

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 | ¥5,600 |                |
| 02 | 野菜の冷製前菜<br>Chilled Vegetable Appetizer Platter             |                         | ¥4,300 |                |
| 03 | くらげの醤油風味<br>Jelly Fish with Soy Sauce                      |                         | ¥2,300 |      |
| 04 | クリスピーローストポーク<br>Crispy Roasted Pork                        |                         | ¥3,500 |     |
| 05 | はちみつ風味の自家製又焼<br>Chinese BBQ Pork with Honey                |                         | ¥2,300 |      |
| 06 | 蒸し鶏 葱油醤油ソース<br>Chilled Chicken with Leek Oil Sauce         |                         | ¥1,950 |      |
| 07 | 豚肉と胡瓜の薄切り ガーリックソース<br>Boiled Sliced Pork with Garlic Sauce |                         | ¥1,950 |      |
| 08 | 海老の山葵マヨネーズ和え<br>Prawns Dressed with Wasabi Mayonnaise      |                         | ¥3,800 |     |



地元産  
Locally-Sourced



シーフード  
Seafood



ベジタリアン  
Vegetarian



ヴィーガン  
Vegan



グルテンフリー  
Gluten-Free



ナッツフリー  
Nut-Free



デイリーフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



09. 山海八種珍味と金華ハム入り極上蒸しスープ  
Buddha Jumps over the Wall

## スープ | Soup

- |    |   |        |   |
|----|---|--------|---|
| 09 | 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                  | ¥6,900 |      |
| 10 | 極上燕の巣蟹肉入り濃厚蟹卵スープ<br>Braised Bird's Nest with Crab Meat and Crab Roe | ¥5,800 |      |
| 11 | 薬膳人参と鶏肉入りすましスープ<br>Double Boiled Chicken Soup with Chinese Herbs    | ¥2,300 |      |
| 12 | 豆腐と海苔のすましスープ<br>Seaweed and Bean Curd Soup                          | ¥1,300 |       |
| 13 | 四川風酸味と辛味のスープ<br>Sichuan Style Hot and Sour Soup                     | ¥1,900 |      |
| 14 | 海鮮と衣笠茸入りとろみスープ<br>Bamboo Pith and Seafood Soup                      | ¥2,950 |     |

 **地元産**  
Locally-Sourced

 **シーフード**  
Seafood

 **ベジタリアン**  
Vegetarian

 **ヴィーガン**  
Vegan

 **グルテンフリー**  
Gluten-Free

 **ナッツフリー**  
Nut-Free

 **デイリーフリー**  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



16. イセ海老 にんにく蒸し  
Lobster Steamed with Fragrant Garlic Sauce

## イセ海老・鮮魚 | Lobster / Fish

### イセ海老 | Lobster

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 15 | 葱生姜炒め<br>Sautéed with Spring Onion and Ginger |      |
| 16 | にんにく蒸し<br>Steamed with Fragrant Garlic Sauce  |     |
| 17 | XO 醬炒め<br>Wok Fried with XO Sauce             |      |

時価  
Market Price

### 鮮魚 | Catch of the Day

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 18 | 蒸し醤油ソース<br>Steamed Fish in Superior Light Soy Sauce        |     |
| 19 | 揚げ醤油ソース<br>Crispy-Fried Fish with Superior Light Soy Sauce |     |
| 20 | 揚げ甘酢あん<br>Crispy-Fried Fish with Sweet and Sour Sauce      |     |

時価  
Market Price

- |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
| <br>地元産<br>Locally-Sourced | <br>シーフード<br>Seafood | <br>ベジタリアン<br>Vegetarian | <br>ヴィーガン<br>Vegan | <br>グルテンフリー<br>Gluten-Free | <br>ナッツフリー<br>Nut-Free | <br>デイリーフリー<br>Daily-Free |
|---|---|---|---|---|---|--|

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
 ・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
 ・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.

## 海産物 | Seafood

### 鮑 | Abalone

- |    |  |                      |   |
|----|--|----------------------|---|
| 21 | 鮑の姿煮込み<br>Braised Whole Abalone                              | ¥10,500              |    |
| 22 | 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 ¥5,950 |    |
| 23 | 薄切り鮑のクリーム煮込み<br>Braised Sliced Abalone with Cream Sauce      | 6枚   6 slices ¥5,950 |     |

### 海老 | Prawn

- |    |  |   |   |
|----|--|---|---|
| 24 | 海老の特製ブイヨン炒め<br>Stir-Fried Prawns in Herbal Broth             |   |    |
| 25 | 海老の揚げ物 マヨネーズソース<br>Crispy-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce |   |     |
| 26 | 海老のチリソース<br>Stir-Fried Prawns with Chili Sauce               | 6尾   6 pieces ¥4,500<br>1尾   1 piece ¥850 |    |

