鮮果杏仁豆腐配手工甜點
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 中国菓子
Chilled Almond Jelly with Seasonal Fruit
Petit Four

¥14,980 per person
(1 名様)



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



佳餚晚宴菜譜
プレミアム 8 品ディナーメニュー
Premium Eight-Course Dinner Menu

 廣東燒味拼盆
広東式焼き物前菜盛り合わせ
Assorted Barbecued Meat

紅焼蟹肉准山釀銀針
タラバ蟹とコニッシュジャック煮込み入り金華ハムスープ
Superior Cornish Jackfin Soup, King Crab, Crab Coral, Kinka Black Pork

葱姜焗新鮮龍蝦
カナダ産ロブスターの葱生姜炒め
Wok-Fried Canadian Lobster, Ginger, Spring Onion

黒松露炒磨菇牛柳
和牛フィレとブラウンマッシュルームの黒トリュフの香り
Wok-Fried Wagyu Tenderloin, Brown Mushrooms, Black Truffle Sauce

蝦米枝竹津白
白菜と湯葉 干し海老の煮込み
Braised Chinese Cabbage, Bean Curd Sheet, Dried Shrimp

梅菜青衣蒸砂鍋飯
沖縄産天然マクブ入り蒸し土鍋ご飯
Steamed Rice in Clay Pot, Okinawa Blackspot Tuskfish

鮮草莓珍珠露
苺入りタピオカミルク
Chilled creamy strawberry soup, sago

半島奶皇雪映餐包
カスタード入り焼き饅頭
Baked custard bun

¥18,980 per person
(1名様)



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金の別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



晚膳菜譜

シェフズシグネチャー8品プリフィクスディナーメニュー Hei Fung Terrace Chef's Signature Eight-Course Prix Fixe Menu

起鳳臺燒味北京烤鴨拼盆

北京ダックと広東式焼き物入り前菜盛り合わせ
Peking Duck, Barbecue and Appetizers Combination

羊肚菌黄心菜膽燉官燕

燕の巣とモリユ茸 黄心白菜の蒸しスープ
Double-Boiled Soup with Superior Bird's Nest and Morel Mushroom

蠔皇吉品北海道遼參

北海道産干しナマコと吉浜産干し鮑のオイスターソース煮込み
Braised Yoshihama Dried Abalone with Sea Cucumber and Premium Oyster Sauce

一品海鮮料理

別紙よりお好みの海鮮料理を一品お選びください
Please Select One Seafood Dish From the Following Page

一品肉料理

別紙よりお好みの肉料理を一品お選びください
Please Select One Meat Dish from the Following Page

紅梅蟹肉扒雙蔬

豆苗とほうれん草 山芋 蟹卵ソース
Braised Pea Sprout, Spinach, Yam and Crab Roe

竹筒蓮葉糯米飯

干し貝柱入り竹筒蒸し御飯
Rice with Conpoy Steamed in Bamboo Cup

芒果凍布甸配手工甜點

マンゴープリンと中国菓子
Hei Fung Terrace Mango Pudding

¥ 24,980 per person

(1名様)



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge

一品海鮮料理
Seafood Selection



沖縄青衣

沖縄直送マクブの梅菜香蒸し

Steamed Okinawa Blackspot Tuskfish preserved Plum



石垣島東星斑

石垣島直送東星ハタの葱生姜蒸し

Steamed Ishigaki, East Spotted Grouper Ginger
Spring Onion

加拿大龍蝦

カナダ産ロブスターと黄韭 葱生姜炒め

Wok-Fried Canadian Lobster, Yellow Chives
Ginger, Spring Onion

XO 醬炒帶子

帆立貝の XO 醬炒め

Wok-fried Scallop with XO Sauce

一品肉料理
Meat Selection



豆豉爆三重熊野地雞

三重県産熊野地鶏のブラックビーン炒め

Wok-Fried Kumano Chicken, Black Bean Sauce

沖縄東坡肉

沖縄きび丸豚の東坡肉

Red Braised Kibimaru Pork Belly

菠蘿咕嚕肉

パイナップル入り沖縄産きび丸酢豚

Sweet and Sour Kibimaru Pork, Pineapple



滋味醬爆飛驒牛柳粒

飛驒牛フィレの滋味醬炒め

Wok-Fried Hida Wagyu Tenderloin
Chef's Five Taste Sauce



黒椒炒五島牛西冷肥

五島牛ロインの黒胡椒炒め

Wok-Fried Goto Wagyu Loin Black Pepper Sauce

晚膳菜譜

シェフおまかせディナーメニュー

Chef Omakase Set Menu

Taylor Made Upon Reservation

From ¥ 30,980 per person

(1 名様)



