料理長おすすめランチコース「初春（はつはる）」

～Hatsuharu～

1名様 4,500円

2名様分のイメージ

海老と腸詰めの紹興酒炒め

野菜の蟹肉餡掛け

牛肉と野菜の細切り炒め

前菜５種盛り合わせ	五彩冷拼盤
蒸し雲丹入りふかひれスープ	海胆芙蓉翅
海老と腸詰めの紹興酒炒め	腊腸炒蝦仁
野菜の蟹肉餡掛け	蟹肉扒時菜
牛肉と野菜の細切り炒め	七彩牛肉絲
海老と叉焼の炒飯	叉焼蝦炒飯
杏のダマンドとフルーツ3種	甜品

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税が含まれます。
画像は全てイメージです。

ランチコース「祝宴（しゅくえん）」

～Shukuen～

1名様 6,500円

2名様分のイメージ

金目鯛と帆立貝柱の紹興酒炒め

蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース煮込み

国産牛ロース肉のX.O醤炒め ポテトの籠飾り

前菜５種盛り合わせ	五彩冷拼盤
蟹肉入り茶碗蒸し ふかひれ餡掛け	紅焼蒸蛋翅
金目鯛と帆立貝柱の紹興酒炒め	黄酒炒双鮮
蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース煮込み	蠔油炆鮑魚
国産牛ロース肉のＸ.Ｏ醤炒め ポテトの籠飾り	秘製牛肉片
海老と叉焼の炒飯	叉焼蝦炒飯
杏仁豆腐、フルーツ3種、杏のダマンド	甜品
中国茶	

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税が含まれます。
画像は全てイメージです。

ランチコース「寿（ことぶき）」
～Kotobuki～

1名様 9,500円

2名様分のイメージ

蝦夷（えぞ）鮑と帆立貝柱の柚子胡椒炒め

国産牛頬肉の醤油煮込み

ズワイ蟹爪と豆腐の海老すり身詰め 魚醤油仕立て

前菜５種盛り合わせ	五彩冷拼盤
蝦夷（えぞ）鮑と帆立貝柱の柚子胡椒炒め	香柚炒双鮮
ふかひれ入り壺蒸しスープ	上湯燉散翅
国産牛頬肉の醤油煮込み	紅焼核桃肉
ズワイ蟹爪と豆腐の海老すり身詰め 魚醤油仕立て	百花釀豆腐
海老と叉焼の炒飯	叉焼蝦炒飯
杏仁豆腐、フルーツ3種、杏のダマンド	甜品
中国茶	

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税が含まれます。
画像は全てイメージです。

茉莉花（ジャスミン）

～Jasmine～

1名様 9,500円

4名様分のイメージ

蝦夷（えぞ）鮑と帆立貝柱の柚子胡椒炒め

国産牛頬肉の醤油煮込み

ズワイ蟹爪と豆腐の海老すり身詰め 魚醤油仕立て

前菜５種盛り合わせ	五彩冷拼盤
蝦夷（えぞ）鮑と帆立貝柱の柚子胡椒炒め	香柚炒双鮮
★ふかひれ入り壺蒸しスープ	上湯燉散翅
国産牛頬肉の醤油煮込み	紅焼核桃肉
ズワイ蟹爪と豆腐の海老すり身詰め 魚醤油仕立て	百花釀豆腐
海の幸と叉焼入り餡掛け焼きそば	八珍烩炒麺
フルーツのせ杏仁豆腐	鮮果凍豆腐
中国茶	

★オプション

+¥2,000でスープを
ふかひれの姿煮込み（約45g）に
変更いたします。

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税・サービス料が含まれます。
画像は全てイメージです。

満天星
かすみそう

～Kasumisou～

1名様 12,000円

お1人様分のイメージ

ふかひれの姿煮込み

金目鯛とオマール海老の紹興酒炒め

国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め

前菜５種盛り合わせ	五彩冷拼盤
ふかひれの姿煮込み	紅焼扒排翅
北京ダック	北京烤鴨子
金目鯛とオマール海老の紹興酒炒め	黄酒炒双鮮
★国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め 音と香りのパフォーマンス	黒椒牛柳条
タラバ蟹の葱生姜煮込み おこげにのせて	姜葱皇帝蟹
柚子風味のあっさり汁そば	香柚葱湯麺
杏仁豆腐、フルーツ3種、杏のダマンド	三道美甜品
中国茶	

