

単品メニュー

－ 前菜・スープ －

Appetizers・Soup



3種冷菜の盛り合わせ

3 cold appetizers

くらげの冷菜

Cold jellyfish

蒸し鶏の冷菜をお好みのソースで
(生姜 / ごまだれ)

Steamed chicken with ginger sauce or sesame sauce

ピータン

Preserved duck's egg

海の幸サラダ 自家製ドレッシング

Special seafood salad with hotel made dressing

干貝柱入りとろみスープ

Dried scallop and egg soup

スーラータン

Hot and sour soup

野菜と玉子のスープ

Vegetable and egg soup

コーンポタージュ

Corn potage soup

三色拼盆 ￥3,630

冷海蜇皮 ￥3,267

白切肥鶏
棒棒鶏絲 ￥2,057

松花皮蛋 ￥1,452

海鮮沙律 ￥2,662

西湖瑤柱羹 ￥1,694

酸辣湯 ￥1,452

青菜蛋花湯 ￥1,089

鶏茸粟米湯 ￥1,089



－ 豆腐・野菜料理 －

Beancurd/Vegetable



麻婆豆腐の土鍋煮込み

Braised tofu and minced meat in chilli sauce

季節野菜のあっさり炒め

Seasonal vegetable simply saute

麻婆辣豆腐 ￥2,057

清炒鮮時蔬 ￥2,420

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.

－ 鴨・鶏肉料理 －

Duck/Chicken



北京ダックのクレープ巻き

Peking duck

鶏肉とカシューナッツの炒め

Chicken and cashew nut saute

鶏肉の骨抜き唐揚げ

Crispy fried boneless chicken

片掛爐鴨 1 枚 ¥1,452

腰果鶏丁 ¥2,420

碎炸鶏球 ¥2,057

－ 牛肉料理 －

Beef



黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒煎り焼き

Japanese beef fillet black pepper saute

黒毛和牛ロースの煎り焼き

オリジナルソース

Japanese beef original sauce saute

牛肉の細切りとピーマンの炒め

Thinly sliced beef and green pepper saute

黒椒煎和牛柳 ¥6,534

桃李煎和牛排 ¥5,566

青椒牛肉絲 ¥2,783

－ 豚肉料理 －

Pork



自家製 特製酢豚

Sweet and sour pork

骨つきバラ肉の香り揚げ

Crispy fried spareribs

酥古老肉 ¥2,178

椒塩排骨 ¥2,299

－ 点心 －

Dim Sum



海老蒸し餃子 (2 個)

Steamed shrimp dumpling (2 pieces)

シューマイ (2 個)

Steamd meat and seafood dumpling (2 pieces)

春捲 (2 個)

Fried spring roll (2 pieces)

小籠包 (2 個)

Soup dumpling (2 pieces)

蒸鮮蝦餃 ¥726

蒸蟹黄燒賣 ¥726

炸三鮮春捲 ¥726

京式小籠飽 ¥726

※上記料金は、税金・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

－ 鮑料理 －

Abalone



アワビのオイスターソース煮

Braised abalone in oyster sauce

蠔油鮑魚片 ¥6,776

アワビのクリーム煮

Braised abalone in cream sauce

奶油鮑魚片 ¥6,776

アワビの細切り炒め

Braised abalone saute

銀芽鮑魚絲 ¥6,776

－ 海鮮料理 －

Seafoods



ロブスターをお好みの味で 鮮龍蝦

Lobster (▼Choose your flavor)

一匹 ¥7,744 (4～6 カット)

A whole (4～6 cut)

半身 ¥3,993 (2～3 カット)

Half (2or3 cut)

■ XO 醬

X.O.sauce saute

■ 葱・生姜

Ginger and leek saute

■ バター風味

Butter flavor

■ チリソース

Chilli sauce

大海老と季節野菜のあっさり炒め

Giant prawn and seasonal vegetable simple saute

時菜炒蝦球 ¥3,267

大海老のチリソース炒め

Giant prawn with chilli saute

乾焼蝦球 ¥3,267

大海老のマヨネーズ和え

Giant prawn with mayonnaise saute

沙律蝦球 ¥3,267

季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め

Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce

XO 醬双鮮 ¥3,388

真鯛の唐揚げ甘酢かけ

Fried sea bream with sweet and sourthick sauce

糖醋魚塊 ¥2,783

甲イカと季節野菜のあっさり炒め

Cuttlefish and seasonal vegetable simply saute

時菜炒魷片 ¥3,146

八宝菜 (五目炒め)

Chop-suey

炒上雜碎 ¥2,783

食物アレルギーと食物不耐性について、

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.

－ 御飯・湯麺・炒麺料理 －

Rice/Porridge/Noodles



五目餡かけ御飯
Rice with thick chop suey sauce

五目炒飯
Fried rice (Gomoku)

干貝柱入りおかゆ
Rice porridge with chop suey

五目餡かけ汁そば
Noodles soup with chop suey

葱細切り入り汁そば
Noodles soup with green onion

細切り叉焼入り汁そば
Noodles soup with thinly sliced roast pork

担々麺 細麺
Spicy thin noodles

五目餡かけ焼きそば
Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

八珍燴飯 ¥2,057

八珍炒飯 ¥1,694

干貝白粥 ¥1,694

八珍湯麺 ¥2,178

葱油湯麺 ¥1,815

叉焼湯麺 ¥1,997

辣担々麺 ¥1,815

八珍炒麺 ¥2,178



単品の麺・ご飯ものを ハーフサイズ 薄味 でご用意も可能でございます。
お気軽にスタッフへご相談ください。

－ デザート －

Dessert



杏仁豆腐
Almond jelly with fruit cocktail

マンゴープリン
Mango pudding

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk with tapioca

バニラアイスクリーム
Vanilla Icecream

シャーベット
Sherbet

杏仁凍豆腐 ¥847

香芒凍布甸 ¥1,089

椰汁西米露 ¥847

香草冰淇淋 ¥847

檸檬冰淇淋 ¥847

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.