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



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

 蜂蜜日本兩頭烏叉燒 拼 廣東掛爐燒鴨 ¥4,280
特選国産金華豚の釜焼きチャーシューと釜焼きローストダック
広東スタイル
Barbecued Kinka Black Pork, Cantonese-Style Roasted Duck

海蜇 拼 薑葱白切雞 ¥3,680
クラゲと地鶏の冷製 葱と生姜のソース
Chilled Jellyfish, Marinated Chicken with Ginger and Spring Onion

五香滷牛腱 拼 涼拌拍青瓜 ¥3,580
牛スネ肉の五香粉香り和えと胡瓜の冷製ガーリック風味
Marinated Beef Shank with Five Spices
Chilled Cucumber in Vinegar and Garlic

酸子薑皮蛋 ¥2,780
ピータンと甘酢生姜の冷製
Chilled Thousand-Year Eggs, Pickled Ginger



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金の別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



起鳳臺
HEI FUNG TERRACE

官燕及湯羹
燕の巣とスープ

Bird's Nest and Soup



紅焼扒金絲燕 (每位) ¥18,880
金絲燕の巣の金華上湯 スープ (1 名様用)
Imperial Bird's Nest in Superior Soup, Kinka Ham (per person)

羊肚菌黄心菜胆燉官燕 (每位) ¥8,880
燕の巣とモリユ茸 黄心白菜の蒸しスープ (1 名様用)
Double-Boiled Soup with Superior Bird's Nest, Morel Mushroom
Yellow Cabbage (per person)

蟹黄燴官燕 (每位) ¥6,480
燕の巣 タラバ蟹 蟹の卵入りスープ (1 名様用)
Superior Bird's Nest Soup, King Crab, Crab Coral (per person)

紅焼竹笙燴官燕 (每位) ¥4,980
燕の巣とキノガサ茸入りブラウンスープ (1 名様用)
Superior Bird's Nest Brown Soup, Bamboo Fungus (per person)

魚肚瑤柱菜胆燉鷄湯 (每位) ¥3,280
干し貝柱と浮袋 薩摩地鶏 白菜の蒸しスープ (1 名様用)
Double-Boiled Conpoy and Fish Maw Soup, Satsuma Chicken
Chinese Cabbage (per person)



海參鮑魚酸辣羹 (每位) ¥2,580
干しナマコと細切り鮑入り四川風酸辣スープ (1 名様用)
Hot and Sour Soup, Shredded Abalone, Sea Cucumber (per person)

蟹肉粟米羹 (每位) ¥1,980
蟹肉入りコーンスープ (1 名様用)
Sweet Corn Soup with Crabmeat (per person)

黄耳燉海鮮湯 (每位) ¥1,780
カキガラ茸とキノガサ茸入り海鮮蒸しスープ (1 名様用)
Double-Boiled Seafood Soup, Yellow Fungus, Bamboo Fungus
Daylily Needles (per person)



竹笙水雲素菜羹 (每位) ¥1,580
キノガサ茸と野菜もずく入りとろみスープ (1 名様用)
Vegetable Soup, Bamboo Fungus, Seaweed (per person)