★パフォーマンスサービス

お客様の目の前で調理いたします。
食欲をそそる「音」と「香り」を
お楽しみください。

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税・サービス料が含まれます。
画像は全てイメージです。

胡蝶蘭（こちょうらん）

～Kochouran～

1名様 18,000円

前菜6種盛り合わせ	美味六拼盤
姿ふかひれと蝦夷（えぞ）鮑の醤油煮込み	紅焼鮑排翅
国産伊勢海老、タラバ蟹と黄ニラの炒め ポテトの籠飾り	雀巣韮黄双鮮
北京ダックのカービングサービス	席前烤鴨子
黒毛和牛フィレ肉のステーキ X.O醤ソース	秘製和牛排
壺蒸しスープ 燕の巣添え	官燕沸跳牆
ふかひれ掛けご飯	魚翅烩飯
チャイナデザート盛り合わせ	甜品
中国茶	

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税・サービス料が含まれます。

花水木（はなみずき）

～Hanamizuki～

1名様 7,500円

前菜５種盛り合わせ	五彩拼盤
★卵白仕立てのふかひれスープ	芙蓉魚翅
イカすり身の変わり揚げと大根餅	炸鱿球、羅蔔糕

選べる主菜
（◆印より3品お選びください）

◆海老のチリソース	乾焼蝦仁
◆海老の梅マヨネーズソース	富貴蝦仁
◆帆立貝柱、紋甲イカのＸ.Ｏ醤炒め	秘製双鮮
◆国産牛ロース肉のサーテーソース炒め	沙爹牛肉
◆鯛の蒸し物　魚醤油仕立て	清蒸海鮮
◆土鍋入り麻婆豆腐	麻婆豆腐
◆豚フィレ肉の酢豚	糖醋里背
◆八宝菜	炒上雑砕

+800円で更に1品追加できます / グループ様同一のメニューとなります

蟹肉入り炒飯	蟹肉炒飯
マンゴープリン	芒果布丁
中国茶	

★オプション

+¥2,000でスープを
ふかひれの姿煮込み（約45g）に
変更いたします。

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。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金にはいずれも1名様の消費税・サービス料が含まれます。
画像は全てイメージです。

前　菜

COLD APPETIZER

クラゲの冷菜 *Jelly fish appetizer*	1,663円
５種前菜盛り合わせ *Five selections of appetizer*	1,425円
叉焼（チャーシュー） *Roasted japanese pork*	1,188円
蒸し鶏の冷菜 （胡麻ソース、葱生姜ソース、ピリ辛ソース） *Chilled steamed chicken, three different sauce*	1,188円

５種前菜盛り合わせ
おすすめの前菜盛り合わせです。
内容についてはスタッフにお尋ねください。

蒸し鶏の冷菜（胡麻ソース、葱生姜ソース、ピリ辛ソース）

主 菜 銘 品

MAIN DISH

八宝菜 *Chop suey*	1,782円
麻婆豆腐 *Mabo tofu (spicy dish of tofu)*	1,425円
北京ダック（1枚） *Peking duck (1)*	1,188円

北京ダック（1枚）
パリッと焼きあげた皮とシャキシャキの葱と胡瓜を甘味噌と一緒に包みました。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

スープ

SOUP

蟹肉入りふかひれスープ

海燕の巣 澄ましスープ *Clear soup with bird's nest*	2,376円
蟹味噌仕立てのふかひれスープ *Shark fin soup with crab paste*	1,782円
蟹肉入りふかひれスープ *Shark fin soup with crab meat*	1,782円
ふかひれスープ *Shark fin soup*	1,544円
トウモロコシのスープ *Corn soup*	950円

上記のメニューはいずれもお1人様分です。
Menu is for one person.

