

## 前菜 拼盆/Appetizers

<b>前菜一名様盛り</b> 每位彩小碟 Assorted Appetizers(Personal Dishes)	¥2,500	<b>蒸し鶏の葱生姜ソース</b> 姜葱肥油鶏 Shredded Chicken with Ginger Souce	¥2,800
<b>三種盛り合わせ前菜</b> 三色冷拼盆 Assorted Appetizers	¥4,200	<b>蒸し鶏の辛味胡麻ソース</b> 麻醬棒々鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce	¥2,800
<b>くらげの冷菜</b> 香脆海蜇皮 Cold Jelly Fish	¥4,200	<b>野菜の辛子甘酢漬け</b> 酸辣時蔬菜 Sweet and Sour Pickled Vegetables	¥2,200
<b>海の幸入り サラダ</b> 海鮮沙律盆 Seafood Salad	¥2,900	<b>ピータン</b> 酸姜彩皮蛋 Preserved Duck Eggs	¥2,200
<b>豚バラ肉の薄切り ガーリックソース</b> 蒜香白片肉 Sliced Pork with Garlic Sauce	¥2,900	<b>広東風チャーシュー</b> 明爐叉焼肉 Chinese Barbecued Pork	¥3,000

## ふかひれ 魚翅/Shark's Fin

<b>乾燥ヨシキリ鮫尾びれ</b> 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
<b>広東風ふかひれの姿蒸し(1枚)</b> 広東式鮑翅 Steamed Whole shark's Fin Cantonese Style(1Piece)	¥14,000
<b>蟹の卵入り ふかひれスープ</b> 蟹皇魚翅羹 Shark's Fin Soup with Crab Roe	¥2,300
<b>たらば蟹肉入り ふかひれスープ</b> 蟹肉魚翅羹 Shark's Fin Soup with King Crab Meat	¥2,200
<b>五目入り ふかひれスープ</b> 八珍魚翅羹 Shark's Fin Soup with Chop Suey	¥2,100

## スープ 湯/Soup

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

## 大海老・海老 蝦球・蝦仁/Prawn・Shrimp

<b>大海老のXO醬ソース炒め</b>	<b>¥4,700</b>	<b>海老と野菜のあっさり炒め</b>	<b>¥3,000</b>
XO醬蝦球 Sauteed Prawns with X.O.sauce		時蔬鮮蝦仁 Sauteed Shrimps with Vegetables	
<b>大海老のチリソース</b>	<b>¥4,600</b>	<b>海老のチリソース</b>	<b>¥3,000</b>
乾焼明蝦球 Braised Prawns in Chili sauce		乾焼鮮蝦仁 Braised Shrimps in Chili Sauce	
<b>海老のフリッター</b>	<b>¥3,000</b>	<b>海老のフルーツ</b>	<b>¥3,000</b>
<b>甘酢ソース添え</b>		<b>マヨネーズソース和え</b>	
酥炸鮮蝦仁 Deep-fried shrimps with sweet and Sour Sauce		生汁鮮蝦仁 Deep-fried shrimps with Fruits Mayonnaise Sauce	
<b>海老と玉子の柔らか炒め</b>	<b>¥2,500</b>		
滑蛋鮮蝦仁 Sauteed Shrimps and Eggs			

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

<b>帆立貝柱と野菜の炒め</b>	<b>¥3,200</b>	<b>イカの辛味醤油炒め</b>	<b>¥3,000</b>
時蔬炒鮮貝 Sauteed Scallops and Vegetables		家常鮮墨魚 Sauteed Squids with Spicy Soy Sause	
<b>帆立貝柱のXO醬ソース炒め</b>	<b>¥3,500</b>	<b>イカと野菜の炒め</b>	<b>¥3,000</b>
XO醬鮮貝 Sateed Scallops with X.O.Sauce		時蔬鮮墨魚 Sauteed Squids with Vegetables	
<b>たらば蟹肉と玉子の柔らか炒め</b>	<b>¥2,700</b>	<b>イカの湯引き 海鮮醤油</b>	<b>¥3,000</b>
滑蛋炒蟹肉 Sauteed King Crab Meat and Eggs		白灼鮮墨魚 Boiled Squids with Fish Sauce	
<b>蟹爪の揚げ物(1本)</b>	<b>¥1,150</b>		
百花釀蟹钳 Deep-fried Crab Claw(1Piece)			

