



5種冷菜盛り合わせ

前菜

COLD APPETIZER 冷菜

鮑の薄切り冷製

Chilled sliced abalone

涼鮑魚片

¥4,989 (¥4,200)



鮑の薄切り冷製

くらげの和え物

Jelly fish dressed with sauce

拌海蜇皮

¥3,088 (¥2,600)



くらげの和え物

チャーシュー

Slices of roasted pork fillet

叉焼肉

¥2,257 (¥1,900)

蒸し鶏の細切り 胡麻ソースがけ

Steamed chicken with sesame sauce

棒棒鶏絲

¥2,257 (¥1,900)



蒸し鶏の細切り 胡麻ソースがけ

蒸し鶏の冷菜 2種の味で

Chilled steamed chicken, two different flavorers

双味白鶏

¥2,257 (¥1,900)

5種冷菜盛り合わせ*

*Five selections of cold dishes**

五彩拼盤

¥2,138 (¥1,800)

3種冷菜盛り合わせ*

*Three selections of cold dishes**

三彩拼盤

¥1,425 (¥1,200)

おすすめ野菜の甘酢漬け

Recommended vegetables soaked in sweetened vinegar

甜醋蔬菜

¥1,306 (¥1,100)

ピータン

Pidan (Century egg)

皮蛋

¥1,425 (¥1,200)

*印のメニューは1名様分です。
Menu with an asterisk mark () is for one person.*

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.

ふかひれ

SHARK'S FIN 排翅

ふかひれの姿煮込み(約70g) 蟹味噌仕立て ¥10,692 (¥9,000)

Stewed whole shark fin, crab paste flavored (about 70g)

蟹黄排翅

ふかひれの姿煮込み(約70g) 醤油味 または 塩味 ¥9,028 (¥7,600)

Stewed whole shark fin, flavor selectable from soy sauce or salt (about 70g)

自選排翅

ふかひれの姿煮込み(約50g) 醤油味 または 塩味 ¥5,464 (¥4,600)

Stewed whole shark fin, flavor selectable from soy sauce or salt (about 50g)

自選排翅



ふかひれの姿煮込み

ご予約限定メニュー 《7日前までに要予約》

This menu is served only by reservation. <7 days prior to the reserved date>

ふかひれの姿煮込み(約250g) 蟹味噌仕立て ¥22,572 (¥19,000)

Stewed whole shark fin, crab paste flavored (about 250g)

蟹黄大排翅

ふかひれの姿煮込み(約250g) 醤油味 または 塩味 ¥21,384 (¥18,000)

Stewed whole shark fin, flavor selectable from soy sauce or salt (about 250g)

自選大排翅

※天然の素材のため個体差がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that there is an individual difference.

燕の巣・スープ

BIRD NEST・SOUP 燕窩・魚翅



燕の巣入りスープ

燕の巣入りスープ* ¥3,088 (¥2,600)

*Bird's nest soup**

極品燕窩

蟹味噌入りふかひれスープ* ¥2,257 (¥1,900)

*Shark fin soup with crab paste**

蟹黄魚翅

蟹肉入りふかひれスープ* ¥2,019 (¥1,700)

*Shark fin soup with crab meat**

蟹肉魚翅

ふかひれスープ* ¥1,663 (¥1,400)

*Shark fin soup**

紅焼魚翅

コーンスープ* ¥1,069 (¥900)

*Corn soup**

玉米湯

*印のメニューは1名様分です。

Menu with an asterisk mark () is for one person.*

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。

Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.

海老・烏賊・魚

SHRIMP・SQUID・FISH 蝦・魷・魚



伊勢海老のチリソース煮 ¥4,752 (¥4,000)

Stewed spiny lobster with chili sauce

干焼龍蝦

伊勢海老のチリソース煮

海老のマヨネーズ和え ¥2,732 (¥2,300) 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380)

Chopped shrimp dressed with mayonnaise

富貴蝦仁



海老と烏賊のあっさり炒め

海老のチリソース煮 ¥2,732 (¥2,300) 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380)

Shrimp with chili sauce

干焼蝦仁

海老の衣揚げ ¥2,494 (¥2,100) 1~2名様分 ¥1,496 (¥1,260)

Batter fried shrimp

酥炸蝦仁



海老のチリソース煮

海老と烏賊のあっさり炒め ¥2,257 (¥1,900) 1~2名様分 ¥1,354 (¥1,140)

