

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Soup

## スープ

	one cup		
steamed soup, abalone, sea cucumber, bamboo pith 鮑、ナマコ、キヌガサダケ入り蒸しスープ	1碗 ¥4,000		
abalone, sea cucumber, dried scallop soup 鮑、ナマコ、干し貝柱入りスープ			¥2,400
bird's nest, bamboo pith soup 燕の巣とキヌガサダケ入りスープ			¥4,000
bird's nest, crab roe soup 燕の巣と蟹内子のとろみスープ			¥2,600
	one cup	regular	medium
crab, corn soup 蟹肉入りコーンスープ	1碗 ¥800	小盆(2~3名様) ¥2,200	中盆(4~5名様) ¥3,700
abalone, vegetable soup 鮑と野菜のスープ	¥1,400	¥3,900	¥6,500
hot & sour soup, sea cucumber ナマコ入りサンラータン	¥1,200	¥3,300	¥5,500

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Seafood

## 海鮮

	one portion	regular	whole
fresh fish 鮮魚	1人前 ¥2,400	小盆(2~3名様) ¥7,500	1匹(700~800g) ¥15,000

chef recommends the following cooking styles for fresh fish

下記より調理法をお選びください

- steamed with green onion, ginger  
葱生姜蒸し
- stir-fried with salt  
塩炒め
- sweet & sour sauce  
甘酢ソース
- steamed with vermicelli, garlic  
春雨のガーリック蒸し

	half	whole
lobster オマール海老	半身 ¥4,000	1匹 ¥7,800

chef recommends the following cooking styles for lobster

下記より調理法をお選びください

- steamed with garlic  
ガーリック蒸し
- steamed with black beans  
ブラックビーンズ蒸し
- stir-fried with salt  
塩炒め
- stir-fried with chili sauce  
チリソース

	regular	medium
prawns 大海老	小盆(2~3名様) ¥2,800	中盆(4~5名様) ¥4,200

chef recommends the following cooking styles for prawns

下記より調理法をお選びください

- stir-fried with chili sauce  
チリソース
- stir-fried with sichuan sauce  
四川風ピリ辛炒め
- sweet & sour sauce  
甘酢ソース
- deep-fried, mango mayonnaise sauce  
マンゴーマヨネーズソース
- stir-fried with salt  
塩炒め

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Seafood

## 海鮮

fresh abalone

one portion

活け鮑

1人前

chef recommends the following cooking styles for fresh abalone

下記より調理法をお選びください

- braised with oyster sauce  
オイスターソース煮込み ¥3,500
- steamed with green onion, ginger  
葱生姜蒸し ¥2,800
- steamed with dried citrus peel  
陳皮蒸し ¥2,800
- steamed with black beans  
ブラックビーンズ蒸し ¥2,800
- steamed with garlic  
ガーリック蒸し ¥2,800

braised dried yoshihama abalone, oyster sauce

吉浜産干し鮑のオイスターソース煮込み

¥28,000

braised abalone, oyster sauce

鮑のオイスターソース煮込み

regular	medium
小盆(2~3名様)	中盆(4~5名様)
¥6,800	¥10,200

braised abalone, cream sauce

鮑のクリームソース煮込み

¥6,800	¥10,200
--------	---------

one portion

braised abalone, sea cucumber, oyster sauce

鮑とナマコのオイスターソース煮込み

1人前		
¥2,400	¥6,800	¥10,200

stir-fried sea cucumber, chili bean sauce

ナマコのピリ辛豆板醤炒め

¥6,800	¥10,200
--------	---------

stir-fried seafood, seasonal vegetables, xo sauce

海の幸と季節野菜のXO醬炒め

¥2,800	¥4,200
--------	--------

stir-fried seafood, salt

海の幸のあっさり塩炒め

¥2,400	¥3,600
--------	--------

stir-fried crab, milk, egg white

蟹肉入りミルクと卵白の炒め

¥2,400	¥3,600
--------	--------

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Beef

## 牛肉

	regular	medium
stir-fried beef, green pepper 牛肉とピーマンの炒め	小盆(2~3名様) ¥2,400	中盆(4~5名様) ¥3,600
stir-fried beef, mushrooms, oyster sauce 牛肉とキノコのオイスターソース炒め	¥2,400	¥3,600
beef tenderloin 牛フィレステーキ		one portion 1人前 ¥2,800

chef recommends the following cooking styles for beef tenderloin

下記よりソースをお選びください

- spicy rice wine sauce  
ピリ辛紹興酒ソース
- black bean sauce  
ブラックビーンズソース
- peanut sauce  
ピーナッツ(沙爹)ソース

