拼盒

前菜/Appetizers

三色冷拼盆	前菜三種盛り Three Kinds of Appetizer	¥3,200
每位彩小碟	前菜一名様盛り Assorted Appetizers(For 1 Person)	3,000
香滑冷鮑片	鮑の冷菜 Cold Sliced Abalone	5,500
香脆海蜇皮	くらげの冷菜 Cold Jellyfish	3,500
海鮮沙律盆	海の幸入りサラダ Seafood Salad	2,800
蒜香白片肉	豚肉の薄切り ガーリックソース Sliced Pork with Garlic Sauce	2,400
姜葱肥油鶏	蒸し鶏の葱生姜ソース Cold Steamed Chicken with Ginger and Leeks Sauce	2,000
麻醬棒々鶏	蒸し鶏の胡麻ソース Cold Steamed Chicken with Sesame Sauce	2,000
酸辣時蔬菜	野菜の辛子甘酢漬け Hot and Sour Pickle of Vegetables	1,400
酸姜彩皮蛋	ピータン Preserved Eggs	1,500
搾菜	ザーサイ Chinese Pickles	600
XO醬 核桃	XO醬 くるみの飴炊き XO Sauce Candied Walnuts	1,000

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。 If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance. お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway. 料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

燒味

焼き物/Barbecued and Roasts

明爐全乳猪	広東風仔豚の焼き物 Roasted Suckling Piglet Skin, Cantonese Style	1匹 (Whole)	¥100,000
	(This products provides only skin)	1枚 (1 Piece)	3,800
	1 匹につきましては、5 日前迄にご予約いただ The Whole must be ordered 5 days in advance.	きます樣お願いい	たします。
金陵片皮鴨	北京ダック Crispy Peking Duck Skin and Condiments (This products provides only skin)	1羽/12枚 (Whole/12Pieces)	19,000
	(This products provides only skin)	半羽/6枚 (Half/6Pieces)	10,000
		1枚 (1Piece)	1,800
五香脆焼肉	広東風皮付き豚バラ肉の焼き物 Roasted Pork, Cantonese Style	,	3,200
明爐焼合鴨	広東風合鴨肉の焼き物 Roasted Duck, Cantonese Style		3,200
明爐叉燒肉	広東風叉焼 Chinese Barbecued Pork		3,100
広東焼味盆	広東風焼き物盛り合わせ Assorted Roast Dishes of the Day		4,500

特列海鲜

Special Seafood

鳳城鮮鯛魚	活鯛の広東風刺身(1匹) SASHIMI of Fresh Sea Bream Chinese Style	時価
清蒸鮮鯛魚	活鯛の広東風姿蒸し(1匹) Steamed Fresh Sea Bream with Soy sauce	時価
酔翁蝦火鍋	活才巻海老の紹興酒漬け 湯引き(1尾) Boiled Fresh Shrimps	時価
白灼象抜蚌	活白ミルの湯引き(1個) Boiled Fresh Geoduck	時価
鳳城滑龍蝦	活ロブスターの広東風刺身(1尾) SASHIMI of Fresh Lobster,Chinese Style	時価
蒜茸蒸龍蝦	活ロブスターのガーリック風味蒸し(1尾) Steamed Fresh Lobster with Garlic Sauce	時価
乾燒辣龍蝦	活ロブスターのチリソース煮込み(1尾) Braised Fresh Lobster in Chili Sauce	時価
沙茶龍蝦煲	活ロブスターと春雨の土鍋煮込み(1尾) Braised Fresh Lobster with Vermicelli in Clay Pot,Chinese Style	時価
翡翠炒鮮鮑	活鮑と野菜の炒め(2杯) Stir Fried Fresh Abalone and Vegetables	時価

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.
お持ち帰りはいたしかねます。
The food can not be ordered for takeaway.

