

前菜 拼盆/Appetizers

前菜一名様盛り 每位彩小碟 Assorted Appetizers(Personal Dishes)	¥2,400	蒸し鶏の葱生姜ソース 姜葱肥油鶏 Shredded Chicken with Ginger Souce	¥2,700
三種盛り合わせ前菜 三色冷拼盆 Assorted Appetizers	¥4,100	蒸し鶏の辛味胡麻ソース 麻醬棒々鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce	¥2,700
くらげの冷菜 香脆海蜇皮 Cold Jelly Fish	¥4,100	野菜の辛子甘酢漬け 酸辣時蔬菜 Sweet and Sour Pickled Vegetables	¥2,200
海の幸入り サラダ 海鮮沙律盆 Seafood Salad	¥2,900	ピータン 酸姜彩皮蛋 Preserved Duck Eggs	¥2,200
豚バラ肉の薄切り ガーリックソース 蒜香白片肉 Sliced Pork with Garlic Sauce	¥2,900	広東風チャーシュー 明爐叉焼肉 Chinese Barbecued Pork	¥2,800

ふかひれ 魚翅/Shark's Fin

乾燥ヨシキリ鮫尾びれ 上海風ふかひれの姿煮込み(1枚) 上海大鮑翅 Whole Braised shark's Fin Shanghai Style(1Piece)	¥17,000
広東風ふかひれの姿蒸し(1枚) 広東式鮑翅 Steamed Whole shark's Fin Cantonese Style(1Piece)	¥14,000
蟹の卵入り ふかひれスープ 蟹皇魚翅羹 Shark's Fin Soup with Crab Roe	¥2,200
たらば蟹肉入り ふかひれスープ 蟹肉魚翅羹 Shark's Fin Soup with King Crab Meat	¥2,100
五目入り ふかひれスープ 八珍魚翅羹 Shark's Fin Soup with Chop Suey	¥2,100

スープ 湯/Soup

四川風 辛味スープ 川式酸辣湯 Hot and Sour Chili Soup Szechwan Style	¥950
青野菜入り 玉子スープ 青菜蛋花湯 Eggs Soup with Leafy Green Vegetables	¥900
蟹肉入り コーンスープ 蟹肉粟米湯 Corn Soup with Crab Meat	¥1,000

大海老・海老 蝦球・蝦仁/Prawn・Shrimp

大海老のX O 醬ソース炒め X O 醬蝦球 Sauteed Prawns with X.O.sauce	¥4,600	海老と野菜のあっさり炒め 時蔬鮮蝦仁 Sauteed Shrimps with Vegetables	¥2,900
大海老のチリソース 乾焼明蝦球 Braised Prawns in Chili sauce	¥4,500	海老のチリソース 乾焼鮮蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce	¥2,900
海老のフリッター 甘酢ソース添え 酥炸鮮蝦仁 Deep-fried shrimps with sweet and Sour Sauce	¥2,900	海老のフルーツ マヨネーズソース和え 生汁鮮蝦仁 Deep-fried shrimps with Fruits Mayonnaise Sauce	¥2,900
海老と玉子の柔らか炒め 滑蛋鮮蝦仁 Sauteed Shrimps and Eggs	¥2,500		

帆立貝柱・蟹・イカ 鮮貝・蟹・墨魚/Scallop・Crab・Cuttlefish

帆立貝柱と野菜の炒め 時蔬炒鮮貝 Sauteed Scallops and Vegetables	¥3,100	イカの辛味醬油炒め 家常鮮墨魚 Sauteed Squids with Spicy Soy Sause	¥2,900
帆立貝柱のX O 醬ソース炒め X O 醬鮮貝 Sateed Scallops with X.O.Sauce	¥3,400	イカと野菜の炒め 時蔬鮮墨魚 Sauteed Squids with Vegetables	¥2,900
たらば蟹肉と玉子の柔らか炒め 滑蛋炒蟹肉 Sauteed King Crab Meat and Eggs	¥2,700	イカの湯引き 海鮮醬油 白灼鮮墨魚 Boiled Squids with Fish Sauce	¥2,900
蟹爪の揚げ物(1本) 百花釀蟹拑 Deep-fried Crab Claw(1Piece)	¥1,150		

牛肉・鶏肉・豚肉 牛肉・鶏肉・猪肉/Beef・Chicken・Pork

みかわ牛フィレ肉のステーキ	¥7,800	鶏肉の唐揚げ	¥2,700
【XO醤ソース・黒胡椒ソース・黒酢ソース・オリジナルソースからお選びください】			
梨杏三河牛		碎炸子鶏球	
Fillet of MIKAWA Beef Steak		Deep-fried Chicken	
牛肉のXO醤ソース炒め	¥3,500	鶏肉の唐揚げ 香味ソース	¥2,900
XO醤牛肉		油淋軟鶏球	
Sauteed Beef with X.O.Sauce		Deep-fried Chicken with Flavor Sauce	
牛肉とピーマンの細切り炒め	¥3,200	パイナップル入り広東風酢豚	¥2,700
青椒牛肉絲		鳳莉古老肉	
Sauteed Shredded Beef and Green Peppers		Sweet and Sour Pork, Cantonese Style	
牛肉と玉子の柔らか炒め	¥2,700	八宝菜	¥2,800
滑蛋牛肉片		清炒八寶菜	
Sauteed Beef and Eggs		Sauteed Pork and Vegetables	
牛肉の細切り味噌炒め	¥3,200	豚肉とキャベツの味噌炒め	¥2,700
クレープ包み(4包)		回鍋汁白肉	
包餅牛肉絲		Sauteed Pork and Cabbage with Bean Paste	
Sauteed Shredded Beef			
with Sweet Soybean Paste Wrapped with Crape			