## Pork

## 豚肉

	regular	medium
sweet & sour pork 酢豚	小盆(2~3名様) ¥2,400	中盆(4~5名様) ¥3,600
zhenjiang style braised pork rib 皮付き豚ばら肉の柔らか煮込み 鎮江醋風味	¥2,400	¥3,600
stir-fried minced pork wrapped in lettuce 豚挽き肉のレタス包み	¥2,400	¥3,600

## Poultry

## 鴨肉・鶏肉

	one piece	half	whole
peking duck 北京ダック	1枚 ¥1,000	半羽 ¥6,000	1羽 ¥12,000
deep-fried garlic soy sauce chicken 鶏肉のニンニク醤油風味揚げ		regular 小盆(2~3名様) ¥2,300	medium 中盆(4~5名様) ¥3,450

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Vegetables

## 野菜

	regular	medium
stir-fried vegetables 季節野菜	小盆(2~3名様) ¥2,400	中盆(4~5名様) ¥3,600

chef recommends the following cooking styles for fresh vegetables

下記より調理法をお選びください

- stir-fried with salt  
塩炒め
- stir-fried with garlic sauce  
ガーリック炒め
- braised in soup  
上湯スープ煮込み
- stir-fried with crab sauce  
蟹肉餡かけ
- stir-fried with dried scallop sauce  
干し貝柱餡かけ
- stir-fried with xo sauce  
XO醬炒め

## Tofu

## 豆腐

	regular	medium
braised tofu, crab sauce 豆腐の蟹肉餡かけ	小盆(2~3名様) ¥2,000	中盆(4~5名様) ¥3,000
mapo tofu 麻婆豆腐	¥2,000	¥3,000
braised tofu, salted fish 塩漬け魚入り豆腐の煮込み	¥2,000	¥3,000

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Noodles / Rice

## 麺・ご飯

stir-fried noodles, barbecued pork, soy sauce チャーシュー入り醤油焼きそば	¥1,700
stir-fried noodles, chop-suey 五目餡かけ焼きそば	¥1,700
soup noodles, seafood 海の幸の餡かけ汁そば	¥1,700
sichuan soup noodles, minced pork 担々麺	¥1,700
soup noodles, barbecued pork チャーシュー入り汁そば	¥1,700
egg noodles, braised shrimp roe, oyster sauce 海老の子入り伊府麺のオイスターソース煮込み	¥1,800
stir-fried rice, barbecued pork チャーシュー入り焼き飯	¥1,700
stir-fried rice, seafood 海の幸入り焼き飯	¥1,700
stir-fried rice, minced kobe beef 神戸ビーフミンチ入り焼き飯	¥1,800
stir-fried rice, chop-suey 五目餡かけ焼き飯	¥1,700
stir-fried rice, dried scallop, egg white 干し貝柱入り卵白焼き飯	¥1,700

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Dim Sum

## 点心

steamed pork & shrimp dumpling (four pieces)

シュウマイ (4個)

¥800

steamed shrimp dumpling (four pieces)

海老蒸し餃子 (4個)

¥1,200

steamed pork dumpling (four pieces)

小籠包 (4個)

¥800

assorted dim sum (three pieces)

三色蒸し点心盛り合わせ

¥600

deep-fried crab claw, minced shrimp (one pieces)

蟹爪の海老ミンチ包み揚げ (1本)

¥1,000

spring roll (four pieces)

春巻 (4本)

¥800

radish cake (four pieces)

大根餅の煎り焼き (4個)

¥800

stir-fried dumpling (six pieces)

もちもち焼き餃子 (6個)

¥800

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Dessert

## デザート

three assorted seasonal fruits

フルーツ三種盛り合わせ

¥1,200

mango pudding

マンゴープリン

¥600

almond jelly

杏仁豆腐

¥600

coconut milk, tapioca

タピオカ入りココナッツミルク

¥600

pink grapefruit, tapioca

ピンクグレープフルーツとタピオカ入りデザート

¥600

ice cream

アイスクリーム

¥600

deep-fried sesame dumpling (four pieces)

胡麻団子 (4個)

¥800

sponge cake (four pieces)

カステラ (4個)

¥800

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。



2018.12.1 (土) ~ 2019.2.28 (木) ※1.1~1.3は、メニュー内容が一部変更になります。

11:30am ~ 2:30pm 5:30pm ~ 9:00pm

## Vegetarian Menu

## ベジタリアンメニュー



vegetable spring roll (four pieces)

野菜春巻 (4本)

¥800



mapo tofu, vegetables

野菜の麻婆豆腐

regular

小盆 (2~3名様)

¥2,000

medium

中盆 (4~5名様)

¥3,000



stir-fried vegetables

野菜炒め

¥2,400

¥3,600



stir-fried vegetables wrapped in lettuce

野菜のレタス包み

¥2,400

¥3,600



stir-fried rice, vegetables

野菜焼き飯

one portion

1人前

¥1,700



vegetarian dishes

は、ベジタリアンメニューです。

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。