

焼 烤 一 冷 盤

BARBECUE / APPETISER
焼き物一前菜

シェフおまかせ三種オードブル盛り合わせ 厨師精選三拼 Chef's signature trio appetizer	2～3名様 ¥4,200	4～5名様 ¥6,300
台湾ピータン 甘酢生姜添え 子薑拌皮蛋 Century Egg with pickled ginger	2～3名様 ¥1,400	4～5名様 ¥2,100
三種野菜の甘酢漬け 廣式泡酸菜 Marinated sliced	2～3名様 ¥1,600	4～5名様 ¥2,400
クラゲの和え物 涼拌海蜇皮 Cold jellyfish	2～3名様 ¥2,500	4～5名様 ¥3,700
アワビ冷製とビネガー野菜 酸葉凍鮑片 Marinated sliced abalone with pickled vegetables	2～3名様 ¥6,500	4～5名様 ¥9,700
神戸ポークプレミアムの蜜焼きチャーシュー 蜜汁燒叉燒 Barbecued Kobe premium pork with honey sauce	2～3名様 ¥3,700	4～5名様 ¥5,500
富士高原鶏の蒸し鶏 秘製香妃雞 Stesmed chicken with mashed ginger and spring onions	2～3名様 ¥3,200	4～5名様 ¥4,800

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

香港点心師おまかせ三種蒸し点心 師傅精選三拼點心 Chef's dim sum selection (3pieces)	¥1,500
海老蒸し餃子 (3個) 水晶鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings (3pieces)	¥1,500
トビコ入りシューマイ (3個) 魚籽蒸燒賣 Steamed dumplings with tobiko (3pieces)	¥1,500
フカヒレ入り蒸し餃子 (3個) 鮮肉魚翅餃 Steamed with shark fin dumplings (3pieces)	¥1,800
海老と蕪入り蒸し餃子 (3個) 鮮蝦韭菜餃 Steamed shrimp and Chinese chive dumplings (3pieces)	¥1,500
ショーロンポー (3個) 南翔小籠包 Steamed soup dumplings (3pieces)	¥1,500
豚肉と野菜の焼き餃子 (3個) 菜鮮肉煎餃 Fried Pork and Chinese cabbage dumplings (3pieces)	¥1,500
豚肉と海老入り春巻き (3本) 脆皮炸春卷 Pork and shrimp spring rolls (3pieces)	¥1,500

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

DIM SUM
点心

點 心



魚翅 — 湯羹

SHARK FIN / SOUPS
フカヒレスープ

ヨシキリ 鮫尾ヒレ姿煮 醤油風味 ¥16,000
紅焼大鮑翅
Braised whole shark fin in rich brown sauce

ヨシキリ 鮫尾ヒレ姿煮 蟹味噌風味 ¥17,500
蟹皇大鮑翅
Braised whole shark fin in crab meat and roe sauce

フカヒレスープ 醤油風味 ¥4,000
紅焼大生翅
Supreme shark fin with rich brown soup

フカヒレスープ 蟹味噌風味 ¥4,700
蟹皇大生翅
Supreme shark fin with crab meat and roe soup

蟹肉入りフカヒレスープ ¥4,400
蟹肉大生翅
Supreme shark fin with crab meat soup

海鮮の酸味辛味スープ ¥2,500
海鮮酸辣羹
Seafood hot and sour soup

蟹肉入りコーンスープ ¥2,100
蟹肉粟米羹
Corn soup with crab meat

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

海燕の巣 高湯スープ添え ¥8,000
一品高湯燕
Imperial bird's nest with clear broth

海燕の巣 蟹味噌スープ添え ¥8,000
蟹皇燕窩羹
Imperial bird's nest with crab roe soup

燕の巣入りアーモンドスープ (温) ¥7,000
杏仁茶官燕
Warm bird's nest almond soup

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

BIRD'S NEST

燕の巣

官燕



美饌

SPECIALITIES
シェフおすすめ

ヨシキリ鮫特大尾ヒレ姿煮 紅焼特大鮑翅(足五両半) Braised whole shark fin	¥30,000
18 頭三陸干シアワビのオイスターソース 蠔皇原隻三陸鮑(每位) Braised Sanriku abalone in oyster sauce (per person)	¥47,000
30 頭吉濱干シアワビのオイスターソース 蠔皇原隻吉品鮑(每位) Braised whole Yoshihama abalone in supreme oyster sauce (per person)	¥28,000
北海道産乾燥ナマコの姿煮 オイスターソース 蠔皇北海遼参 Sea cucumber in supreme oyster sauce	¥6,500
ヨシキリ鮫尾ヒレ姿煮入りスープそば 大鮑翅湯麵 Braised noodles with supreme whole shark fin	¥16,500
フカヒレスープそば 魚翅時蔬湯麵 Braised noodles with shark fin	¥4,700