# 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	¥3,300	パイナップル入り広東風酢豚	¥2,800
青椒牛肉絲		鳳梨古老肉	
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)			
包餅牛肉絲		回鍋汁白肉	
Sauteed Shredded Beef		Sauteed Pork and Cabbage with Bean Paste	
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			
蟹肉滑豆腐		五目野菜の醤油炒め	
Braised Tofu with King Crab Meat		清炒合菜	
		Mixed Vegetables with Soy Sauce	
麻婆豆腐	¥2,400	季節野菜のあっさり炒め	¥2,600
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	¥2,600		
蒜頭炒青菜			
Sauteed Leafy Green Vegetables with Garlic			

## ご飯 飯/Rice

<b>たらば蟹入り 炒飯</b> 蟹肉炒飯 Fried Rice with King Crab Meat	<b>¥2,500</b>	<b>五目入り おこげ</b> 什錦鍋巴 Crisp Rice with Chop Suey	<b>¥3,100</b>
<b>五目入り 炒飯</b> 什錦炒飯 Fried Rice with Chop Suey	<b>¥1,900</b>	<b>干し貝柱入り お粥</b> 干貝泡飯 Rice Porridge with dried scallops	<b>¥1,950</b>
<b>海老入り 炒飯</b> 蝦仁炒飯 Fried Rice with Shrimps	<b>¥1,950</b>	<b>野菜入り お粥</b> 素菜泡飯 Vegetables in Rice Porridge	<b>¥1,800</b>
<b>五目入り あんかけ御飯</b> 什錦燴飯 Steamed Rice with Chop Suey	<b>¥1,950</b>		

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

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

## 点心 點心/Dim Sum

<b>ふかひれ入り蒸し餃子 (1個)</b>	<b>¥350</b>	<b>広東風焼売(1個)</b>	<b>¥320</b>
鶏冠魚翅餃		広東式焼売	
Steamed Shark's Fin Dumpling (1 piece)		Steamed Dumpling Cantonese Style (1 piece)	
<b>海老入り蒸し餃子 (1個)</b>	<b>¥350</b>	<b>春巻(1本)</b>	<b>¥350</b>
水晶蝦餃皇		三絲炸春巻	
Steamed Shrimp Dumpling ,Cantonese Style (1 piece)		Spring Rolls	
<b>小籠包 (1個)</b>	<b>¥380</b>		
上海小籠包			
Steamed Soup Dumpling ,Shanghai Style (1 piece)			

## デザート 甜品/Desserts

<b>杏仁豆腐</b>	<b>¥1,000</b>	<b>本日のアイスクリーム</b>	<b>¥720</b>
鮮果凍豆腐		本日雪糕	
Cold Almond Jelly with Fresh Fruits		Ice Cream	
<b>タピオカ入り ココナッツミルク</b>	<b>¥950</b>	<b>本日のシャーベット</b>	<b>¥720</b>
椰汁西米露		本日氷糕	
Coconut Milk with Tapioca		Sherbet	
<b>マンゴープリン</b>	<b>¥1,000</b>	<b>胡麻揚げ団子(1個)</b>	<b>¥380</b>
芒果凍布丁		香炸芝麻球	
Mango Pudding		Deep-fried Sesame Seed Ball Filled with Sweet Bean Paste	
		<b>カスタード入り ココナッツ団子(1個)</b>	<b>¥360</b>
		椰粉糯米糍	
		Steamed Coconut Ball Filled with Custard Cream	