

単品メニュー

-前菜-

Appetizers

3種冷菜の盛り合わせ

3 cold appetizers

¥3,150

くらげの冷菜

Cold jelly fish

¥3,100

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

¥1,890

ピータン

Preserved duck's egg

¥1,150

海の幸サラダ 自家製ドレッシング

Special seafood salad with hotel made dressing

¥2,350

-スープ-

soup

干貝柱入りとろみスープ

Dried scallop and egg soup

¥1,320

スーラータン

Hot and sour soup

¥1,260

野菜と玉子のスープ

Vegetable and egg soup

¥720

コーンポタージュ

Corn potage soup

¥600

-鮑料理-

Abalone

アワビのオイスターソース煮

Braised abalone in oyster sauce

¥6,510

アワビのクリーム煮

Braised abalone in cream sauce

¥6,510

アワビと黄ニラの細切り炒め

Braised abalone and yellow leek saute

¥6,510

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.

-海老料理-

Crad meat

ロブスターをお好みの味で
(XO 醬 / バター風味 / 葱、生姜 / チリソース) 一匹 ¥7,600
Lobster (X.Osauce saute/with butter flavor/ginger and leek saute/with chili sauce) 半身 ¥3,800

大海老と季節野菜のあっさり炒め ¥3,000
Giant prawn and seasonal vegetable simple saute

大海老のチリソース炒め ¥2,950
Giant prawn with chilli saute

大海老のマヨネーズ和え ¥2,950
Giant prawn mayonnaise saute

季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め ¥3,000
Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce

真鯛の唐揚げ甘酢かけ ¥2,500
Fried sea bream with aweet sour thick sauce

甲イカと季節野菜のあっさり炒め ¥2,630
Cuttlefish and seasonal vegetable simplesaute

-豆腐・野菜料理-

Bean curd/Vegetable

麻婆豆腐の土鍋煮込み ¥1,800
Braised tofu and minced meat in chili sauce

季節野菜のあっさり炒め ¥2,200
Seasonal vegetable simple saute

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.

-鴨・鶏肉料理-

Duck/Chicken

北京ダックのクレープ巻き

Peking duck

1枚 ¥1,250

鶏肉とカシューナッツの炒め

Chicken and cashew nut saute

¥2,000

鶏肉の骨抜き唐揚げ

Crispy fried boneless chicken

¥1,750

-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

¥6,100

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

¥5,250

牛肉とニンニクの芽の細切り炒め

Thinly sliced beef and garlic stalk saute

¥2,520

-豚肉料理-

Pork

八宝菜

Chop-suey

¥2,620

自家製 特製酢豚

Sweet and sour pork

¥1,900

骨つきバラ肉の香り揚げ

Crispy fried spareribs

¥2,000

-点心-

Dim Sum

海老蒸し餃子 (2個)

Steamed shrimp dumpling (2 pieces)

¥580

シューマイ (2個)

Steamed meat and seafood dumpling (2 pieces)

¥580

春捲 (2個)

Fried spring roll (2 pieces)

¥580

小籠包 (2個)

Soup dumplings (2 pieces)

¥580

※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.

—御飯・湯麺・炒麺料理—

Rice・Porridge・Noodles

五目餡かけ御飯 Rice with thick chop suey sauce	¥1,900
五目炒飯 Fried rice with chop suey	¥1,500
干貝柱入りおかゆ Rice porridge with dried scallop	¥1,500
五目餡かけ汁そば Noodles soup with chop suey	¥2,000
葱細切り入り汁そば Noodles soup with green onion	¥1,680
担々麺 細麺 Spicy thin noodles	¥1,680
五目餡かけ硬焼きそば Pan-fried noodles with thick chop suey sauce	¥2,000

—デザート—

Dessert

杏仁豆腐 Almond jelly with fruit cocktail	¥630
マンゴープリン Mango pudding	¥980
タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	¥790
バニラアイスクリーム Vanilla Icecream	¥630
シャーベット Sherbet	¥630

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.