

APPETIZER

前菜

(小皿：2~3人前)

冷 拼 盤

Small platter (for 2-3 guests)

前菜五種盛り合わせ Five kinds of chilled appetizers	錦 綉 拼 盤	¥6,700
前菜四種盛り合わせ Four kinds of chilled appetizers	四 寶 拼 盤	5,400
前菜三種盛り合わせ Three kinds of chilled appetizers	三 色 拼 盤	4,000
アワビの冷製 Chilled sliced abalone	冷 片 鮑 魚	8,000
クラゲの冷製 Chilled jelly fish	冷 海 蜇 皮	4,600
チャーシュー二種盛り合わせ Chinese barbecued pork	蜜 汁 双 叉 燒	3,800
蒸し鶏の冷製 Chilled steamed chicken	白 切 油 鷄	3,000
よだれ鶏 Mouth-watering chicken	口 水 童 鷄	3,000
野菜の甘酢漬け Sweet and sour seasonal vegetables	酸 辣 時 蔬	2,400
ピータン Preserved eggs	松 花 皮 蛋	1,850

SHARK'S FIN

ふかひれ

鮫 翅

青鮫 (100g~) Shortfin mako shark (100g~)	紅 燒 皇 群 翅	16,000
特大ふかひれの姿煮込み (1枚) Braised whole shark's fin Imperial hotel style (one slice)	帝 國 大 鮑 翅	33,000
ふかひれの姿煮込み 醤油風味 (1枚) Braised whole shark's fin with soy sauce (one slice)	紅 燒 鮑 翅	20,000
ふかひれ姿と山海珍味入り壺蒸スープ (1人前) Steamed pot soup with whole shark's fin and sumptuous delicacies (one person)	佛 跳 牆	5,800
蟹肉入りスープ (1cup) Shark's fin soup with crab meat (one cup)	蟹 肉 魚 翅 湯	4,600
蟹の卵入りスープ (1cup) Shark's fin soup with crab roe (one cup)	蟹 黃 魚 翅 湯	4,600
醤油風味のスープ (1cup) Shark's fin soup with soy sauce (one cup)	紅 燒 魚 翅 湯	4,600
燕の巣 高級澄ましスープ (1cup) Swallow's nest clear soup (one cup)	清 湯 上 官 燕	6,700

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

SOUP スープ

(小盆：2~3人前)

湯

Small platter (for 2-3 guests)

鮑の澄ましスープ

Sliced abalone in clear soup

鮑魚上湯

¥4,000

酸辣湯

Hot and sour soup

酸辣濃湯

3,000

トウモロコシのスープ

Corn soup

粟米羹

2,400

卵と野菜のスープ

Egg soup with vegetables

蔬菜蛋花湯

2,400

PRAWN SHRIMP

海老

龍蝦

活けオマール海老

お好みの料理方法でご用意します。

FRESH LOBSTER

Please select one of the cooking methods you like.

大螯蝦

1尾 11,500

・XO醬炒め

Sauteed with XO sauce

炒金瑤

・春雨煮込み

Stewed vermicelli

紅燒

・チリソース

Chili sauce

乾燒

・塩炒め

Sauteed

清炒

大海老 (小盆：2~3人前)

お好みの料理方法でご用意します。

PRAWN

Please select one of the cooking methods you like.

蝦

5,200

・甘酢ソース

Fried prawn with sweet sour sauce

糖醋蝦球

・マヨネーズソース

Sauteed prawn with mayonnaise sauce

生汁蝦球

・チリソース

Braised prawn with chili sauce

乾燒蝦球

・甘辛炒め

Sauteed prawn with red pepper

宮保蝦球

・塩炒め

Sauteed

清炒

・XO醬炒め

Sauteed with XO sauce

炒金瑤

海老の天ぷら

Deep fried shrimp

酥炸蝦仁

4,400

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

ABALONE

鮑

(小盆：2~3人前)

鮑 魚

Small platter (for 2-3 guests)

干し鮑のオイスターソース (1個)

Braised whole abalone with oyster sauce

一品焼網干鮑

¥21,000

国産鮑のステーキ (1個)

