

冷菜

Appetizer

前菜

冷菜三種盛り合わせ

Three assorted appetizers

三色拼盤

¥6,100

あわびの冷菜 胡瓜を添えて

Chilled sliced abalone with cucumber

冷拌鮑魚

¥11,500

えび、あわび、鶏の冷菜

Assorted chilled prawns, abalone and chicken

冷拌三鮮

¥9,800

くらげの冷菜

Chilled jelly fish

拌海蜇皮

¥6,300

鶏と胡瓜の細切りゴマソース

Shredded chicken and cucumber in a sesame sauce

棒々鶏絲

¥4,300

薄切り豚肉のガーリックソース

Chilled sliced pork with garlic sauce

白切肉片

¥4,300

ピータン北京風 アミューズスタイル

A century egg (cut in half) Peking style

北京松花

1/2個

¥1,000

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。

If you have any allergies, please inform your service staff.

表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。

Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

燕

Bird's nest

つばめの巣

つばめの巣 澄ましスープ	一品官燕	1人前	¥4,500
Clear bird's nest soup			

つばめの巣の冷製シロップデザート	糖水果燕窩	1人前	¥7,800
Bird's nest Tong sui-cold sweet soup dessert			

海つばめの巣

中国の海南島など海に面した断崖絶壁の岩場やごく限られた場所に生息する、アナツバメの巣のことで、ツバメの唾液腺からの分泌物を固めて作った巣のことです。水でもどしたツバメの巣は半透明の繊維状になり、その独特の食感が特徴です。シアル酸やタンパク質を多く含み、滋養強壮や美容に良いとされ、古来中国ではツバメの巣などが高級中華食材として宮廷料理や高級官吏、貴族や豪商の宴席料理だけに使用されていました。特に燕がでる席を第一級の宴席に格付けしていたそうです。また、不老長寿の薬膳としても珍重され、健康を高め、宮廷内のごく限られた女性たちに美貌と永遠の若さをたもつために食されたとつたえられています。

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。
If you have any allergies, please inform your service staff.
表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。
Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

翅

Shark's fin

ふかひれ

吉切ザメの尾びれ姿煮 ブラウンソース	扒淨魚翅	1枚	¥13,800
Superior quality shark's fin with brown sauce			

特大吉切ザメの尾びれ姿煮 ブラウンソース	扒通天魚翅	1枚	¥17,300～
Extra-large shark's fin "Yoshikiri" in a brown sauce			

毛鹿ザメの尾びれ姿煮 ブラウンソース	毛鹿焼裙翅	1枚	¥39,100～
Premium quality shark's fin "Mouka" with brown sauce			

ふかひれの特製白湯スープ	鯊骨魚翅湯	1cup	¥4,500
Double boiled shark's fin soup in a white soup			

ふかひれスープ	魚翅湯
Shark's fin soup	

お好みでご用意いたします	・・・	タラバ蟹肉入り	1cup	¥4,300
		蟹黄入り、ズワイ蟹肉入り、干し貝柱入り	1cup	¥4,000
with crab roe or snow crab meat or dried scallop				

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。
If you have any allergies, please inform your service staff.
表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。
Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

鮑

Abalone

あわび

あわびの姿煮オイスターソース

季節野菜添え 季菜嫩鮑魚 1個 ¥12,100

Braised whole abalone in oyster sauce with vegetables

活あわびと野菜の塩味炒め 油爆活鮑魚 1個 ¥23,000~1人前 ¥8,100

Stir-fried fresh sliced abalone and vegetables seasoned with salt

オイスターソース

with oyster sauce

蠔油活鮑魚

XO醬ソース

with XO sauce

皇醬活鮑魚

干しあわびの姿煮 温野菜添え 蠔皇網干鮑 1個 ¥19,600~

Braised whole dried abalone with vegetables

あわびのクリーム煮 奶油鮑貝 ¥11,300

Stewed sliced abalone in cream sauce

あわびの醤油煮込み 紅焼鮑貝 ¥11,300

Stewed sliced abalone in brown sauce

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。
If you have any allergies, please inform your service staff.
表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。
Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

蝦 蟹
Prawn & Crab
えび かに

伊勢海老の 甘辛北京ソース	宮保鮮龍蝦	¥26,000～
Stir-fried battered "Ise-Ebi" [Japanese spiny lobster] with Peking sauce		
葱生姜ソース	炸烹鮮龍蝦	
with ginger and spring onion sauce		
チリソース	乾焼鮮龍蝦	
with chili sauce		
車海老の 甘辛北京ソース	宮保明蝦	¥6,300
Stir-fried battered prawn with Peking sauce		
チリソース	乾焼明蝦	
with chili sauce		
黒酢ソース	黒醋明蝦	
with black vinegar sauce		
マヨネーズソース	美奶明蝦	
with mayonnaise sauce		
殻付き車えびの葱生姜ソース	炸烹明蝦	¥6,300
Stir-fried prawn with ginger and spring onion sauce		
えび、あわび、鶏の塩味炒め	炒 三 鮮	¥9,800
Stir-fried prawn, abalone, and chicken seasoned with salt		
タラバ蟹の淡雪煮	芙 蓉 蟹	¥5,800
Crab meat with scrambled egg white in peking style		
ズワイ蟹と野菜のピリ辛炒め	炸溜蟹塊	¥7,200
Spicy sauteed fried crab meat and vegetables		

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。
If you have any allergies, please inform your service staff.
表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。
Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

