

## 前菜

### Appetizer

### 冷盤類

### 税 込

Tax included

小 盆 (1~2名盛) 中 盆 (3~4名盛)

1	前菜三種盛り合わせ (くらげの冷菜、広東チャーシュー、野菜の甘酢漬け) Three kinds of Appetizers	三 拼 盆	¥4,700	¥7,800
2	あわびの冷製 Cold Sliced Abalone	冷 鮑 魚	¥10,000	¥16,000
3	くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	海 蜇 皮	¥4,200	¥7,000
4	自家製広東チャーシュー Cantonese Barbecued Pork	広 東 叉 焼	¥2,600	¥4,500
5	蒸し鶏の胡麻ソース掛け  Shredded Cold Chicken with Sesame	棒 々 鶏	¥2,300	¥3,800
6	蒸し鶏の葱ソース掛け Sliced Chicken with Leek and Ginger	葱 油 白 鶏	¥2,000	¥3,600
7	広東風 野菜の甘酢漬け Vegetables with Sweet and Sour Taste	広 東 泡 菜	¥1,200	¥2,000
8	ピータン Preserved Duck's Egg	松 花 皮 蛋	¥1,300	¥2,400
9	四川風 ザーサイ Sichuan Pickles	四 川 榨 菜	¥950	¥1,600

## ふかひれ

### Shark's Fin

### 魚翅類

### 税 込

Tax included

11	ふかひれ姿の上湯ソース Steamed Shark's Fin Whole Style with Special Soup	上 湯 排 翅		¥18,000
12	ふかひれ姿の醤油煮込み Braised Shark's Fin Whole Style with Soy Sauce	紅 焼 排 翅		¥18,000
13	ふかひれと白菜の煮込み Braised Shark's Fin and Chinese Cabbage	白 菜 散 翅		¥6,500
14	ふかひれと蟹肉のスープ Shark's Fin Soup with Crab Meat	蟹 肉 魚 翅		¥3,300
15	ふかひれと白菜のスープ Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage	白 菜 魚 翅		¥2,800

## つばめの巣

### Bird's Nest

### 官燕類

### 税 込

Tax included

16	燕の巣の上湯スープ The Finest Bird's Nest Soup	高 湯 官 燕		¥4,400
17	燕の巣と蟹肉のスープ仕立て Braised Bird's Nest with Soy Sauce	蟹 肉 官 燕		¥4,700

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

## 鮑・なまこ

Abalone  
Sea Cucumber

### 鮑海參類

税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

20	鮑と野菜の炒め Stir-fried Abalone and Vegetables	時 菜 鮑 魚	¥9,000	¥14,400
21	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce and Soy Sauce	紅 焼 鮑 脯	¥9,000	¥14,400
22	鮑のクリーム煮込み Cream Braised Abalone	奶 油 鮑 脯	¥9,000	¥14,400
23	鮑となまこのオイスターソース煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce	海 参 鮑 脯	¥12,000	¥19,200
24	なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber with Soy Sauce	紅 焼 海 参	¥9,000	¥14,400

## 蟹

Crab

### 蟹 類

税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

25	たらば蟹の葱生姜風味 Stir-fried Kings Crab with Ginger Onion	姜 葱 蟹 腿	¥9,000	¥14,400
26	たらば蟹のブラックビーンズ炒め Braised Kings Crab Stir-fried with Black Beans	豉 汁 蟹 腿	¥9,000	¥14,400
27	たらば蟹の香港風揚げ ガーリック風味  Fried Crab Meat Garlic Flavor Hong Kong Style	風 沙 蟹 腿	¥9,000	¥14,400
28	たらば蟹入り広東風玉子焼き Crab Meats with Eggs Fu-Young	芙 蓉 蟹	¥2,700	¥4,700

## 帆立

Scallop


### 鮮 貝 類

税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

29	帆立貝柱と野菜のXO醤炒め Stir-fried Scallop and Seasonal Vegetable with XO Sauce	X O 鮮 貝	¥3,800	¥6,600
30	帆立貝柱のチリソース  Braised Scallop with Chili Sauce	乾 焼 鮮 貝	¥3,500	¥6,000