点心

CHINESE DUMPLING

小龍包（3個） *Xiaolongbao (3)*	1,069円
春巻き（3本） *Spring rolls (3)*	891円
海老蒸し餃子（3個） *Steamed shrimp dumplings (3)*	891円
海老焼売（3個） *Shrimp dumplings (3)*	891円

海老蒸し餃子・小龍包

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

鮑
ABALONE

蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース
柔らかく蒸しあげた蝦夷鮑を濃厚なオイスターソースで。

蝦夷(えぞ)鮑のオイスターソース *Stewed Ezo abalone with oyster sauce*	7,128円
鮑と黄ニラのあっさり炒め *Stir-fied abalone and shives*	3,564円
鮑のクリーム煮 *Cream stewed abalone*	2,376円

＊鮑の原産国は係にお尋ねください。
Please ask our staff about the origin of abalone.

ふかひれ
SHARK'S FIN

ふかひれの姿煮込み 約200ｇ（4～5名様分） *Stewed whole shark fin (about 200g)*	14,256円
ふかひれの姿煮込み 約110ｇ（2～3名様分） *Stewed whole shark fin (about 110g)*	8,078円

＊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.

ふかひれの姿煮込み　約110ｇ
ふかの尾ひれを醤油味で煮込みました。

海鮮
SEAFOOD

白身魚の蒸し物
蒸しあげた切り身にたっぷりの葱、熱したピーナッツ油と
魚醤油のタレでお召しあがりいただきます。

白身魚の蒸し物 *Steamed white-fish*	1,663円
紋甲イカのX.O醤炒め *Stir-fied sguid with XO sauce*	1,663円
紋甲イカのブラックビーンズ風味 *Stir-fied sguid with black beans*	1,663円
紋甲イカのあっさり炒め *Stir-fied sguid*	1,544円

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

海老

SHRIMP

海老のチリソース
蝦油(シャーユ)を加えることで口の中に広がる海老の旨味を存分にお楽しみください。

国産伊勢海老のX.O醤炒め *Japanese lobster with XO sauce*	7,722円
国産伊勢海老のチリソース *Japanese lobster with chili sauce*	7,722円
海老のX.O醤炒め *Shrimp with XO sauce*	2,138円
海老のチリソース *Shrimp with chili sauce*	2,138円
海老のマヨネーズソース *Shrimp with mayonnaise sauce*	2,019円
海老のあっさり炒め *Stir-fried Shrimp*	2,019円
海老の天ぷら（4尾） *Shrimp tempura (4)*	1,544円

蟹

CRAB

タラバ蟹の葱香り炒め *Stir-fried king crab*	2,851円
蟹肉入り玉子炒め *Stir-fried eggs with crab meat*	1,544円
蟹爪の包み揚げ（1本） *Deep-fied crab claw (1)*	1,188円

蟹爪の包み揚げ（1本）
蟹爪に海老のすり身とアーモンドをまぶし揚げました。
香ばしい味と食感をご堪能ください。

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。
Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

牛肉　豚肉　鶏肉

BEEF　PORK　CHICKEN

牛フィレ肉のX.O醤炒め

柔らかな牛フィレ肉とX.O醤で炒めました。
肉の旨味を存分に味わえます。

豚バラ肉のやわらか黒酢すぶた

蒸して柔らかくしたバラ肉を、高温でサッと揚げて黒酢と絡めました。
新食感をお楽しみください。

牛フィレ肉のX.O醤炒め *Stir-fried beef fillet with XO sauce*	2,494円
牛ロース肉のオイスターソース炒め *Stir-fried beef loin with oyster sauce*	2,376円
牛肉とピーマンの細切り炒め *Stir-fried beef and green peppers*	2,019円
細切り牛肉の甘味噌炒め クレープ または レタス包み *Stir-fried beef with bitter sweet sauce*	1,900円
豚バラ肉のやわらか黒酢すぶた *Sweet and sour pork with black vinegar*	1,544円
豚フィレ肉の酢豚 *Sweet and sour pork*	1,544円
丹波地どりもも肉とカシューナッツの炒め *Stir-fried chicken and cashew nuts*	1,663円
丹波地どりもも肉の唐揚げ 油淋ソース掛け *Fried chicken with chinese sauce*	1,663円
丹波地どりもも肉の唐揚げ（4個） *Fried chicken (4)*	1,544円