鱼翅・燕・陽

ふかひれ・つばめの湯・スープ/FUKAHIRE·Bird's Nest·Soup

上海炆鮑翅	上海風ふかひれの姿煮込み(1枚) Braised Páichi, Shanghai Style (1 Piece)	¥17,000
広東式鮑翅	広東風ふかひれの姿煮込み(1枚) Braised Páichi, Contonese Style (1 Piece)	17,000
蟹肉魚翅羹	たらば蟹肉入りふかひれスープ(1カップ) Yúchi Soup with Crab Meat (1 Cup)	2,400
干貝紅燒翅	干し貝 柱入りふかひれスープ(1カップ) Yúchi Soup with Dried Scallop (1 Cup)	2,200
紅燒金山翅	金山ふかひれのスープ Yúchi Soup	29,000
一品官燕湯	つばめの巣の澄ましスープ(1カップ) Clear Bird's Nest Soup (1 Cup)	3,500
青菜鮑片湯	鮑と青野菜入り澄ましスープ(1カップ) Clear Soup with Sliced Abalone and Vegetables(1 Cup)	2,200
家郷酸辣湯	四川風辛みスープ(1カップ) Hot and Sour Soup, Szechuen Style (1 Cup)	1,500

蝦·蟹

海老·蟹/Shrimp·Crab

XO醬蝦球	大海老のX0醬ソース炒め Stir Fried Shrimps with X.O. Sauce and Vegetables	¥3,800
生汁明蝦球	大海老のマヨネーズあえ Deep Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce	3,500
乾焼明蝦球	大海老のチリソース煮込み Braised Shrimps in Chili Sauce	3,500
時蔬明蝦球	大海老と野菜の炒め Stir Fried Shrimps with Vegetables	3,500
酥炸鮮蝦仁	海老のフリッター甘酢ソース添え Deep Fried Shrimps with Sweet Sour Sauce	2,800
炒滑蛋蟹肉	たらば蟹肉と玉子の柔らか炒め	2,900
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Stir Fried Eggs and King Crab	ŕ
百花釀蟹拑	蟹爪の揚げ物(1本) Deep Fried Crab Claw (1 Piece)	1,800

銄

あわび/Abalone

原隻干鮑魚	干し鮑のオイスターソース煮込み(1名様) Braised Dried Abalone in Oyster Sauce	18,000
蠔油湯鮑甫	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	7,000
奶油湯鮑甫	鮑のクリーム煮込み Braised Abalone in Cream Sauce	7,000

貝種·海鲜

貝柱・魚・いか/Scallop·Fish·Squid

時蔬炒鮮貝	帆立貝柱と野菜の炒め Stir Fried Scallops with Vegetables	¥3,500
時蔬鮮魚片	白身魚と野菜の炒め Stir Fried Sea Bass with Vegetables	2,500
時蔬鮮墨魚	紋甲烏賊と野菜の炒め Stir Fried Squid with Vegetables	2,500
家常鮮墨魚	紋甲烏賊の辛み醬油炒め Stir Fried Squid with Spicy Soy Sauce	2,500

豆窩・蔬菜

豆腐·野菜/Bean Curd·Vebetables

蟹肉滑豆腐	たらば蟹肉と豆腐の煮込み Braised Bean Curd and Crab Meat	3,000
麻婆滑豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Pork with Red Pepper	2,400
清炒例日菜	野菜炒め Stir Fried Vegetables	2,400
奶油扒時蔬	野菜のクリーム煮込み Braised Vegetables in Cream Sauce	2,400

牛肉

Beef

黒椒煎牛排	黒毛和牛のステーキ ブラックペッパーソース(1名様) Fillet of Beef Steak with Black Pepper Sauce (For 1 person)	¥10,000
蠔油牛肉片	黒毛和牛のオイスターソース炒め Stir Fried Beef with Oyster Sauce	6,800
豉椒牛肉片	黒毛和牛のブラックビーンズ炒め Stir Fried Beef with Black Bean Sauce	6,800
包餅牛肉絲	牛肉の細切り味噌炒め クレープ包み Stir Fried Shredded Beef with Bean Paste, Wrapped in Crepes	2,900
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir Fried Shredded Beef and Green Peppers	2,800
	脉 均 Porc	
清炒八宝菜	八宝菜 Stir Fried Chop Suey	2,800
回鍋汁白肉	豚肉とキャベツの味噌炒め Stir Fried Pork and Cabbage with Bean Paste	2,400
鳳莉古老肉	パイナップル入り広 東風酢豚 Sweet and Sour Pork	2,400
鎮江醋肉球	鎮江産黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	2,500
	美人 Chicken	
菜片鳳凰菘	名古屋コーチンの挽き肉炒め レタス包み Stir Fried Minced NAGOYA COCHIN Chicken, Wrapped in Lettuce	3,000
腰果鶏肉丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Stir Fried Chicken and Cashew Nuts	2,300
碎炸子鶏球	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	2,300

