

## 前 菜      Appetizers

前菜盛り合わせ (1名様分) Appetizer Assortment (Serves 1)	¥2,500
三種盛り合わせ前菜 Assortment of 3 Kinds of Appetizers.	¥3,950
魚介サラダ Seafood Salad.	¥3,200
くらげの冷菜 Chilled Jellyfish.	¥3,950
ピータン Petan.	¥1,800
野菜の辛子甘酢漬け Vegetables marinated in mustard and sweet vinegar.	¥1,800
静岡県産富嶽白鶏の棒棒鶏 Made in Shizuoka Prefecture Fugaku HakkeBo Bo Chicken.	¥2,700
静岡県産いきいきポークの四川風甘辛ソース掛け Made in Shizuoka Ikiiki Pork Szechuan-style Sweet and Spicy Sauce.	¥3,000

## ふかひれ / スープ      Shark's Fin / Soup

上海風ふかひれの姿煮込み (1枚) Shanghai-style Simmered Whole Shark Fin .	¥15,000
広東風ふかひれの姿煮込み (1枚) Cantonese Stewed Whole Shark Fin.	¥14,800
たらば蟹入りふかひれスープ (塩味) (1碗) Shark fin soup with king crab (salt flavor).	¥1,900
ふかひれ入り四川風辛味スープ (1碗) Szechuan-style spicy soup with shark fin (1 bowl).	¥1,800
たらば蟹入りコーンスープ (1碗) Corn soup with king crab (1 bowl).	¥950

※上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

All prices include service and consumption tax.

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

## 海老 Prawn / Shrimp

海老のXO醬ソース炒め Shrimp sauteed with XO sauce.	¥4,300
海老のチリソース煮込み Shrimp Stewed in Chili Sauce.	¥4,200
海老のフルーツマヨネーズソース和え Shrimp with Fruit Mayonnaise Sauce.	¥4,200
海老といろいろ野菜のあっさり炒め Fried Shrimp and Various Vegetables	¥4,200
海老とカシューナッツの炒め Sauteed Shrimp and Cashew Nuts.	¥3,000
海老と卵の柔らか炒め Tender sauteed shrimp and egg.	¥2,500

## 海鮮 Seafood

鮑のオイスターソース煮込み Abalone Stewed in Oyster Sauce.	¥6,800
静岡県産金目鯛の蒸籠蒸し Made in Shizuoka Prefecture Alfonsino steamed in steamed basket.	¥3,200
紋甲イカのブラックビーンズソース炒め Sauteed Monko Squid with Black Beans Sauce.	¥2,700
たらば蟹と玉子の柔らか炒め Tender sauteed king crab and egg.	¥2,500
ロブスターのガーリック蒸し (1尾) Lobster Steamed with Garlic.	¥8,800
ロブスターのチリソース (1尾) Lobster with Chili Sauce.	¥8,800

## 野菜 Vegetables

いろいろ野菜のあっさり炒め Light sauteed vegetables.	¥2,700
レタスの湯引き Parboiled Lettuce.	¥2,100

※上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

All prices include service and consumption tax.

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

## 牛肉 Beef

静岡県産葵牛フィレ肉のステーキ 瞬間高温調理	¥5,000
Made in Shizuoka Prefecture Aoi Beef Fillet Steak Cooked at High Temperature.	
国産牛肉のブラックビーンズソース炒め	¥3,200
Stir-fried domestic beef with black beans sauce.	
国産牛肉とピーマンの細切り炒め	¥3,200
Stir-fried domestic beef and green pepper.	

## 鶏肉 Chicken

	1羽 / Whole	半羽 / Half	1枚 / 1 Piece
北京ダック	¥13,500	¥7,800	¥1,300
Peking Duck.			
静岡県産富嶽白鶏の唐揚げ、香味ソース			¥2,500
Made in Shizuoka Prefecture Fugaku Hakke Fried Chicken, Seasoned Sauce.			
静岡県産富嶽白鶏の唐揚げ			¥2,300
Made in Shizuoka Prefecture Fugaku Hakke Fried Chicken.			
静岡県産富嶽白鶏とピーナッツのピリ辛炒め			¥2,700
Made in Shizuoka Prefecture Fugaku Hakke Spicy Stir-Fried Peanuts.			
静岡県産富嶽白鶏とカシューナッツの炒め			¥2,700
Made in Shizuoka Prefecture Fugaku Hakke Sauteed cashew nuts.			

## 豚肉 Pork

静岡県産ふじのくにいきいきポークの黒酢の酢豚	¥2,800
Made in Shizuoka Prefecture Fujinokuni Ikiiki Pork Sweet and Sour Pork with Black Vinegar.	
静岡県産ふじのくにいきいきポークの広東風酢豚	¥2,800
Made in Shizuoka Prefecture Cantonese Sweet and Sour Pork with Fujinokuni Ikiiki Pork.	
豚肉とピーマンの細切り炒め	¥2,700
Stir-fried pork and green pepper.	

## 豆腐 Bean Curd

たらば蟹と豆腐の塩味煮込み	¥2,500
Red King Crab and Tofu Simmered in Salt.	
麻婆豆腐	¥2,200
Mapo tofu.	

※上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

All prices include service and consumption tax.

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

## スープそば      Soup soba

ふかひれ入り煮込みスープそば Soup Noodles with Shark Fin.	¥3,500
五目入りあんかけスープそば (醤油味) Soup Noodles with Mixed Sauce. (Soy Sauce Flavor)	¥1,750
叉焼と葱の細切り入りスープそば Soup Soba Noodles with Shredded Grilled Chicken and Scallions.	¥1,750
ザーサイと葱の細切り入りスープそば Soup soba with shredded Chinese cabbage and green onion.	¥1,750

## 焼きそば      Fried Noodles

五目入りあんかけ焼きそば (醤油味) Stir-fried Noodles with Mixed Sauce. (Soy Sauce Flavor)	¥1,750
香港風醤油焼きそば Hong Kong-style soy sauce fried noodles.	¥1,750

## ご飯      Rice

叉焼入り五目炒飯 Mixed Fried Rice with Grilled Pork.	¥1,750
たらば蟹入り炒飯 Fried rice with king crab.	¥1,950
梨杏スーパー炒飯 (自家製XO醬とたっぷりの海鮮入り) Rinka Super Fried Rice with Homemade XO Sauce and Plenty of Seafood.	¥2,500

※上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

All prices include service and consumption tax.

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる事がございます。

## 飲 茶      Dim Sum

### 梨杏おすすめの飲茶三種

(焼売・ふかひれ入り蒸し餃子・海老入り蒸し餃子)      ¥900

Recommended 3 Types of Dim Sum.  
(Shamai, Steamed Gyoza with Shark Fin, Steamed Gyoza with Shrimp)

海老焼売      ¥900

Shrimp Shumai.

小龍包 (3個より)      ¥1,200

Xiaolongbao. (From 3 Pieces)

ふかひれ入り蒸し餃子 (3個より)      ¥1,020

Steamed Gyoza Dumplings with Shark Fin .(From 3 Pieces)

広東風海老入り蒸し餃子 (3個より)      ¥900

Cantonese Steamed Gyoza Dumplings with Shrimp.(From 4 Pieces)

春巻 (2本より)      ¥800

Spring Rolls. (From 2 Pieces)

## デザート      Dessert

杏仁豆腐      ¥900

Almond jelly.

胡麻団子 (2個より)      ¥750

Sesame dumplings.(From 2 Pieces)

※上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

All prices include service and consumption tax.

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる事がございます。

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.