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。

Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

麺 飯

NOODLES　RICE

牛肉入り海老味噌焼きそば（牛肉麺） *Beef noodles*	2,138円
海の幸入り焼きそば *Seafood fried noodles*	1,782円
ふかひれ汁そば *Shark fin noodle soup*	2,494円
五目汁そば *Mixed noodle soup*	1,782円
担々麺 *Dandan noodles*	1,663円
蟹肉とレタスの炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce*	1,782円
五目炒飯 *Mixed fried rice*	1,782円
海の幸入りおこげの餡掛け *Burnt rice with seafood*	1,782円
白ご飯 *Rice*	356円

牛肉入り海老味噌焼きそば（牛肉麺）
サーテー醤を使った、濃厚でコクのあるソースが絡んだこってりした味わいの焼きそばです。

蟹肉とレタスの炒飯

杏仁豆腐

デ ザ ー ト

DESSERT

杏仁豆腐 *Almond jelly*	594円
マンゴープリン *Mango pudding*	594円
タピオカ入りココナッツミルク *Tapioca in coconut milk*	594円
バニラアイス *Vanilla ice-cream*	475円
胡麻付き揚げ団子 *Deep-fried sesame dumpling*	356円

仕入れ状況等により、メニューを一部変更する場合がございます。表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。画像は全てイメージです。

Part of the menu may be changed depending on the situations. All prices shown include tax and a 10% service fee. Each photograph is an image only.

ビール
BEER

生ビール〈プレミアムモルツ〉330ml *Suntory Draft Beer*	997円
生ビール〈キリン一番搾り〉330ml *Kirin Draft Beer*	902円
瓶ビール [小瓶]〈キリン・アサヒ〉334ml *Bottled Beer(Kirin・Asahi) 334ml*	795円
サントリープレミアムモルツ [小瓶] 334ml *Suntory THE PREMIUM MALT'S 334ml*	974円
瓶ビール [中瓶]〈キリン・アサヒ〉500ml *Bottled Beer(Kirin・Asahi) 500ml*	1,152円
サッポロエビス [中瓶] 500ml *Sappro YEBISU 500ml*	1,247円
中国青島啤酒（チンタオビール） 330ml *Tsingtao Beer*	950円

ビアテイスト
NON-ALCOHOL-BEER

サントリーオールフリー [缶] 350ml *Suntory ALL FREE　350ml*	772円

紹興酒
SHAOXING WINE

	ポット（250ml）	ボトル（Bottle）
古越龍山 陳年15年 景徳鎮 500ml *Shaoxing Wine 15years*		15,444円
古越龍山 陳年10年 700ml *Shaoxing Wine 10years*	4,752円	10,692円
古越龍山 陳年8年 640ml *Shaoxing Wine 8years*	3,564円	8,316円
古越龍山 陳年5年 500ml *Shaoxing Wine 5years*	2,494円	3,920円

	グラス（Glass）
紹興陳年加飯酒（甕入り） [甕入り] *Shaoxingjiafan wine*	891円

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申しあげます。
We will not Surve alchol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。
All prices shown include tax and a 10% service fee.

シャンパン
CHAMPAGNE

		フルボトル(750ml)
ドン・ペリニヨン *Dom Pérignon*		33,264円
ランソン ブラックラベル・ブリュット *Lanson Black Label Brut*	ハーフボトル(375ml) 7,484円	14,018円

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

	グラス(Glass)	フルボトル(750ml)
スパークリングワイン *Sparkling Wine*	850円	6,000円

赤ワイン
RED WINE

		フルボトル(750ml)
シャトー・ラグランジュ *Chateau Lagrange*		17,820円
ジュヴレ・シャンベルダン *Gevery Chambertin*		14,850円
ル・オーメドック・ド・ラグランジュ *Le Haut Medoc de Lagrange*		9,504円
マルケス・デ・リスカル ティント・レゼルバ *Marques de Riscal Tinto Reserva*		8,316円
ラ・キュベ・ミティーク *La Cuvée Mythique*	ハーフボトル(375ml) 3,326円	5,940円

