




01. 前菜盛り合わせ  
Appetizer Platter

## 前菜 | Appetizer Selections

- |    |  |   |        |
|----|--|---|--------|
| 01 | 前菜盛り合わせ<br>Appetizer Platter                       | 2,3人前   for 2-3 persons   | ¥4,500 |
| 02 | 季節の創作前菜プラッター<br>Seasonal Special Appetizer Platter | 1人前   for 1 person  | ¥2,400 |
| 03 | 野菜の冷製前菜<br>Chilled Vegetable Appetizer Platter     |  ヴィーガン   Vegan | ¥3,400 |
| 04 | くらげの醤油風味<br>Jelly Fish with Soy Sauce              |   | ¥1,800 |

## おすすめ乾杯ドリンク | Recommended Pairing

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 101 | ソムリエ厳選シャンパン<br>Sommelier's Choice Champagne  | ¥2,300 |
| 102 | サントリー プレミアムモルト<br>Suntory The Premium Malt's | ¥950   |
| 103 | 青島ビール<br>Tsingtao Beer                       | ¥950   |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



02. 季節の創作前菜プラッター  
Seasonal Special Appetizer Platter

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 05 | 冷製 鮑の薄切り<br>Chilled Sliced Abalone   | ¥5,800 |
| 06 | クリスピーローストポーク<br>Crispy Roasted Pork  | ¥2,800 |
| 07 | ハチミツ風味の自家製叉焼<br>Chinese BBQ Pork with Honey  | ¥1,800 |
| 08 | 蒸し鶏 葱油醤油ソース<br>Chilled Chicken with Leek Oil Sauce                                       | ¥1,600 |
| 09 | 蒸し鶏 紹興酒風味 葱生姜ソース レタス添え<br>Steamed Chicken with Leek and Ginger Sauce Served with Lettuce | ¥1,600 |
| 10 | 豚肉と胡瓜の薄切り ガーリックソース<br>Boiled Sliced Pork with Garlic Sauce                               | ¥1,600 |
| 11 | 海老の山葵マヨネーズ和え<br>Prawns Dressed with Wasabi Mayonnaise                                    | ¥3,000 |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



13. 極上燕の巣と蟹肉入り濃厚蟹卵スープ  
Braised Bird's Nest with Crab Meat and Crab Roe

## スープ | Soup

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 12 | 山海八種珍味と金華ハム入り極上蒸しスープ<br>Buddha Jumps over the Wall   | ¥5,500 |
| 13 | 極上燕の巣と蟹肉入り濃厚蟹卵スープ<br>Braised Bird's Nest with Crab Meat and Crab Roe   | ¥4,600 |
| 14 | 極上燕の巣入りすましスープ<br>Double Boiled Bird's Nest in Superior Stock   | ¥4,200 |
| 15 | 極上燕の巣と蟹肉入り醤油風味のトロみスープ<br>Braised Bird's Nest with Crab Meat in Superior Stock                                  | ¥4,200 |
| 16 | 薬膳人参と鶏肉入りすましスープ<br>Double Boiled Chicken Soup with Chinese Herbs   | ¥1,800 |
| 17 | 豆腐と海苔のすましスープ<br>Seaweed and Bean Curd Soup   | ¥980   |
| 18 | 海鮮と豆腐入りのろみスープ<br>Seafood Broth with Bean Curd  | ¥1,500 |
| 19 | 四川風 酸味と辛味のスープ<br>Sichuan Style Hot and Sour Soup   | ¥1,500 |
| 20 | 鮑とナマコ、干し貝柱入りのろみスープ<br>Abalone Sea Cucumber and Dried Scallop Thick Soup  | ¥2,400 |
| 21 | 海鮮と衣笠茸入りのろみスープ<br>Bamboo Pith and Seafood Soup   | ¥2,400 |
| 22 | 海鮮帆立餃子入り蟹卵のスープ 燕の巣添え<br>Crab Roe Soup with Bird's Nest and Steamed Scallop Dumpling filled with Deluxe Seafood | ¥2,400 |

・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.





