

シェフのおすすめ料理

CHEF SIGNATURES

料理長美食紹介

香桃蝦餃皇 2只	海老蒸し餃子 2個 Steamed Shrimp Dumpling 2pcs	600	ws
蟹皇燕窩羹 (每位)	蟹肉 蟹内子入り 燕の巣のスープ (1名様用) Bird's Nest Soup, Crab Meat Crab Roe (Per Person)	5,800	wepc
伊勢龍蝦二食小拼盤 XO醬炒龍蝦球 出水芙蓉龍蝦 (每隻)	イセエビ2種料理 (XO醬炒め、中華風茶碗蒸し) (1名様用) Combination of ISE Lobster Wok-Fried Lobster, XO Sauce Steamed Egg White Topped with Lobster (Per Person)	8,800	wesp
蠔皇三十八頭吉品干鮑 (每隻)	吉浜産 三十八頭干し鮑のオイスターソース煮込み (1名様用) Braised Dried Yoshihama Abalone Oyster Sauce (Per Person)	12,000	wm
北京片皮鴨	北京ダック クレープ添え 自家製6種のソース 胡瓜 葱 メロン Peking Duck with Chinese Pancakes 6 Sauces, Sliced Cucumber Leek, Melon	半羽 一羽 Half Whole 7,800 15,000	wep
生菜片炒鴨鬆	合鴨挽き肉のそぼろ炒め レタス包み Stir-Fried Minced Duck in Lettuce	2,500	wep
黒椒姫舞菌炒和牛粒	和牛フィレ肉と茸の黒胡椒炒め Stir-Fried Diced Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Mushroom, Black Pepper	4,000	w
四川麻婆和牛焼豆腐	四川麻婆豆腐 土鍋仕立て Stewed Bean Curd in Casserole, Japanese Diced Wagyu Beef Spicy "Sichuan" Sauce	2,500	wp
原隻萍果鰻魚飯	鰻の炒飯 りんごの器に入れて Baked Fried Rice with Eel in Whole Apple	4,000	we
楊枝金露 (每位)	タピオカ入りマンゴースープ(1名様用) Chilled Sago with Mango Soup (Per Person)	800	m

前菜

APPETIZER

中華蔬菜沙律蝦	海老とミックス野菜のサラダ 中国黒酢ドレッシング Mixed Vegetable Salad, Sliced Prawns Chinese Black Vinegar Dressing	2,800	ws
郷村醬汁滷牛肉	牛肉のマリネ ピリ辛醬油ソース Marinated Beef, Light Chili Soy Sauce	2,800	w
西紅柿芝麻海蜇	クラゲとチェリートマトの冷菜 胡麻ソース Marinated Jelly Fish, Cherry Tomatoes Sesame Sauce	2,200	wp
魚子醬子姜皮蛋拌豆腐	キャビアのせピータン豆腐 生姜添え Caviar, Young Ginger, Century Egg, Bean Curd	2,200	we

焼き物

BARBECUE

明爐燒烤

		半羽	一羽	
		Half	Whole	
北京片皮鴨	北京ダック クレープ添え 自家製6種のソース 胡瓜 葱 メロン Peking Duck with Chinese Pancakes 6 Sauces, Sliced Cucumber, Leek, Melon	7,800	15,000	wep
蜜汁叉燒	釜焼きチャーシュー Barbecued Pork with Honey in Traditional Style		2,800	we
五花燒腩肉	皮付き豚バラ肉のクリスピー焼き Roasted Crispy Pork Belly		2,800	w
原味貴妃雞	鶏肉のスパイス煮 Marinated Chicken with Spices		2,800	w
掛爐梅子燒鴨	鴨肉のロースト プラムソース Roasted Duck, Plum Sauce		2,800	w