白ワイン
WHITE WINE

		フルボトル(750ml)
ピュリニー・モンラッシェ *Puligny Montrachet*		16,632円
カイユ・ブラン・シャトー・タルボ *Caillou Blnac du Château Talbot*		11,880円
ウィリアム・フェブール・シャブリ *William Fevre Chablis*	ハーフボトル(375ml) 5,940円	9,504円
ピースポーター・ミッヘルスベルグ *Piesporter MiCHelsberg*		5,940円
ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ・シャルドネ *Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay*		4,752円

	グラス(Glass)
グラスワイン（赤・白） *Glass Wine (Red / White)*	891円

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申しあげます。
We will not Surve alchol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。
All prices shown include tax and a 10% service fee.

中国酒
CHINESE ALCOHOL

桂花陳酒 *Osmanthus Wine*	772円
杏露酒 *Apricot Wine*	772円
山楂子酒（さんざしゅ） *Chinese Hawthorn-berry Wine*	772円
林檎酒 *Chinese Green-Aplle Wine*	772円

日本酒
JAPANESE SAKE

越の誉 本醸造酒〈新潟〉300ml *Koshi no Homare Sake*	1,544円
白雪 本醸造酒〈兵庫〉180ml *Shirayuki*	950円

焼酎
SHOCHU

	グラス（Glass）	ボトル（Bottle）
佐藤【麦】〈鹿児島〉 *Sato Mugi*	1,247円	8,316円
富乃宝山【芋】〈鹿児島〉 *Tomi no Hozan*	1,247円	8,316円
和ら麦〈福岡〉 *Wara Mugi*	1,009円	5,940円
からり芋〈鹿児島〉 *Karari Imo*	1,009円	5,940円

ウイスキー
WHISKY

	グラス（Glass）
竹鶴ピュアモルト *TAKETSURU PURE MALT WHISKEY*	1,009円
シーバス・リーガル12年 *Chivas Regal 12 Years*	1,009円

＊飲み方をお申しつけください。《水割り・ソーダ割り・ロック》

＊ *Please tell our staff your favorite drink style《With water, with soda water, with ice》.*

角ハイボール *Kaku-Highball*	772円

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申しあげます。

We will not Surve alchol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。

All prices shown include tax and a 10% service fee.

カクテル
COCKTAIL

ジントニック（ジン＋トニック） *Gin and Tonic*	950円
ジンバック（ジン＋ジンジャーエール） *Gin Buck*	950円
モスコミュール（ウォッカ＋ジンジャーエール） *Moscow Mule*	950円
スクリュードライバー（ウォッカ＋オレンジ） *Screwdriver*	950円
カシス（ソーダ、オレンジ） *Cassis and (Soda・Orange)*	950円
カンパリ（ソーダ、オレンジ） *Campari and (Soda・Orange)*	950円
チャイナブルー（ライチリキュール＋グレープフルーツ＋ブルーキュラソー） *China Blue*	950円

ソフトドリンク
SOFT DRINKS

オレンジ *Orange*	594円
ジンジャーエール *Ginger Ale*	594円
コーラ *Coke*	594円
黒ウーロン茶 *Black Oolong Tea*	594円

当店では、お車を運転されるお客様への酒類のご提供をお断りいたしております。飲酒運転は法律で禁止されています。ご理解とご協力をお願い申しあげます。
We will not Surve alchol to those who are coming by car. Drunk driving is prohibited by the law. Thank you for your understanding and cooperation.

表記の料金はいずれも消費税・サービス料10％が含まれます。
All prices shown include tax and a 10% service fee.

不動者厚地　不息者高天
無窮者日月　長在者山川
松柏興亀鶴　其壽皆千年
嗟嗟群物中　而人獨不然
我無不死薬　萬萬随化遷
所未定知者　修短遅速間
幸及身健日　當歌一罇前

宇宙の広大に比べると、人間は極めて小さい存在でしかなくその命ははかない。とはいえ、どうすることもできない。自然に身を委ねるほかないのである。
幸せで健康な時に、酒を飲みながら歌を楽しむのが良い。

白楽天　效陶潜體詩（一部抜粋）