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

吉濱干シアワビのオイスターソース 蠔皇原隻吉品鮑 (每位) Braised whole Yoshihama abalone in supreme oyster sauce (per person)	四十頭 ¥19,500	三十頭 ¥28,000
--	----------------	----------------

浮き袋と北海道干しナマコのアバロンソース 鮑汁扣花膠北海参 (每位) Braised fish maw and sea cucumber in abalone sauce (per person)	¥11,500
--	---------

四十頭吉濱干シアワビ、北海道干しナマコ、 浮袋のオイスターソース 蠔皇原隻吉品鮑参肚 (每位) Braised whole Yoshihama abalone with sea cucumber and fish maw in supreme oyster sauce (per person)	¥23,500
---	---------

アワビのオイスターソース 蠔皇澳州鮑魚 Braised whole abalone in oyster sauce	2～3名様 ¥6,500	4～5名様 ¥9,700
---	-----------------	-----------------

アワビのクリームソース 奶油澳州鮑魚 Braised whole abalone in cream sauce	2～3名様 ¥6,500	4～5名様 ¥9,700
---	-----------------	-----------------

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

鮑魚 — 海味

アワビー乾貨

ABALONE / AIR-DRIED SEAFOOD



游水海鮮

LIVE SEAFOOD
生簗の海鮮

伊勢海老 または ロブスターの各種料理

各式鮮龍蝦

Fresh spiny lobster or lobster

素蒸し、シャントタン蒸し焼き、トウチ唐辛子

清蒸、上湯焗、鼓椒炒

Steamed, steamed with clear broth, spicy

蟹の各種料理

各式鮮膏蟹、肉蟹

Fresh Crab

素蒸し、葱生姜炒め、ガーリックチップ揚げ

清蒸、薑蔥炒、避風塘

Steamed, stir-fried leek ginger, stir-fried with fried garlic

貝類の各種料理

各式鮮貝類

Fresh shell fish

湯引き、ガーリック蒸し、XOソース炒め、ソテー

白灼、蒜茸蒸、XO 醬炒、油泡

Boil, steamed with garlic, stir-fried with XO sauce, sautee

海水魚の各種料理

清蒸海上鮮

Steamed Fresh Fish

季節の鮮魚のお刺身、各種蒸し物

魚生、清蒸

Seasonal fresh raw fish(sashimi), Seasonal steamed seafood

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

時価

Market Price

海老と季節野菜の炒め

時菜炒蝦球

Stir-fried seasonal vegetable and prawns

2～3名様

¥3,200

4～5名様

¥4,800

海老のチリソース

辣爆明蝦球

Fried prawns with spicy sauce

2～3名様

¥3,200

4～5名様

¥4,800

海老の XO ソース炒め

XO 醬炒蝦球

Stir-fried prawns with XO sauce

2～3名様

¥3,200

4～5名様

¥4,800

海老のオーロラソース炒め

千島汁蝦球

Stir-fried prawns with aurora sauce

2～3名様

¥3,200

4～5名様

¥4,800

烏賊のブラックビーンズ炒め

豉椒炒鮮魷

Stir-fried squid and black turtle beans

2～3名様

¥3,400

4～5名様

¥5,100

帆立と野菜の炒め

碧綠炒帶子

Stir-fried scallop and vegetable

2～3名様

¥3,800

4～5名様

¥5,700

時価

Market Price

時価

Market Price

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

SEAFOOD
海鮮

海鮮

肉 一家禽

MEAT / POULTRY
肉類 鶏 鴨

北京ダック 北京片皮烤鴨 Roast Peking Duck	1枚 ¥1,500	1羽 ¥19,000
和牛サーロインと季節野菜の炒め 時蔬炒西冷和牛 Stir-fried sirloin and seasonal vegetable	2～3名様 ¥5,000	4～5名様 ¥7,500
和牛フィレの香り焼き 黒椒煎和牛扒 Grilled wagyu fillet	2～3名様 ¥8,500	
和牛とピーマンの細切り炒め 双椒和牛絲 Stir-fried wagyu thinly sliced green pepper	2～3名様 ¥4,000	4～5名様 ¥6,000