海参

Stewed sea cucumber

なまこ

なまこの醤油煮込み 葱の香り	葱焼海参	¥8,800
----------------	------	--------

Stewed sea cucumber in brown sauce

なまこと牛アキレス腱の醤油煮込み	牛筋海参	¥9,200
------------------	------	--------

Stewed sea cucumber with beef tendon in brown sauce

海鮮

Fish & Shell

魚と貝

活きメ魚の葱香味蒸し	清蒸皇鮮魚	1人前	¥4,300
------------	-------	-----	--------

Steamed fresh fish fillet with spring onion sauce

スジアラの唐揚げ 香り醤油ソース	香醬皇魚花	1人前	¥4,300
------------------	-------	-----	--------

Deep fried fish with soy sauce

スジアラのワインソース煮

キクラゲを添えて	糟溜皇魚片	¥6,300
----------	-------	--------

Stewed fish fillet in wine sauce

帆立貝柱と季節野菜の塩味炒め	碧菜炒扇貝	¥5,800
----------------	-------	--------

Stir-fried scallops and vegetables with salt

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。

If you have any allergies, please inform your service staff.

表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。

Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

家禽

Poultry

鶏

長崎対馬地どりの唐揚げと黄韭の葱山椒炒め	韭黄対馬鶏	¥5,200
----------------------	-------	--------

Stir-fired deep fried chicken and chinese yellow chive

長崎対馬地どりの油淋ソース	油淋対馬鶏 1/2羽	¥7,100
---------------	------------	--------

Fried chicken with Yurin sauce-chopped green onion,vinegar and soy sauce

鶏ささみとセロリの薄切り炒め	芹菜鶏片	¥4,300
----------------	------	--------

Stir-fired sliced chicken with celery

猪牛

Beef & Pork

牛と豚

和牛フィレ肉の北京風ステーキ	金銭和牛柳 1人前	¥11,500
----------------	-----------	---------

お客様の味付けで … ガーリックソース、オイスターソース

Domestic fillet beef steak in your choice of sauce-Garlic sauce or Oyster sauce

和牛フィレ肉と野菜の黒胡椒炒め	黒椒菜切牛	¥11,300
-----------------	-------	---------

Stir-fired domestic fillet beef with vegetables in a black pepper

黒毛和牛「和王」ほほ肉の黒酢ソース	黒醋和王頬 1人前	¥4,400
-------------------	-----------	--------

Braised beef cheek meat with black vinegar sauce

豚肉とピーマンの細切り炒め	青椒肉絲	¥4,900
---------------	------	--------

Stir-fired shredded pork with green pepper

豚ロースの唐揚 甘酢ソース	糖醋裏脊	¥4,900
---------------	------	--------

Sweet and sour pork

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。

If you have any allergies, please inform your service staff.

表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。

Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

鍋巴

Sizzling rice

おこげ

おこげと五目煮

什景鍋巴

¥5,600

Sizzling rice with a variety of meat and vegetables in starchy brown sauce

おこげと海鮮煮

海鮮鍋巴

¥6,400

Sizzling rice with a variety of seafood in starchy sauce

豆腐

蔬菜

Tofu Vegetable

やさい

豆腐と挽肉の辛味煮込み

麻婆豆腐

¥3,700

Braised bean curd with minced beef in chili style

豆腐とタラバ蟹と蟹子のうま煮

蟹肉豆腐

¥4,000

Braised bean curd with crab meat and crab roe

豚肉と揚げ豆腐のピリ辛醤油煮込み

南煎豆腐

¥4,000

Spicy soy sauce stewed pork and fried bean curd

本日の季節青菜の塩味炒め

季菜青菜

¥3,700

Stir-fried today's seasonal green vegetable

季節野菜の塩味炒め

季炒素菜

¥5,600

Stir-fried seasonal vegetables

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。

If you have any allergies, please inform your service staff.

表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。

Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

湯

Soup

スープ

あわびと青菜のスープ

Abalone and vegetable soup

鮑魚菜心湯 1cup ¥2,800

玉子酸味スープ

Hot and sour soup

酸辣湯 1cup ¥1,500

點心

Dim Sum

はるまき

Spring roll

三絲春卷 4本 ¥1,400

海鮮シュウマイ

Steamed minced seafood & pork dumpling

海鮮焼売 4個 ¥1,800

えび蒸し餃子

Steamed shrimp dumpling

蝦餃 4個 ¥1,600

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。
If you have any allergies, please inform your service staff.
表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。
Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.

麵飯

Rice & Noodles

めん

ごはん

ふかひれそば

Shark fin soup noodle

魚翅湯麵

¥9,200

五目汁そば

Combination soup noodle

什景湯麵

¥2,500

玉子酸味汁そば

Hot and sour soup noodle

酸辣湯麵

¥2,900

骨付き肉汁そば

Deep fried spare ribs soup noodle

排骨湯麵

¥2,900

五目あんかけ焼きそば

Fried noodle topped with chicken, seafood and vegetables starchy sauce

什景両面黄

¥2,600

五目焼飯

Combination fried rice

什景炒飯

¥2,300

干し貝柱と蟹肉入り卵白焼飯

Fried rice with dried scallop, crab meat and egg white

干貝蟹炒飯

¥2,900

干し貝柱入りお粥

Rice porridge with dried scallop

干貝煨飯

¥2,300

食物アレルギーのあるお客様は、係りにお申し付けください。

If you have any allergies, please inform your service staff.

表示料金は消費税、サービス料15%を含んでおります。

Prices inclusive of consumption tax and 15% service charge.