Stir-fried shrimp and squid, light flavored

時菜双鮮

烏賊のブラックビーンズ炒め ¥2,019 (¥1,700) 1~2名様分 ¥1,211 (¥1,020)

Stir-fried squid and black beans

豆鼓墨魚

白身魚の蒸し物 ¥2,732 (¥2,300)

Steam-cooked white fish

魚露蒸鮮魚

ご予約限定メニュー 《7日前までに要予約》

This menu is served only by reservation. <7 days prior to the reserved date>

鯛の姿蒸し ¥5,346 (¥4,500)

Steamed whole sea bream

清蒸加吉魚

鯛の姿づくり ¥5,346 (¥4,500)

Whole sea bream sashimi

魚滑加吉魚

伊勢海老の産地につきましては、スタッフにお尋ねください。食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
Please inquire our staff about the source of our spiny lobsters. Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.



鮑のオイスターソース煮

鮑・なまこ・帆立貝柱

ABALONE・SEA CUCUMBER・SCALLOP 鮑魚・海參・扇貝

- | | | |
|---|-----------------|------------------------|
| なまこの醤油煮込み
<i>Soy sauce stewed sea cucumber</i>
紅焼海參 | ¥4,989 (¥4,200) | |
| 鮑のクリーム煮
<i>Cream stewed abalone</i>
奶油鮑魚 | ¥5,227 (¥4,400) | 1~2名様分 ¥3,136 (¥2,640) |
| 鮑のオイスターソース煮
<i>Stewed abalone with oyster sauce</i>
蠔油鮑魚 | ¥5,227 (¥4,400) | 1~2名様分 ¥3,136 (¥2,640) |
| 帆立貝柱のXO醬炒め
<i>Stir-fried scallop with XO sauce</i>
XO醬扇貝 | ¥2,732 (¥2,300) | 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380) |
| 帆立貝柱のあっさり炒め
<i>Stir-fried scallop light flavored</i>
時菜扇貝 | ¥2,732 (¥2,300) | 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380) |

鴨肉

DUCK 鴨肉



北京ダック



- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| 北京ダック*
<i>Peking duck*</i>
北京烤鴨 | 1枚 ¥1,188 (¥1,000) |
|---------------------------------------|--------------------|

*印のメニューは1名様分です。
Menu with an asterisk mark () is for one person.*

鮑の産地につきましては、スタッフにお尋ねください。食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
Please inquire our staff about the source of our abalones. Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.



鶏もも肉の揚げ物
薬味ソースがけ

牛肉・豚肉・鶏肉

BEEF・PORK・CHICKEN 牛肉・猪肉・鶏肉

国産牛と野菜のオイスター炒め ¥4,158 (¥3,500) 1~2名様分 ¥2,494 (¥2,100)

Stir-fried Japanese beef and vegetables with oyster sauce

蠔油牛肉

牛肉の甘味噌炒め 中華風クレープ添え ¥2,851 (¥2,400) 1~2名様分 ¥1,710 (¥1,440)

Stir-fried beef with sweet miso, with Chinese style crepes

金醬牛肉

牛肉とピーマンの細切り炒め ¥2,732 (¥2,300) 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380)

Stir-fried thinly sliced beef and green peppers

青椒牛肉

黒酢酢豚 ¥2,494 (¥2,100) 1~2名様分 ¥1,496 (¥1,260)

Sweet and sour pork with black vinegar

黒醋肉塊

回鍋肉 ¥2,494 (¥2,100) 1~2名様分 ¥1,496 (¥1,260)

Twice cooked pork

回鍋肉片

豚肉の天ぷら ¥2,970 (¥2,500) 1~2名様分 ¥1,782 (¥1,500)

Pork tempura

炸猪肉片

鶏とカシューナッツの炒め ¥2,494 (¥2,100) 1~2名様分 ¥1,496 (¥1,260)

Stir-fried chicken and cashew nuts

腰果鶏丁

鶏もも肉の揚げ物 薬味ソースがけ ¥2,494 (¥2,100) 1~2名様分 ¥1,496 (¥1,260)

Fried chicken thigh with condiments sauce on top

油淋鶏腿

鶏の唐揚げ ¥2,257 (¥1,900) 1~2名様分 ¥1,354 (¥1,140)

Fried chicken

軟炸塊鶏



国産牛と野菜のオイスター炒め



牛肉とピーマンの細切り炒め



黒酢酢豚

牛肉の産地につきましては、スタッフにお尋ねください。食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
Please inquire our staff about the source of our beef. Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.