スープ

SOUP

湯羹

海鮮酸辣湯配香桃蝦餃皇 (每位)	海鮮入り酸味と辛味のスープ 海老蒸し餃子(1名様用) Hot and Sour Soup, Assorted Seafood Shrimp Dumpling (Per Person)	3,000	w e s
竹笙芙蓉球功夫湯 (每位)	タラバ蟹と海老 キヌガサ茸入り茶巾包み 上湯スープ (1名様用) Crab and Shrimp Dumpling, Bamboo Fungus Double-Boiled Chinese "Jin Hua" Ham Soup in Tea Pot (Per Person)	3,000	w e s p c
松茸海參鷄湯 (每位)	海鼠 松茸 鶏肉の蒸しスープ(1名様用) Double-Boiled Chicken Soup, Matsutake Mushroom Sea Cucumber (Per Person)	3,600	w
蟹肉竹笙羹 (每位)	タラバ蟹とキヌガサ茸のとろみスープ(1名様用) Braised Hokkaido Crab Meat Soup Bamboo Fungus (Per Person)	3,600	w e c
羊肚菌鮑魚迷你佛跳牆 (每位)	鮑 海鼠 浮き袋 モリユ茸の極上スープ(1名様用) Double-Boiled Soup with Abalone, Sea Cucumber Fish Maw, Morel Mushrooms (Per Person)	4,800	w
蟹皇燕窩羹 (每位)	蟹肉 蟹内子入り 燕の巣のスープ(1名様用) Bird's Nest Soup, Crab Meat, Crab Roe (Per Person)	5,800	w e p c

鮑 なまこ

ABALONE / SEA CUCUMBER

鮑魚 海參

活原隻鮑魚(每隻) 您任選以下烹調方法 蠔油燒/豉汁蒸/韭黃炒	活け鮑 (1名様用) お好みの味をお選びいただけます Fresh Whole Abalone You're Choice of Preparation Method (Per Person) オイスターソース煮込み/ブラックビーンズ蒸し/黄韭炒め Braised with Oyster Sauce Steamed with Black Bean Sauce Wok-Fried with Leeks	3,800	w p
蠔皇十頭干網鮑 (每隻)	青森県産 十頭干し鮑のオイスターソース煮込み(1名様用) Braised Whole Dried Aomori Abalone Oyster Sauce (Per Person)	88,000	w
蠔皇三十八頭吉品干鮑 (每隻)	吉浜産 三十八頭干し鮑のオイスターソース煮込み(1名様用) Braised Dried Yoshihama Abalone Oyster Sauce (Per Person)	12,000	w
大葱燒遼參 (每位)	海鼠と葱のオイスターソース煮込み(1名様用) Braised Sea Cucumber and Leek, Oyster Sauce (Per Person)	4,800	w p

海鮮 海産

SEAFOOD

海鮮 海産

清蒸東星斑魚 (每位)	スジアラの強火蒸し 醤油のソース(1名様用) Steamed Spotted Grouper in Light Soy Sauce (Per Person)	3,200	w p
松鼠醋溜東星斑魚 配煎鍋貼 (每位)	スジアラの揚げ物 甘酢ソース 焼き餃子添え(1名様用) Deep-Fried Spotted Grouper Fillet Sweet and Sour Sauce, Pan-Fried Dumpling (Per Person)	4,000	w e
黒松露醬姜葱蒜 20年花彫酒生煲東星斑魚 (每位)	スジアラのトリュフ香る土鍋蒸し焼き 20年花彫紹興酒 (1名様用) Simmered Spotted Grouper Fillet in Casserole Truffle Soy Sauce, 20 Years Hua Diao Rice Wine (Per Person)	4,000	w e p
伊勢龍蝦二食小拼盤 XO醬炒龍蝦球 出水芙蓉龍蝦 (每隻)	イセエビ2種料理 (XO醬炒め、中華風茶碗蒸し)(1名様用) Combination of ISE Lobster Wok-Fried Lobster, XO Sauce Steamed Egg White Topped with Lobster (Per Person)	8,800	w e s p
姜葱龍蝦粉絲煲 (每隻)	イセエビと春雨の葱 生姜 土鍋煮込み(1名様用) Braised ISE Lobster with Spring Onion Ginger, Vermicelli in Casserole (Per Person)	7,800	w s p
黄金蝦球	海老の塩漬け玉子炒め Wok-Fried Prawns, Salted Egg Sauce	4,000	w e s
酒酿茄汁星州蝦球	海老のチリソース Deep-Fried Prawns, Chili Sauce	4,000	w e s p
金華玉簪蝦球	海老のあっさり炒め 金華ハム Wok-Fried Prawns, Jinhua Ham	4,000	w p s
香酥炸蝦條	海老のサクサク揚げ 甘酢ソース Deep-Fried Prawn Stick, Sweet and Sour Sauce	4,000	w s p
三升漬醬燒玉茄 北海道帶子皇配燒売 (每位)	北海道産 帆立の海老すり身と茄子詰め 三升漬ソース 広東燒売添え(1名様用) Braised Hokkaido Scallop, Sansyouduke Sauce Stuffed Eggplant with Prawn Paste Steamed Cantonese Pork Dumpling (Per Person)	3,000	w e s p