 地元産 Locally-Sourced     シーフード Seafood     ベジタリアン Vegetarian     ヴィーガン Vegan     グルテンフリー Gluten-Free     ナッツフリー Nut-Free     デイリーフリー Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



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

## 海産物 | Seafood

- |    |  |        |   |
|----|--|--------|---|
| 27 | 蟹肉入り卵焼き (芙蓉蟹)<br>Egg Omelet with Crab Meat                             | ¥3,900 |      |
| 28 | イカの揚げ物 山椒風味<br>Crispy-Fried Squid with Fine Salt and Pepper            | ¥2,950 |      |
| 29 | イカの中国黒豆ソース炒め<br>Sautéed Squid with Chinese Black Bean Sauce            | ¥2,950 |      |
| 30 | 帆立貝柱、海老、イカのXO醬炒め<br>Wok-Fried Scallops, Prawns and Squid with XO Sauce | ¥4,400 |      |
| 31 | 帆立貝柱とアスパラガスの炒め<br>Sautéed Scallops with Asparagus                      | ¥4,500 |     |

LOCAL

地元産  
Locally-Sourced



シーフード  
Seafood

V

ベジタリアン  
Vegetarian



ヴィーガン  
Vegan



グルテンフリー  
Gluten-Free



ナッツフリー  
Nut-Free



デイリーフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



36 . 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

- 32 鶏肉の揚げ物 甘酢ソース ¥3,300     
Deep-Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce
- 33 鶏肉の炒め 葱生姜風味 ¥3,300     
Stir-Fried Chicken with Spring Onion and Ginger
- 34 鶏肉の唐揚げ ¥2,300     
Deep-Fried Chicken  
6個 | 6 pieces ¥2,300  
1個追加につき | 1 piece ¥450
- 35 鶏肉の唐辛子炒め 四川風 ¥3,500     
Sichuan Style Sautéed Chicken with Chili Peppers

## シェフのオススメ | Chef's Signature Dish

- 36 北京ダック エンプレスルームスタイル ¥10,950     
Peking Duck Served with Crêpe  
半羽(6~8枚) | Half (6-8 pieces)  
¥19,900  
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  
Enjoy Peking Duck Meat in one of the following styles

- 37 鴨肉の葱生姜風味炒め ¥2,700     
Fried with Ginger and Spring Onion
- 38 鴨肉ともやしの炒め ¥2,700     
Pan-Fried with Bean Sprout
- 39 鴨ミンチ肉の炒め レタス包み ¥2,700    
Pan-Fried Minced Duck Wrapped with Lettuce

 地元産  
Locally-Sourced

 シーフード  
Seafood

 ヴィーガン  
Vegetarian

 ヴィーガン  
Vegan

 グルテンフリー  
Gluten-Free

 ナッツフリー  
Nut-Free

 デイリーフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



44. 豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース  
Deep-Fried Premium Pork Spare Rib with Champagne Sauce

## 鶏肉・豚肉・牛肉 | Chicken / Pork / Beef

- 40 牛フィレ肉の黒胡椒炒め ¥8,500    
Wok-Fried Beef Fillet with Black Pepper
- 41 牛フィレ肉のXO醬炒め ¥8,500     
Wok-Fried Beef Fillet with XO
- 42 牛肉とピーマンの細切り炒め ¥4,800     
Sautéed Shredded Beef with Green Bell Pepper
- 43 牛肉の味噌炒め 1枚 | 1 piece ¥1,300    
(クレープ包み、またはレタス包み)  
Sautéed Beef with Miso Sauce Wrapped with Crêpe or Lettuce
- 44 豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース 1本 | 1 piece ¥1,950    
Deep-Fried Premium Pork Spare Rib with Champagne Sauce
- 45 豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース 1本 | 1 piece ¥1,950     
Deep-Fried Premium Pork Spare Rib with Coffee Sauce
- 46 酢豚 ¥3,500    
Sweet and Sour Pork

  
地元産  
Locally-Sourced

  
シーフード  
Seafood

  
ベジタリアン  
Vegetarian

  
ヴィーガン  
Vegan

  
グルテンフリー  
Gluten-Free

  
ナッツフリー  
Nut-Free

  
デフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



49. マーボー豆腐  
Ma-Po Bean Curd

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

- |    |  |        |   |
|----|--|--------|---|
| 47 | 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 | ¥3,700 |       |
| 48 | 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味<br>Braised Fried Bean Curd and Mushrooms with Soy Sauce    | ¥3,500 |      |
| 49 | マーボー豆腐<br>Ma-Po Bean Curd  | ¥2,700 |       |
| 50 | 彩り野菜のあっさり炒め<br>Stir-Fried Mixed Vegetables                                     | ¥2,800 |           |
| 51 | 彩り野菜のにんにく風味炒め<br>Stir-Fried Vegetables with Minced Garlic                      | ¥2,950 |      |
| 52 | 彩り野菜のオイスターソース炒め<br>Stir-Fried Vegetables with Oyster Sauce                     | ¥2,950 |      |

