



A la carte

アラカルトメニュー

Appetizer
焼味・冷盆

三彩色拼盆	Assorted appetizers 前菜三種盛り合わせ	¥4,000
脆口海蜇皮	Chilled jellyfish with Chinese pickles クラゲの冷菜野菜の甘酢漬け添え	¥3,200
明爐蜜叉焼	Honey barbecued pork やまと豚のチャーシュー	¥2,450
白切肥童鶏	Chilled steamed chicken with scallion oil sauce 赤鶏の蒸し物 葱油ソース	¥2,450

Soup
湯類

紅焼大鮑翅	Braised superior shark fin (One slice) フカヒレの姿煮込み (1人前)	¥17,800
蟹肉粟米羹	Sweet corn soup with crab meat (Serves one) 蟹肉入りコーンクリームスープ (1人前)	¥2,000
蟹肉魚翅	Shark fin soup with crab meat (Serves one) タラバ蟹肉入りフカヒレスープ (1人前)	¥3,600

Prawn / Shrimp
大海老・小海老

		Prawn 大海老	Shrimp 小海老
翡翠海膽蝦球	Sautéed with sea urchin sauce ウニソース炒め 野菜添え	¥4,300	¥3,300
乾焼蝦球	Sautéed with chili sauce チリソース炒め	¥3,900	¥2,900
沙律香辣蝦球	Sautéed with mayonnaise and garlic sauce ガーリック風味マヨネーズ和え	¥3,900	¥2,900

Seafood
魚介

蠔皇扒鮑魚	Braised abalone with oyster sauce あわびの姿煮オイスターソース煮込み	¥6,300
百花釀炸蟹鉗	Deep-fried crab claw served with Japanese plum sweet and sour sauce (One piece) 蟹爪の揚げ物 梅甘酢添え (1本)	¥1,650
飄香炸軟蟹	Deep-fried soft shell crab with spicy salt ソフトシェルクラブのスパイシーソルト揚げ	¥3,600
碧綠炒帶子	Sautéed fresh sea scallops with vegetables 帆立貝と彩り野菜炒め	¥3,600

Duck / Chicken**鴨・鶏**

掛爐片皮鴨	Roasted Peking Duck (2 Piece) 北京ダック1人前 (2本)	¥2,800
炸鶏	Deep-fried chicken 鶏の唐揚げ	¥2,350
西檸煎軟鶏	Deep-fried chicken with lemon sauce 鶏のレモンソース	¥2,350

Pork / Beef**豚肉・牛肉**

黒椒煎牛肉	Sautéed beef with black pepper 和牛肉の黒胡椒炒め	¥8,000
七彩牛肉絲	Sautéed shredded beef with pimento 和牛肉の細切りとピーマンの炒め	¥5,500
菠蘿咕嚕肉	Sweet and sour pork with pineapple 酢豚	¥2,400

Tofu / Vegetable**豆腐・野菜**

蟹肉扒豆腐	Braised tofu with crab meat sauce なめらか豆腐と蟹肉の煮込み	¥2,800
麻婆香豆腐	Braised tofu with minced beef and red pepper 麻婆豆腐	¥1,850
蒜茸扒時菜	Garlic sautéed seasonal vegetables 本日の野菜のガーリック風味炒め	¥1,850
清炒素時菜	Sautéed seasonal Chinese vegetables 五目彩り野菜の炒め	¥1,850

Noodle / Rice**麺・御飯類**

葱油叉焼湯麵	Noodle soup with shredded barbecued pork and leek 細切り叉焼と葱入りつゆそば	¥2,250
八珍湯麵	Noodle soup with pork, seafood and vegetables 五目つゆそば	¥2,450
蟹肉生菜炒飯	Fried rice with crab meat and lettuce 蟹肉とレタス入りチャーハン	¥2,300
揚州炒飯	Fried rice with barbecued pork, shrimp and vegetables 五目炒飯	¥2,100
八珍炒麵	Pork, seafood and vegetable chow mein 五目あんかけ焼きそば	¥2,100

Dim Sum

点心

脆皮小春捲	Spring roll (4 pieces) 春卷 (4個)	¥1,250
蒸蟹皇燒賣	Pork dumplings (4 pieces) 特製燒賣 (4個)	¥1,250
水晶蝦餃皇	Steamed shrimp dumplings (4 pieces) 海老蒸し餃子 (4個)	¥1,250
南翔小籠飽	Steamed buns with pork (3 pieces) 小籠包 (3個)	¥1,400

Dessert

甜品

鮮果凍豆腐	Chilled almond jelly with seasonal fruit 杏仁豆腐	¥1,300
香芒凍布甸	Mango pudding マンゴープリン	¥1,300
雪糕	Ice cream (mango or vanilla) アイスクリーム (マンゴー又はバニラ)	¥800
荔枝冰激凌	Lychee sherbet ライチシャーベット	¥800
豆沙煎堆仔	Deep-fried sesame balls with sweet beans paste filling (3 pieces) あずきあん入り胡麻付き揚げ団子 (3個)	¥800

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。