27. 鮮魚 蒸し醤油ソース  
Steamed Fish in Superior Light Soy Sauce

## イセ海老・鮮魚 | Lobster / Fish

### イセ海老 | Lobster

時価  
Market Price

- 23 わさびマヨネーズ風味  
Crispy-Fried with Wasabi Mayonnaise and Fresh Fruit
- 24 葱生姜炒め  
Sautéed with Spring Onion and Ginger
- 25 にんにく蒸し  
Steamed with Fragrant Garlic Sauce
- 26 XO 醬炒め  
Wok Fried with XO Sauce

### 鮮魚 | Catch of the Day

時価  
Market Price

- 27 蒸し醤油ソース  
Steamed Fish in Superior Light Soy Sauce
- 28 キノコの土鍋煮込み  
Braised Fish with Mushroom in Clay pot
- 29 揚げ醤油ソース  
Crispy-Fried Fish with Superior Light Soy Sauce
- 30 揚げ甘酢あん  
Crispy-Fried Fish with Sweet and Sour Sauce



・上記料金のサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



34. 活黒鮑のバターソテー  
Stir-Fried Live Abalone with Butter Sauce

## 海産物 | Seafood

### 鮑 | Abalone

- |    |  |                      |
|----|--|----------------------|
| 31 | 鮑の姿煮込み<br>Braised Whole Abalone                              | ¥8,400               |
| 32 | 薄切り鮑のオイスターソース煮込み<br>Braised Sliced Abalone with Oyster Sauce | 6枚   6 slices ¥4,800 |
| 33 | 薄切り鮑のクリーム煮込み<br>Braised Sliced Abalone with Cream Sauce      | 6枚   6 slices ¥4,800 |
| 34 | 活黒鮑のバターソテー<br>Stir-Fried Live Abalone with Butter Sauce      | ¥16,000              |

### 海老 | Prawns

- |    |  |                         |
|----|--|-------------------------|
| 35 | 海老のパン粉揚げ カレー風味<br>Crispy Prawns with Curry Flavored Bread Crumbs | 6尾   6 pieces<br>¥3,600 |
| 36 | 海老の特製ブイヨン炒め<br>Stir-Fried Prawns in Herbal Broth                 | 1尾   1 piece<br>¥650    |
| 37 | 海老の揚げ物 ライム風味<br>Crispy-Fried Prawns with Lime Sauce              |                         |
| 38 | 海老の揚げ物 マヨネーズソース<br>Crispy-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce     |                         |
| 39 | 海老のチリソース<br>Stir-Fried Prawns with Chili Sauce                   |                         |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



44. 帆立貝柱とアスパラガスの炒め  
Sautéed Scallops with Asparagus

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 40 | 蟹肉入り卵焼き (芙蓉蟹)<br>Egg Omelet with Crab Meat                             | ¥3,100 |
| 41 | イカの揚げ物 山椒塩風味<br>Crispy-Fried Squid with Fine Salt and Pepper           | ¥2,400 |
| 42 | イカの中国黒豆ソース炒め<br>Sautéed Squid with Chinese Black Bean Sauce            | ¥2,400 |
| 43 | 帆立貝柱、海老、イカのXO醬炒め<br>Wok-Fried Scallops, Prawns and Squid with XO Sauce | ¥3,500 |
| 44 | 帆立貝柱とアスパラガスの炒め<br>Sautéed Scallops with Asparagus                      | ¥3,600 |

## おすすめドリンク | Recommended Pairing

- |     |                                      |                        |                         |
|-----|--------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 104 | ソムリエ厳選ワイン<br>Sommelier's Choice Wine | グラス   Glass<br>¥1,600~ | ボトル   Bottle<br>¥8,000~ |
| 105 | 紹興酒<br>Shao Xing Rice Wine           | グラス   Glass<br>¥1,100~ | ボトル   Bottle<br>¥7,500~ |
| 106 | 中国茶・工芸茶<br>Chinese Tea               |                        | ¥900                    |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.