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。 If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。 The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

飯

ご飯/Rice

蟹肉炒飯	たらば蟹肉入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat	¥2,600
什錦炒飯	五目入り炒飯 Fried Rice with BBQ Pork	1,900
海鮮鍋粑	海の幸入りおこげ Seafood Starchy on Crisp Rice	3,500

麺

スープそば・焼きそば/Noodles

魚翅湯麺	ふかひれ入り五目スープそば Noodles with Yúchi and Chop Suey in Soup	3,500
和牛担々麺	黒毛和牛挽肉入り担々麺 Szechuan Sesame Hot Noodles with Minced Beef and Vegetables	2,600
八珍湯麺	五目入りあんかけスープそば Noodles with Chop Suey in Soup	2,200
素菜湯麺	野菜入りあんかけスープそば Noodles with Vegetables Starchy in Soup	1,900
葱油湯麺	叉焼と葱の細切り入りスープそば Noodles with Barbecued Pork and Leeks in Soup	1,900
八珍炒麺	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Chop Suey	2,200
上海炒麺	上海風焼きそば Fried Noodles, Shanghai Style	2,200
豉油炒麺	香港風焼きそば Fried Noodles, Hong Kong Style	1,800

點心

飲茶/Dim Sum

魚翅灌湯餃	ふかひれ餃子の蒸しスープ(1カップ) Steamed Soup with Yúchi Dumplings(1 Cup)	¥4,000
鳳冠魚翅餃	ふかひれ入り蒸し餃子(4個) Steamed Yúchi Dumplings (4 pieces)	1,800
筍尖蝦餃皇	広東風海老蒸し餃子(4個) Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)	1,600
飛魚子焼売	飛び子のせ焼売(4個) Steamed Fish Roe Dumplings (4 pieces)	1,600
上海小籠包	小籠包(3個) Steamed Soup Dumplings, Shanghai Style (3 pieces)	1,500
蜜汁叉焼包	叉焼入り蒸し饅頭(2個) Steamed Buns with Barbecued Pork (2 pieces)	1,200
三絲炸春卷	春巻き(2本) Spring Rolls (2 Rolls)	1,000

甜品

デザート/Desserts

燕窩木瓜盅	タピオカ入りココナッツミルク パパイヤの器盛り つばめの巣添え Coconut Milk with Tapioca and Bird's Nest in Papaya	¥4,500
合時凍水果	フルーツの盛合わせ Assorted Fruits	2,800
鮮果凍豆腐	杏仁豆腐 Cold Almond Jelly	1,500
鮮果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	1,500
芒果凍布丁	マンゴープリン Mango Pudding	1,500
豆沙芝麻球	胡麻団子(2個) Deep Fried Sesame Seed Filled with Sweet Bean Paste (2 pieces)	1,000
今天的雪糕	バニラアイス Vanilla Ice Cream	1,500

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。
If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.
お持ち帰りはいたしかねます。
The food can not be ordered for takeaway

お子様メニュー

Kids Menu

お子様プレート ※小学生以下のお子様

(1名様)¥3,500

(2 Pieces)

Kids Plate

コーンスープ

Corn Soup

春巻き

Spring Rolls

鶏肉の唐揚げ

Deep Fried Chicken

お楽しみ蒸し飲茶2種

Two Types of Steamed Dumplings

海老のマヨネーズあえ

Deep Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce

五目入り炒飯

Fried Rice with Chop Suey

サラダ

Salad

Steamed Buns with Pork

杏仁豆腐

Cold Almond Jelly

お子様炒飯	(1カップ) 1, 000
Fried Rice with Chop Suey	(1Cup)
お子様ヌードル(叉焼入り)	(1カップ) 1, 000
Noodles with Barbecued Pork in Soup	(1Cup)
コーンスープ	(1カップ) 1, 000
Corn Soup	(1Cup)
肉入り蒸し饅頭	(2個) 1,200