神戸ポークプレミアムの広東風スプタ 廣式咕嚕肉 Sweet and sour Kobe premium pork	2～3名様 ¥3,000	4～5名様 ¥4,500
鶏肉の唐揚げ 蒜茸炸雞塊 Deep fried chicken	2～3名様 ¥2,700	4～5名様 ¥4,000
蟹身と干し貝柱の玉子炒め 滑蛋瑤柱蟹肉 Stir-fried egg with crab meat and conpoy	2～3名様 ¥3,000	4～5名様 ¥4,500

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

国産中国野菜の各種炒め 各式炒時蔬 Domestic Chinese vegetable with	チキンオイル 雞油炒 chicken oil	2～3名様 ¥2,600	4～5名様 ¥3,900
	ガーリック 蒜茸炒 garlic		
	シャンタン煮びたし 上湯浸 clear broth		
	発酵豆腐炒め 腐乳炒 fermented soy bean curd		
	オイスターソース炒め 蠔油炒 oyster sauce		
	クリーム炒め 奶油炒 cream sauce		

豆腐の蟹肉餡掛け 蟹肉扒豆腐 Soy bean curd with crab meat sauce	2～3名様 ¥3,100	4～5名様 ¥4,600
マーボ豆腐 廣式麻婆豆腐 Stir-fried soy bean curd with chili	2～3名様 ¥2,600	4～5名様 ¥3,900

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

VEGETABLES
野菜

時蔬



飯 — 麵

RICE / NOODLES
飯物 / 麵物

ワンタン香港スープそば ※ 鮮蝦雲吞麵 Egg noodles with shrimp wontons in supreme soup	¥2,700
五目スープそば 八珍湯麵 Braised noodles with vegetables, mushrooms, seafood and chicken	¥2,300
味付豚挽肉と胡麻風味スープそば 芝麻擔擔麵 Braised noodles with ground pork and sesame soup	¥2,300
椎茸スープそば 北菇湯麵 Braised noodles with shiitake mushrooms	¥2,300
海鮮スープそば 海鮮湯麵 Braised noodles with seafood	¥2,600
五目かた焼きそば ※ 八珍炒麵 Crispy noodles with vegetables, mushrooms, seafood and chicken	¥2,300
海鮮かた焼きそば ※ 海鮮炒麵 Crispy noodles with seafood	¥2,600
菘と豚肉の醤油焼きそば ※ 豉油皇炒麵 Crispy noodles Hong Kong style	¥2,300
五目チャーハン 八珍炒飯 Fried rice with vegetables	¥2,300
海鮮チャーハン 海鮮粒炒飯 Fried rice with seafood	¥2,600
蟹肉とレタスチャーハン 蟹肉生菜炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	¥2,800

お米は一部タイ米を使用しております Some parts of the dish using Thai rice.
※は香港麵を使用しております These noodles are used Hong Kong noodles.

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。
※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

マンゴー タピオカ入りデザート 芒果楊枝甘露 Chilled mango and sago cream with pomelo	¥1,500
---	--------

濃厚杏仁豆腐 正宗杏仁豆腐 Almond jelly	¥1,400
----------------------------------	--------

マンゴープリン 香芒凍布甸 Mango pudding	¥1,500
-----------------------------------	--------

マンゴー風味のココナッツカスタード団子(3個) 奶皇香芒糯米糍 Coconut custard bun with mango flavor	¥1,500
---	--------

桃饅頭(3個) 香滑壽桃飽 Lougevity buns	¥1,500
------------------------------------	--------

白玉入りアーモンドスープ(温) 杏仁茶湯圓 Warm almond soup with rice flour dumplings	¥1,600
--	--------

※表示料金にはすべてサービス料・税金が含まれています。
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。

※Price include consumption tax and service charge.
※The content may change depending on the purchase situation.
※Please inform us if you have any food allergies.

SWEETS
スイーツ

甜品 — 甜點