49. 北京ダック エンプレスルームスタイル  
Peking Duck Served with Crêpe

鶏肉・豚肉・牛肉 | Chicken / Pork / Beef

- 45 鶏肉の揚げ物 甘酢ソース ¥2,600  
Deep-Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce
- 46 鶏肉の炒め 葱生姜風味 ¥2,600  
Stir-Fried Chicken with Spring Onion and Ginger
- 47 鶏肉の唐揚げ ¥1,800 (6個 | 6 pieces)  
Deep-Fried Chicken ¥350 (1個追加につき | 1 piece)
- 48 鶏肉の唐辛子炒め 四川風 ¥2,800  
Sichuan Style Sautéed Chicken with Chili Peppers

シェフのオススメ | Chef's Signature Dish

- 49 北京ダック エンプレスルームスタイル ¥8,800 (半羽(6~8枚) | Half (6-8 pieces))  
Peking Duck Served with Crêpe ¥16,000 (1羽(12~16枚) | Whole (12-16 pieces))

北京ダックのお肉もお楽しみいただけます 各 | each  
Enjoy Peking Duck Meat in one of the following styles ¥2,100

- 50 鴨肉の葱生姜風味炒め  
Fried with Ginger and Spring Onion
- 51 鴨肉ともやしの炒め  
Pan-Fried with Bean Sprout
- 52 鴨ミンチ肉の炒め レタス包み  
Pan-Fried Minced Duck Wrapped with Lettuce



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



56. 国産和牛肉のXO醬炒め  
Sautéed Wagyu Beef with XO Sauce

- |    |  |                       |
|----|--|-----------------------|
| 53 | フォアグラのソテー 珈琲ソース<br>Pan-Fried Foie Gras with Coffee Sauce                               | ¥2,600                |
| 54 | 窯焼きクリスピーチキン<br>Crispy Fried Whole Chicken  | ¥8,800<br>Half ¥4,600 |
| 55 | 国産和牛肉の黒胡椒炒め<br>Sautéed Wagyu Beef with Black Pepper                                    | ¥6,800                |
| 56 | 国産和牛肉のXO醬炒め<br>Sautéed Wagyu Beef with XO Sauce  | ¥6,800                |
| 57 | 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Sautéed Shredded Beef with Green Bell Pepper                          | ¥3,800                |
| 58 | 牛肉の味噌炒め(クレープ包み、またはレタス包み)<br>Sautéed Beef with Miso Sauce Wrapped with Crêpe or Lettuce | 1枚   1 piece ¥1,000   |
| 59 | 豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース<br>Deep-Fried Premium Pork Spare Rib with Champagne Sauce          | 1本   1 piece ¥1,600   |
| 60 | 豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース<br>Deep-Fried Premium Pork Spare Rib with Coffee Sauce              | 1本   1 piece ¥1,600   |
| 61 | 酢豚<br>Sweet and Sour Pork  | ¥2,800                |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.





64. マーボー豆腐  
Ma-Po Bean Curd

野菜・豆腐・キノコ | Vegetables / Bean Curd / Mushroom

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 62 | 揚げ豆腐と干し貝柱 野菜の煮込み<br>Braised Fried Bean Curd with Dried Scallops and Vegetables  | ¥2,900 |
| 63 | 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味  ヴィーガン   Vegan | ¥2,800 |
| 64 | マーボー豆腐<br>Ma-Po Bean Curd   | ¥2,100 |
| 65 | 揚げ豆腐の煮込み 芙蓉仕立ての蟹肉あんかけ<br>Braised Fried Bean Curd with Crab Meat and Egg Gravy   | ¥2,800 |
| 66 | 彩り野菜のあっさり炒め  ヴィーガン   Vegan         | ¥2,200 |
| 67 | 彩り野菜のんにんにく風味炒め  ヴィーガン   Vegan      | ¥2,400 |
| 68 | 彩り野菜のオイスターソース炒め<br>Stir-Fried Vegetables with Oyster Sauce  | ¥2,400 |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