鶏肉 鴨肉

POULTRY / DUCK

家禽

杏片香檸鷄	鶏肉のアーモンド香り揚げ レモンソース Deep-Fried Chicken with Almond, Lemon Sauce	3,200	w e p
蜜柚子姜鷄	鶏肉の蜂蜜炒め Honey Glazed Boneless Chicken	2,500	w e
宮保鷄丁	鶏肉の甘辛ソース炒め Stir-Fried Diced Chicken Chili and Chinese Vinegar Sauce	2,500	w e p
生菜片炒鴨鬆	合鴨挽き肉のそぼろ炒め レタス包み Stir-Fried Minced Duck in Lettuce	2,500	w e p

豚肉 牛肉

PORK / BEEF

猪肉 牛肉

XO醬時蔬炒岩手縣猪肉 煲	岩手県産プラチナポークと野菜のXO醬炒め 土鍋仕立て Stir-Fried Sliced Iwate Platinum Pork, Vegetables XO Sauce in Casserole	3,800	w e s p
菠蘿咕嚕肉	パイナップル入り酢豚 Traditional Sweet and Sour Pork with Pineapple	2,500	w e
黒松露洋葱炒和牛粒 (每位)	和牛フィレ肉のトリュフ炒め(1名様用) Stir-Fried Diced Japanese Wagyu Beef Tenderloin Truffle Sauce (Per Person)	4,000	w e
黒椒姫舞菌炒和牛粒 (每位)	和牛フィレ肉と茸の黒胡椒炒め(1名様用) Stir-Fried Diced Japanese Wagyu Beef Tenderloin Mushroom, Black Pepper (Per Person)	4,000	w e
椒香一口和牛 配芥末沙拉蝦 (每位)	和牛の香り揚げ 海老の山葵マヨネーズ(1名様用) Deep-Fried Japanese Wagyu Beef, Chili Pepper Deep-Fried Prawns in Wasabi Mayonnaise (Per Person)	4,000	w e m s
十三香京葱牛肉絲薄餅	和牛フィレ肉の細切り炒め クレープ添え Shredded Japanese Wagyu Beef Tenderloin Chinese Pancakes	5,000	w e m
醬燒羅白牛面肉煲	牛頬肉と大根の土鍋煮込み Braised Beef Cheeks, Radish in Casserole	3,800	w p

野菜 豆腐

VEGETABLE / BEAN CURD

蔬菜 豆腐

時蔬 素菜 您任選以下烹調方法 清炒/蠔油燒/XO醬炒 上湯灼/金銀浸	季節野菜 お好みの調理法をお選び下さい Fresh Vegetables You're Choice of Preparation Method あっさり炒め/オイスターソース炒め/XO醬炒め 上湯煮浸し/塩漬け玉子とピータンの煮込み Stir-Fried with Salt / Stir-Fried with Oyster Sauce Stir-Fried with XO Sauce / Boiled Soup / Braised Eggs	2,000	w e s p
--	--	-------	---------