北京ダック 金陵片皮鴨/Peking Duck		
1羽/Whole ¥13,000	半羽/Half ¥6,700	1本/1 Piece ¥1,150

豆腐・野菜 豆腐・時蔬/Tofu・Vegetables

揚げ豆腐のピリ辛醤油煮込み	¥2,700	野菜のクリーム煮込み	¥2,400
家常炸豆腐		奶油扒時蔬	
Braised Tofu with Soy Sauce in Spicy		Braised Vegetables in Cream Sauce	
たらば蟹と豆腐の	¥2,800	干し海老入り	¥2,500
塩味煮込み		五目野菜の醤油炒め	
蟹肉滑豆腐		清炒合菜	
Braised Tofu with King Crab Meat		Mixed Vegetables with Soy Sauce	
麻婆豆腐	¥2,400	季節野菜のあっさり炒め	¥2,500
麻婆滑豆腐		清炒素時蔬	
Braised Tofu and Minced Beef with Red pepper		Sauteed Leafy Green Vegetables	
青菜の荒切りニンニク炒め	¥2,500		
蒜頭炒青菜			
Sauteed Leafy Green Vegetables with Garlic			

ご飯 飯/Rice

たらば蟹入り 炒飯 蟹肉炒飯 Fried Rice with King Crab Meat	¥2,400	五目入り おこげ 什錦鍋巴 Crisp Rice with Chop Suey	¥3,100
五目入り 炒飯 什錦炒飯 Fried Rice with Chop Suey	¥1,850	干し貝柱入り お粥 干貝泡飯 Rice Porridge with dried scallops	¥1,950
海老入り 炒飯 蝦仁炒飯 Fried Rice with Shrimps	¥1,900	野菜入り お粥 素菜泡飯 Vegetables in Rice Porridge	¥1,800
五目入り あんかけ御飯 什錦燴飯 Steamed Rice with Chop Suey	¥1,950		

スープそば・焼きそば 湯麵・炒麵/Noodles in Soup・fried Noodles

ふかひれ入り 煮込みスープそば 魚翅湯麵 Noodles with shark's Fin in Soup	¥3,400	澄ましスープそば 葱の細切り添え 上湯光麵 Noodles with Barbecued Scalloion in Clear Soup	¥1,650
五目入り あんかけスープそば 什錦湯麵 Noodles with Chop Suey in Soup	¥2,100	担々麵 担々麵 Noodles in Sesame Soup with Minced Beef	¥1,900
五目野菜入り あんかけスープそば 素菜湯麵 Noodles with Mixed Vegetables in Soup	¥1,950	チャーシューと葱の細切り入り スープそば 葱油湯麵 Noodles with Barbecued Pork and Scallion in Soup	¥1,900
五目入り あんかけ焼きそば 什錦炒麵 Fried Noodles with Chop Suey	¥2,000	香港風 醤油焼きそば 鼓油炒麵 Fried Noodles with Soy Sauce, Hong Kong Style	¥2,300
海老入りあんかけ焼きそば 蝦仁炒麵 Fried Noodles with Shrimps and Chop Suey	¥1,950		

点心 點心/Dim Sum

ふかひれ入り蒸し餃子 (1 個)

¥330

鶏冠魚翅餃

Steamed Shark's Fin Dumpling (1 piece)

広東風焼売 (1 個)

¥310

広東式焼売

Steamed Dumpling Cantonese Style (1 piece)

海老入り蒸し餃子 (1 個)

¥330

水晶蝦餃皇

Steamed Shrimp Dumpling ,Cantonese Style (1 piece)

春巻 (1 本)

¥310

三絲炸春巻

Spring Rolls

小籠包 (1 個)

¥370

上海小籠包

Steamed Soup Dumpling ,Shanghai Style (1 piece)

デザート 甜品/Desserts

杏仁豆腐

¥980

鮮果凍豆腐

Cold Almond Jelly with Fresh Fruits

本日のアイスクリーム

¥720

本日雪糕

Ice Cream

タピオカ入り ココナッツミルク

¥950

椰汁西米露

Coconut Milk with Tapioca

本日のシャーベット

¥720

本日氷糕

Sherbet

マンゴープリン

¥980

芒果凍布丁

Mango Pudding

胡麻揚げ団子(1個)

¥360

香炸芝麻球

Deep-fried Sesame Seed Ball Filled
with Sweet Bean Paste

カスタード入り ココナッツ団子(1個)

¥360

椰粉糯米糍

Steamed Coconut Ball Filled with Custard Cream