74. 蟹肉入り炒飯  
Fried Rice with Crab Meat

## 麵飯類 | Noodles / Rice

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 69 | あんかけ焼きそば (海鮮、または五目)<br>Wok-Fried Egg Noodles with Gravy  | ¥1,200 |
| 70 | スープそば (海鮮、五目、またはワンタン)<br>Noodle Soup (Seafood, BBQ Pork and Mixed Vegetables or Won-Ton)   | ¥1,200 |
| 71 | 叉焼の細切りともやし入り炒めそば<br>Wok-Fried Noodles with Shredded BBQ Pork and Bean Sprouts  | ¥1,100 |
| 72 | 牛肉入り中国きしめん炒め<br>Stir-Fried Flat Rice Noodles with Sliced Beef  | ¥1,600 |
| 73 | 中国きしめん炒め 海鮮入り卵あんかけ<br>Stir-Fried Flat Rice Noodles with Seafood and Egg Gravy  | ¥1,200 |
| 74 | 蟹肉入り炒飯<br>Fried Rice with Crab Meat  | ¥1,600 |
| 75 | あんかけ炒飯<br>Fujian Style Fried Rice  | ¥1,200 |
| 76 | 楊州風炒飯 (五目炒飯)<br>Yang Chow Style Fried Rice   | ¥1,100 |
| 77 | 野菜炒飯  ヴィーガン   Vegan<br>Fried Rice with Vegetables | ¥980   |
| 78 | 干し貝柱入り中国粥<br>Porridge with Dried Scallops  | ¥980   |



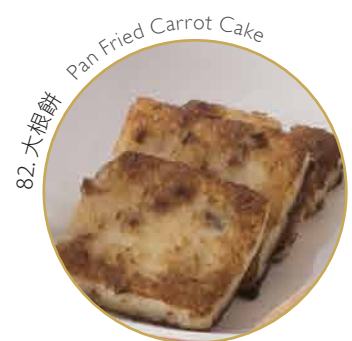
・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
 ・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
 ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
 ・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.





## 点心 | Dim Sum

- |    |  |               |      |
|----|--|---------------|------|
| 79 | 海老蒸し餃子<br>Prawn Dumpling                           | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 80 | 豚肉入りシュウマイ<br>Minced Pork Dumpling                  | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 81 | 小龍包<br>Shanghai Dumpling                           | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 82 | 大根餅<br>Pan Fried Carrot Cake                       | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 83 | 春巻<br>Spring Roll                                  | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 84 | 海老すり身のトースト揚げ<br>Deep-Fried Toast with Shrimp Paste | 3個   3 pieces | ¥800 |
| 85 | 焼き餃子<br>Pan-Fried Minced Pork Dumpling             | 3個   3 pieces | ¥800 |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.





91. マンゴープリン ココナッツミルクがけ フルーツ添え  
Chilled Fresh Mango Pudding with Tapioca in Coconut Milk

## デザート | Dessert

- |    |   |                    |
|----|---|--------------------|
| 86 | 極上燕の巣とナツメ入り温製デザート<br>Double Boiled Bird's Nest with Red Dates   | ¥3,200             |
| 87 | フレッシュフルーツ盛り合わせ  ヴィーガン   Vegan<br>Assorted Fresh Fruits | ¥1,280             |
| 88 | フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐<br>Almond Jelly with Fresh Fruits   | ¥1,800             |
| 89 | マンゴープリン<br>Chilled Fresh Mango Pudding  | ¥1,500             |
| 90 | タピオカ入りココナッツミルク<br>Tapioca in Coconut Milk   | ¥1,500             |
| 91 | マンゴープリン ココナッツミルクがけ フルーツ添え<br>Chilled Fresh Mango Pudding with Tapioca in Coconut Milk   | ¥1,800             |
| 92 | 揚げ胡麻団子<br>Deep-Fried Sweet Glutinous Ball with Sesame   | 3個   3 pieces ¥900 |
| 93 | コーヒー風味のカスタード饅頭<br>Steamed Coffee Flavored Bun with Custard Cream  | 3個   3 pieces ¥900 |



・上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。・食材等の都合により変更となる場合がございます。  
・食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
・13% service charge and consumption tax will be added on your bill. ・The menu may change without prior notice.  
・Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.