魚肝炒芦筍	アスパラガスのカラスミ炒め Wok-Fried Asparagus Flathead Mullet Oliver Karasumi	2,500	w e
-------	---	-------	-----

四川麻婆和牛焼豆腐	四川麻婆豆腐 土鍋仕立て Stewed Bean Curd in Casserole Japanese Diced Wagyu Beef, Spicy "Sichuan" Sauce	2,500	w p
-----------	---	-------	-----

三升漬茄子煲	茄子 豚挽き肉 三升漬の土鍋煮込み Stewed Eggplant, Minced Pork Sansyouzuke in Casserole	2,500	w p
--------	---	-------	-----

飯類 麵類

NOODLE / RICE

麵 飯

原隻萍果鰻魚飯	鰻の炒飯 りんごの器に入れて Baked Fried Rice with Eel in Whole Apple	4,000	w e
---------	--	-------	-----

鮮蝦芝士焗伊面	海老とチェダーチーズのイーフー麵 E-Fu Noodles with Prawn, Cheddar Cheese Sauce	3,000	w e s m
---------	---	-------	---------

揚州炒飯	海老 叉焼入り炒飯 Shrimp Fried Rice, Barbecued Pork	2,000	w e s p
------	--	-------	---------

豉油皇炒面	黄韭 もやし入り醤油やきそば Fried Noodles, Bean Sprouts, Yellow Chives Dark Soy Sauce	2,000	w e
-------	--	-------	-----

鮮蝦云吞面 (每位)	海老ワンタン麵(1名様用) Shrimp Wonton Noodle Soup (Per Person)	1,500	w e s p
---------------	---	-------	---------

田園生菜粥 (每位)	レタス入りお粥(1名様用) Congee with Lettuce (Per Person)	800	w e p
---------------	---	-----	-------

点心

DIM SUM

點心

蟹肉小笼包 2只	タラバ蟹入り小籠包 2個 Steamed Xiao Long Bao with Crab Meat 2pcs	1,600	w e c
水晶蟹钳饺 2只	蟹爪入り海老蒸し餃子 2個 Steamed Crab Claw and Shrimp Dumpling 2pcs	800	w e s c
香桃蝦饺皇 2只	海老蒸し餃子 2個 Steamed Shrimp Dumpling 2pcs	600	w s
魚子蒸烧賣 2只	広東焼売 2個 Steamed Cantonese Pork Dumpling 2pcs	600	w s
椰菜雞丝春卷 2只	キャベツ 海老 鶏肉入り春巻き 2個 Deep-Fried Spring Roll, Shrimp, Chicken and Chinese Cabbage 2pcs	500	w s
港式煎锅贴 2只	焼き餃子 2個 Pan-Fried Dumpling 2pcs	500	w

デザート

DESSERT

甜品

香草芒果杏仁豆 (每位)	バニラ風味の杏仁豆腐マンゴーソース(1名様用) Almond Tofu Pudding with Vanilla Mango Sauce (Per Person)	1,000	m
芒果布甸 (每位)	マンゴープリン(1名様用) Mango Pudding (Per Person)	800	m
楊枝金露 (每位)	タピオカ入りマンゴースープ(1名様用) Chilled Sago with Mango Soup (Per Person)	800	m
紅豆沙汤圆 (每位)	白玉団子入りあずきおしるこ(1名様用) Sweet Red Bean Soup with Dumpling (Per Person)	800	w m p
荔芋豆沙角 2只	あずき餡入り 芋コロッケ 2個 Sweet Red Bean Paste, Taro 2pcs	600	w m
流沙芝麻球 2只	塩漬け玉子カスタード餡入り 胡麻団子 2個 Deep-Fried Sesame Balls, Salted Egg, Custard 2pcs	500	w e m