豆腐の蟹味噌煮込み

野菜・豆腐・玉子

VEGETABLE・TOFU・EGG 蔬菜・豆腐・鸡蛋

八宝菜

Chop suey

全家福

¥2,851 (¥2,400) 1~2名様分 ¥1,710 (¥1,440)

野菜ときのこの塩風味炒め

Stir-fried vegetables and mushrooms, salt flavored

清炒時菜

¥2,257 (¥1,900) 1~2名様分 ¥1,354 (¥1,140)

豆腐の蟹味噌煮込み

Stewed tofu with crab butter

蟹貴豆腐

¥2,732 (¥2,300) 1~2名様分 ¥1,639 (¥1,380)

麻婆豆腐

Sichuan style bean curd

麻婆豆腐

¥2,019 (¥1,700) 1~2名様分 ¥1,211 (¥1,020)

蟹肉と豆腐の煮込み

Stewed crab meat and tofu

蟹肉豆腐

¥2,019 (¥1,700) 1~2名様分 ¥1,211 (¥1,020)

蟹肉入りあんかけ玉子焼き

Chinese omelet dressed with thick starchy crab meat sauce

煎芙蓉蟹

¥2,019 (¥1,700)



八宝菜



麻婆豆腐



蟹肉入りあんかけ玉子焼き

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。

Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.



海の幸3種入りおこげ

麺・飯類

NOODLE・RICE 麺・飯

ふかひれ入りとろみ汁そば

¥2,851 (¥2,400)

Starchy noodle soup with shark fin

魚翅湯麺



ふかひれ入りとろみ汁そば

海の幸3種入りおこげ

¥2,732 (¥2,300)

Burnt rice with three fruits of the sea

三鮮鍋粬

五目あんかけ焼きそば

¥2,019 (¥1,700)

Fried noodle with thick starchy mixed sauce on top

什錦炒麺

上海風焼きそば

¥2,019 (¥1,700)

Fried noodle, Shanghai style

上海炒麺



上海風焼きそば

海の幸入り汁そば

¥2,019 (¥1,700)

Noodle soup with mixed seafood

海鮮湯麺

チャーシュー入り汁そば

¥2,019 (¥1,700)

Noodle soup with roasted pork

叉焼湯麺

蟹肉入り炒飯

¥2,019 (¥1,700)

Fried rice with crab meat

蟹肉炒飯

五目炒飯

¥2,019 (¥1,700)

Mixed fried rice

什錦炒飯



蟹肉入り炒飯

蟹肉入りお粥

¥1,663 (¥1,400)

Rice porridge with crab meat

蟹肉粥飯

食材の産地につきましては、スタッフにお尋ねください。食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。

Please ask our staff about the origin of ingredients. Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。

Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.

点心

DUMPLING 点心

小籠包(3個) ¥1,069 (¥900)

Xiaolongbao (3)

小籠包

春巻(3本) ¥1,188 (¥1,000) ※1本追加 ¥404(¥340)

Spring rolls (3)

三絲春捲

海老蒸し餃子(3個) ¥1,069 (¥900)

Steamed shrimp dumplings (3)

鮮蝦餃子

焼売(3個) ¥1,069 (¥900)

Pork dumplings (3)

鮮肉焼売

点心4種盛り合わせ ¥1,425 (¥1,200)

Four selections of dumplings

四喜蒸点心



小籠包



海老蒸し餃子

デザート

DESSERT 甜品



胡麻団子

胡麻団子(3個)

Deep-fried sesame dumplings (3)

脆芝麻球

¥1,069 (¥900)



果肉入りマンゴープリン

果肉入りマンゴープリン

Mango pudding

芒果布丁

¥831 (¥700)



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Almond pudding with fruits

杏仁豆腐

¥712 (¥600)

タピオカ入りココナッツミルク

Tapioca in coconut milk

椰子西米

¥712 (¥600)

シャーベット

Sherbet

時冷雪糕

¥594 (¥500)

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフへお声掛けください。
Please let us know if you are allergic to any food.

季節や仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。()内は10%のサービス料と8%の消費税を除いた本体価格を表示しております。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All the prices within parenthesis are not including 10% service charge and 8% consumption tax.