  
地元産  
Locally-Sourced

  
シーフード  
Seafood

  
ベジタリアン  
Vegetarian

  
ヴィーガン  
Vegan

  
グルテンフリー  
Gluten-Free

  
ナッツフリー  
Nut-Free

  
デイリーフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



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

## 麵飯類 | Noodles / Rice

- |    |   |        |   |
|----|---|--------|---|
| 53 | あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)<br>Wok-Fried Egg Noodles with Gravy                                  | ¥1,500 |      |
| 54 | 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) | ¥1,500 |      |
| 55 | 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           | ¥1,400 |       |
| 56 | 牛肉入り中国きしめん炒め<br>Stir-Fried Flat Rice Noodles with Sliced Beef                           | ¥1,950 |     |
| 57 | 蟹肉入り炒飯<br>Fried Rice with Crab Meat   | ¥1,950 |      |
| 58 | あんかけ炒飯<br>Fujian Style Fried Rice   | ¥1,500 |      |
| 59 | 揚州風炒飯(五目炒飯)<br>Yang Chow Style Fried Rice   | ¥1,400 |      |
| 60 | 野菜炒飯<br>Fried Rice with Vegetables  | ¥1,300 |      |
| 61 | 干し貝柱入り中国粥<br>Porridge with Dried Scallops   | ¥1,300 |       |

  
地元産  
Locally-Sourced

  
シーフード  
Seafood

  
ベジタリアン  
Vegetarian

  
ヴィーガン  
Vegan

  
グルテンフリー  
Gluten-Free

  
ナッツフリー  
Nut-Free

  
デフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



## 点心 | Dim Sum

- |    |  |               |        |   |
|----|--|---------------|--------|---|
| 62 | 海老蒸し餃子<br>Prawn Dumpling                           | 3個   3 pieces | ¥1,000 |          |
| 63 | 豚肉入りシュウマイ<br>Minced Pork Dumpling                  | 3個   3 pieces | ¥1,000 |          |
| 64 | 小籠包<br>Shanghai Dumpling                           | 3個   3 pieces | ¥1,000 |          |
| 65 | 大根餅<br>Pan Fried Carrot Cake                       | 3個   3 pieces | ¥1,000 |       |
| 66 | 春巻<br>Spring Roll                                  | 3本   3 pieces | ¥1,000 |    |
| 67 | 海老すり身のトースト揚げ<br>Deep-Fried Toast with Shrimp Paste | 3個   3 pieces | ¥1,000 |    |
| 68 | 焼き餃子<br>Pan-Fried Minced Pork Dumpling             | 3個   3 pieces | ¥1,000 |    |

 **地元産**  
Locally-Sourced

 **シーフード**  
Seafood

 **ベジタリアン**  
Vegetarian

 **ヴィーガン**  
Vegan

 **グルテンフリー**  
Gluten-Free

 **ナッツフリー**  
Nut-Free

 **デイリーフリー**  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
 ・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
 ・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.



70. フレッシュフルーツ盛り合わせ  
Assorted Fresh Fruits

## デザート | Dessert

- |    |   |                      |   |
|----|---|----------------------|---|
| 69 | 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 | ¥3,950               |      |
| 70 | フレッシュフルーツ盛り合わせ<br>Assorted Fresh Fruits                       | ¥1,600               |      |
| 71 | フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐<br>Almond Jelly with Fresh Fruits             | ¥2,300               |    |
| 72 | マンゴープリン<br>Chilled Fresh Mango Pudding                        | ¥1,900               |     |
| 73 | タピオカ入りココナッツミルク<br>Tapioca in Coconut Milk                     | ¥1,900               |     |
| 74 | 揚げ胡麻団子<br>Deep-Fried Sweet Glutinous Ball with Sesame         | 3個   3 pieces ¥1,200 |     |

  
地元産  
Locally-Sourced

  
シーフード  
Seafood

  
ベジタリアン  
Vegetarian

  
ヴィーガン  
Vegan

  
グルテンフリー  
Gluten-Free

  
ナッツフリー  
Nut-Free

  
デイリーフリー  
Daily-Free

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。・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。  
・ Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax. ・ The menu may change without prior notice.  
・ Please notify us in advance of any food allergies or special dietary requirements.