Tender domestic abalone steak

煎 鮮 鮑 魚

16,000

鮑の醤油煮込み

Flavorfully stewed abalone

紅 焼 鮑 魚

6,600

鮑のクリーム煮

Braised abalone with cream sauce

奶 油 鮑 魚

6,600

SEA CUCUMBER

なまこ

海 参

なまこ四川風煮込み

Braised with hot and sour sauce

酸 辣 海 参

5,400

なまこオイスターソース煮込み

Braised with oyster sauce

蠔 油 海 参

5,400

CRAB

蟹

螃 蟹

蟹肉とクリームの淡雪炒め

Sauteed crab meat with cream

大 良 炒 鮮 奶

4,900

蟹肉入りたまごやき

Crab meat omelette

煎 芙 蓉 蟹

3,400

蟹爪の揚げ物 (1個)

Deep fried crab claw with minced shrimp

炸 百 花 蟹 鉗

1,200

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

SEAFOOD

海鮮

(小盆:2~3人前)

海 鮮

Small platter (for 2-3 guests)

魚	お好みの料理方法でご用意します。			
FISH	Please select one of the cooking methods you like.	鮮	魚	¥4,500
	・XO醬炒め			
	Sauteed with XO sauce	炒	金 瑤	
	・塩炒め			
	Sauteed	清	炒	
	・甘酢ソース			
	Sweet sour sauce	糖	醋	
	・クリーム煮込み			
	Braised with cream sauce	奶	油	
	・豆鼓炒め			
	Sauteed black bean paste	炒	豉 汁	
貝柱	お好みの料理方法でご用意します。			
SCALLOP	Please select one of the cooking methods you like.	鮮	貝	4,500
	・XO醬炒め			
	Sauteed with XO sauce	炒	金 瑤	
	・塩炒め			
	Sauteed	清	炒	
	・甘酢ソース			
	Sweet sour sauce	糖	醋	
	・クリーム煮込み			
	Braised with cream sauce	奶	油	
	・豆鼓炒め			
	Sauteed black bean paste	炒	豉 汁	
烏賊	お好みの料理方法でご用意します。			
SQUID	Please select one of the cooking methods you like.	魷	魚	4,500
	・XO醬炒め			
	Sauteed with XO sauce	炒	金 瑤	
	・塩炒め			
	Sauteed	清	炒	
	・甘酢ソース			
	Sweet sour sauce	糖	醋	
	・クリーム煮込み			
	Braised with cream sauce	奶	油	
	・豆鼓炒め			
	Sauteed black bean paste	炒	豉 汁	

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
 Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
 Price include 15% service charge and consumption tax.

BEEF

牛肉

(小盆:2~3人前)

牛 肉

Small platter (for 2-3 guests)

国産牛フィレ肉

お好みの料理方法でご用意します。

DOMESTIC BEEF FILLET

Please select one of the cooking methods you like.

牛 柳

¥8,700

・黒胡椒

Sauteed beef with black pepper

炒 黒 椒

・オイスターソース

Sauteed beef with oyster sauce

炒 蠔 油

・豆鼓炒め

Sauteed beef with black bean paste

炒 豉 汁

細切り味噌炒め レタス包み (4枚)

Sauteed shredded beef wrapped in lettuce

金 醬 牛 肉 絲

4,600

細切りピーマンの炒め

Sauteed shredded beef and green pepper

青 椒 牛 肉 絲

4,600

PORK

豚肉

猪 肉

豚フィレ肉の国産熟成黒酢仕立て

Fried pork with sweet sour sauce

咕 嚕 肉

4,100

八宝菜

Sauteed assorted meat and vegetables

八 寶 菜

4,000

豚肉のホイコーロ

Sauteed pork and cabbage with spicy sauce

回 鍋 肉

3,200

CHICKEN

鶏肉

家 禽

北京ダック1羽

Roasted beijing duck skin (one fowl)

北 京 填 鴨

22,000

北京ダック半羽

Roasted beijing duck skin (half of a fowl)

北 京 填 鴨

11,000

北京ダック1枚

Roasted beijing duck skin (one slice)

北 京 填 鴨

2,000

若鳥の唐揚げ

Fried chicken

炸 子 鷄 塊

3,100

鶏肉とカシューナッツの炒め

Sauteed chicken and cashew nuts

腰 菜 鷄 丁

3,100

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Price include 15% service charge and consumption tax.