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



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

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（1名様用） Slow-Braised 10-Head Dried Oma Abalone in Premium Oyster Sauce (per person)	¥78,880
原隻十五頭南菲鮑（每隻） 南アフリカ産十五頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み （1名様用） Braised Dried 15-Head South African Abalone in Premium Oyster Sauce (per person)	¥38,880
原隻三十頭吉品鮑（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（1名様用） Braised Dried 30-Head Yoshihama Abalone in Premium Oyster Sauce (per person)	¥17,880
文火燜兩頭澳洲鮑魚（每隻） オーストラリア産鮑の特製オイスターソース煮込み（1名様用） Braised Australian Abalone in Oyster Sauce (per person)	¥6,980
銀牙菲黄炒鮑魚絲 鮑の細切りとモヤシ 黄ニラの強火炒め Wok-Fried Shredded Abalone, Bean Sprouts, Yellow Chives	¥4,480
蠔皇扣六十頭關東遼參（每位） 極上六十頭干しナマコのオイスターソース煮込み（一名様用） Stewed Premium Sea Cucumber in Oyster Sauce (per person)	¥7,980



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

價格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge




海鮮
海鮮料理
Seafood

梅菜蒸沖繩青衣球 ¥5,880
沖繩県産マクブフィレの梅菜香り蒸し
Steamed Fillet of Okinawa Blackspot Tuskfish, Preserved Plum Paste

蕪黄油泡加拿大龍蝦 ¥8,880
カナダ産ロブスターと黄ニラのあっさり強火炒め
Wok-Fried Canadian Lobster, Yellow Chives

川汁明蝦球 ¥3,980
海老の特製チリソース煮込み
Braised Prawns in Mild Chili Sauce

XO 醬炒帶子 ¥3,280
帆立貝の XO 醬炒め
Wok-Fried Scallop with XO Sauce

 桂花鮮蟹肉炒瑤柱 ¥2,880
干し貝柱とモヤシ入り蟹肉と玉子の強火炒め
Scrambled Eggs with Crabmeat, Conpoy, Bean Sprouts



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

價格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge



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

	滋味醬爆飛驒牛柳粒 飛驒牛フィレの滋味醬炒め Stir-Fried Sliced Hida Wagyu Tenderloin, Celery, Onion Chef's Five Taste Sauce	¥8,880
	鼓汁炒五島牛西冷肥 五島牛ロインの黒胡椒炒め Wok-Fried Goto Wagyu Loin, Black Pepper Sauce	¥11,880
	黒松露炒磨菇牛柳 和牛フィレとブラウンマッシュルームの黒トリュフの香り Wok-Fried Wagyu Tenderloin, Brown Mushrooms, Black Truffle Sauce	¥4,280
	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 Pyramid Braised Pork Belly, Dried Bamboo Shoots, Steamed Buns	¥6,280
	菠蘿咕嚕肉 パイナップル入り沖縄産きび丸酢豚 Sweet and Sour Kibimaru Pork, Pineapple	¥3,980
	薑蔥豆豉雞 鶏肉と葱 生姜のブラックビーンズソース炒め Fried Boneless Chicken, Ginger, Spring Onion, Black Bean Sauce	¥2,680
	金華腿荷葉蒸雞 鶏肉と金華ハム キクラゲ カンゾウの蓮の葉香り蒸し Steamed Boneless Chicken on Lotus Leaf, Kinka Ham, Wood Ear Fungus	¥2,680
	香辣宮保雞丁 鶏肉とピーナッツ 唐辛子の甘辛炒め Wok-Fried Kung Po Chicken, Peanuts, Sweet Chili Sauce	¥2,480



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy




ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

價格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge

蔬菜
野菜料理
Vegetables

陳草菇燒豆腐 ¥1,980
熟成袋茸と豆腐のオイスターソース煮込み
Stewed Bean Curd, Dried Straw Mushrooms, Black Fungus, Oyster Sauce

 藕翠拌水芹香 ¥1,980
蓮根と百合根 セロリのあっさり炒め
Wok-Fried Celery, Lotus Roots, Lily Bulbs

甜豆醬燒茄子 ¥1,980
茄子の甘大豆味噌の土鍋煮込み
Braised Eggplants in Hot Pot, Black Mushrooms, Dried Bean Curd
Sweet Soy Bean Paste