TOFU
豆腐

(小盆:2~3人前)

豆腐

Small platter (for 2-3 guests)

石焼き麻婆豆腐

Stone-roasted Sichuan-style mapo dofu

麻婆豆腐

¥3,700

蟹肉と豆腐の煮込み

Braised bean curd with crab meat

蟹肉豆腐

3,100

VEGETABLES

野菜

時蔬菜

野菜

お好みの料理方法でご用意します。

VEGETABLES

Please select one of the cooking methods you like.

時蔬菜

3,100

・塩炒め

Sauteed

清炒

・強火炒め

Stir-fried vegetables

炒油爆

・クリーム煮

Braised with cream sauce

奶油

・XO醬炒め

Sauteed with XO sauce

炒金瑤

DIM - SUM

点心

點心

チャーシュー入り饅頭 (1個)

Steamed bun with barbecued pork (one piece)

叉燒飽

950

ふかひれ入り蒸し餃子 (1個)

Steamed shark's fin dumplings (one piece)

蒸魚翅餃

600

海老入り蒸し餃子 (1個)

Steamed shrimp dumplings (one piece)

筍尖蝦餃

600

春巻 (1本)

Spring rolls (one piece)

脆皮春捲

600

焼売 (1個)

Siu-mai steamed pork dumplings (one piece)

蟹皇燒賣

600

小籠包 (1個)

Soup dumplings (one piece)

小籠包

600

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

NOODLE 麺類

面 条

ふかひれ入りスープそば Braised noodles with shark's fin	魚 翅 湯 麵	¥6,000
海鮮入り焼きそば Fried noodles with seafoods	海 鮮 焼 麵	2,700
海鮮入り汁そば Soup noodles with seafoods	海 鮮 湯 麵	2,700
海鮮入り揚げそば Deep-fried noodles with seafoods	海 鮮 揚 麵	2,700
ジャスミンガーデン特製 焼きそば Fried noodles with varied ingredients	茉 莉 焼 麵	2,400
ジャスミンガーデン特製 スープそば Braised noodles with varied ingredients	茉 莉 湯 麵	2,400
ジャスミンガーデン特製 揚げそば Deep-fried noodles with varied ingredients	茉 莉 揚 麵	2,400
シェフ特製タンタンメン Soup noodles with hot and minced pork	茉 莉 担 担 麵	2,400
酸辣湯麵 Soup noodles with hot and sour	酸 辣 湯 麵	2,000
季節の野菜入りスープそば Soup noodles with seasonal vegetables	上 素 湯 麵	2,000
広東式ビーフン Fried vermicelli guangdong style	廣 式 米 粉	2,000

RICE ご飯

飯

海鮮入りおこげ Deep-fried rice with seafoods	海 鮮 鍋 巴	4,000
五目入りおこげ Deep-fried rice with soy sauce	雜 錦 鍋 巴	3,400
福建風 あんかけチャーハン Fried rice, Fujian style	福 建 炒 飯	2,800
蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce	蟹 肉 生 菜 炒 飯	2,400
五目チャーハン Fried rice with barbecued pork	廣 州 炒 飯	2,000
中華粥 (鮑・干し貝柱・蟹) Rice porridge with seafood (abalone, dried scallop, crab)	粥 類	1,650
白飯 Steamed rice	白 飯	500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.

DESSERT
デザート

甜 點 心

マンゴープリン Mango pudding	芒 菓 布 甸	¥1,600
杏仁豆腐 季節のフルーツ添え Almond jelly with seasonal fruits	鮮 菓 豈 腐	1,600
メロン入りタピオカココナッツミルク Coconut milk with tapioca and melon	蜜 瓜 西 米 露	1,600
抹茶胡麻団子 Matcha sesame rice dumplings	炸 芝 麻 球	600
桃饅頭 Steamed peach-shaped sweet bean paste bun	富 貴 壽 桃	600
季節のフルーツ Fresh seasonal fruit	時 鮮 水 菓	時 価
さつま芋の飴だき (10個)〈季節限定〉 Candied sweet potatoes	お持ち帰りのご注文も承ります。 Can be orderd to go.	1,600

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Price include 15% service charge and consumption tax.