蒜茸炒時蔬 ¥2,280
本日の野菜 ニンニク炒め
Today's Vegetable, Wok-Fried with Shaved Garlic

上湯浸大白菜 ¥2,280
広東白菜の上湯スープ炊き
Braised Cantonese Cabbage, Supreme Soup

季節蔬菜自選 / 季節の野菜をお選びください / One Choice of Vegetables ¥2,280
西蘭花 / 大白菜 / 小棠菜 / 青龍菜 / 蜜糖豆 / 豆苗 / 時令品種
ブロッコリー / 広東白菜 / 青梗菜 / 青龍菜 / スナップエンドウ / 豆苗 / 本日の野菜
Broccoli, Cantonese Cabbage, Shanghai Cabbage
Green Dragon Vegetable, Pea Shoots, Seasonal Vegetable

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 / 原粒麵豉炒 / 腐乳炒 / 蝦醬炒 / 白灼 / 上湯浸
塩炒め / ガーリック炒め / 大豆特製味噌
発酵豆腐 / 発酵海老味噌 / 湯引き / 上湯スープ炊き
Sautéed, Wok-Fried with Shaved Garlic
Stir-Fried with Fermented Soy Beans or Fermented Bean Curd or Shrimp Paste
Poached, Braised with Supreme Soup



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

飯麵 (兩至三位用)
麵飯類 (二名様から三名様用)
Rice and Noodles (for 2-3 people)

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 Fukien-Style Fried Rice, Conpoy, Roasted Duck	¥2,980
鮮蝦揚州炒飯 海老とチャーシュー入り炒飯 Yangzhou-Style Fried Rice, Shrimps, Barbecued Pork	¥2,480
麻辣牛肉腩撈麵 牛バラ肉と中国野菜の麻辣煮込み香港麵 Braised Spicy Noodles, Beef Brisket, Green Vegetables	¥2,980
碧綠海鮮炒麵 海鮮と中国野菜入りあんかけ焼きそば Crispy-Fried Egg Noodles, Assorted Seafood, Chinese Vegetables	¥2,980
豉油皇銀芽炒麵 モヤシと黄ニラ入り香港風醬油焼きそば Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce, Bean Sprouts, Yellow Chives	¥2,180
艇仔皮蛋粥 (每位) 海鮮と干し貝柱入り香港粥 (1名様用) Congee, Assorted Seafood, Conpoy (per person)	¥1,480
鮮蝦雲吞麵 (每位) 海老ワンタン入り香港拉麵 (1名様用) Cantonese Wonton Noodle Soup with Shrimps (per person)	¥1,580
 川式麻醬擔擔麵 (每位)  四川風担担麵 (1名様用) Szechuan-Style Chinese Noodles in Spicy Soup (per person)	¥1,380



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

價格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金の別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge

甜品
デザート
Dessert

	冰花燉官燕 燕の巢入り蒸し甘味スープ Double-boiled superior bird's nest in rock sugar syrup	¥6,480
	香芒凍布甸 ヘイフンテラス マンゴープリン Hei Fung Terrace mango pudding	¥980
	楊枝甘露 タピオカとグレープフルーツ入りマンゴークリームスープ Chilled creamy mango soup, sago, grapefruit	¥980
	鮮果杏仁豆腐 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Chilled almond jelly with seasonal fruits	¥980
	鮮草莓珍珠露 莓入りタピオカミルク Chilled creamy strawberry soup, sago	¥980
	金芝麻豆乳布甸 金胡麻と豆乳のプリン Chilled soy milk pudding, peanut, golden sesame	¥980
	香滑馬拉糕 (二件) マレーシア風蒸しカステラ(二個) Malaysian style sponge cake (2 pieces)	¥980
	出爐雞蛋撻 (二件) カスタードクリームのエッグタルト (二個) Baked mini egg tarts (2 pieces)	¥580
	鮮果拼盤 フルーツの盛り合わせ Seasonal fruit platter	¥1,880



おすすめ料理
Signature Dish



ナッツ類使用
メニュー
Contains nuts



スパイシー
メニュー
Spicy



ベジタリアン
メニュー
Vegetarian

価格並未包含 8%税金及需另加十五點服務費
上記料金に別途消費税 8%とサービス料 15%が加算されます。
Price is subject to 8% consumption tax and 15% service charge