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

# 魚介

## Seafood

## 海鮮類

## 税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

31	大海老と野菜のXO醤炒め Stir-fried Prawn and Chinese Vegetable with XO Sauce	X O 蝦 球	¥4,700	¥7,600
32	大海老のオーロラソース Fried Prawn with Aurora Sauce	千 島 蝦 球	¥4,500	¥7,200
33	大海老のマヨネーズ和え Fried Prawn with Mayonnaise Sauc	生 汁 蝦 球	¥4,500	¥7,200
34	大海老のチリソース  Braised Prawn with Chili Sauce	乾 焼 蝦 球	¥4,500	¥7,200
35	海老のチリソース  Braised Shrimp with Chili Sauce	乾 焼 蝦 仁	¥2,800	¥4,800
36	海老の玉子炒め Stir-fried Shrimp and Egg	蝦 仁 炒 蛋	¥2,800	¥4,800
37	魚介のXO醤炒め Stir-fried Seafood with XO Sauce	X O 海 鮮	¥2,800	¥4,800
38	魚介の卵白炒め 広東風 Stir-fried Seafood with White Egg Cantonese Style	海 鮮 炒 奶	¥2,800	¥4,800

# 牛肉

## Beef

## 牛肉類

## 税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

41	牛フィレ肉のステーキ Tenderloin Steak Chinese Style	金 銭 牛 柳	¥4,700	
42	牛フィレ肉の自家製XO醤炒め Stir-fried Tenderloin with XO Sauce	X O 牛 柳	¥4,700	¥7,600
43	角切り牛フィレ肉のガーリック風味  Stir-fried Diced Cut Tenderloin with Garlic	風 沙 牛 柳 粒	¥4,700	¥7,600
44	牛フィレ肉の黒胡椒ソース Stir-fried Tenderloin with Black Pepper Sauce	黒 椒 牛 柳	¥4,700	¥7,600
45	十勝産牛もも肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Shredded Beef and Green Pepper	青 椒 牛 肉 絲	¥3,300	¥5,800
46	十勝産牛もも肉と玉ねぎの細切り炒め Stir-fried Shredded Beef and Onion	洋 葱 牛 肉 絲	¥3,300	¥5,800
47	十勝産牛もも肉のオイスターソース炒め Stir-fried Beef with Oyster Sauce	蠔 油 牛 肉	¥3,300	¥5,800
48	国産牛挽き肉と春雨の煮込み  Ground Beef and Vermicelli Stir-fried with Soy Sauce	肉 末 粉 糸	¥2,300	¥3,800

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

## 豚肉

### Pork

### 猪肉類

税込  
Tax included  
小 盆  
(1~2名盛)  
中 盆  
(3~4名盛)

51	上海風 黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork Shanghai Style	黒 醋 排 骨	¥2,600	¥4,500
52	野菜入り 上海風 黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork Shanghai Style with Vegetables	黒 醋 菜 排 骨	¥2,600	¥4,500
53	皮付き豚肉の角煮 Chines Braised Pork	東 波 肉	¥2,600	¥4,500
54	道産豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Shredded Pork and Green Pepper	青 椒 肉 絲	¥2,400	¥4,000
55	道産豚肉とザーサイの細切り炒め Stir-fried Shredded Pork and Sichuan Pickle	榨 菜 肉 絲	¥2,400	¥4,000
56	道産豚ロース肉とキャベツの味噌炒め Stir-fried Sliced Pork and Cabbage with Miso Sauce	回 鍋 肉	¥2,400	¥4,000
57	広東風 甘酢の酢豚 Sweet and Sour Pork and Vegetables	古 老 肉	¥2,400	¥4,000
58	八宝菜 Chop Suey	八 宝 菜	¥2,400	¥4,000

## 鴨

### Duck

### 鴨

税込  
Tax included

61	北京ダック Peking Duck	北 京 烤 鴨	1/4羽 (3枚)	¥5,800
			1/2羽 (6枚)	¥11,000
			1羽 (12枚)	¥19,700

## 鶏肉

### Chicken

### 鶏 類

税込  
Tax included  
小 盆  
(1~2名盛)  
中 盆  
(3~4名盛)

62	国内産鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め  Stir-fried Chicken and Cashew Nuts Sweet and spicy Sauce	宮 保 鶏 丁	¥2,400	¥4,000
63	国内産鶏肉の黒胡椒炒め Stir-fried Chicken with Black Pepper	黒 椒 鶏 丁	¥2,400	¥4,000
64	国内産鶏肉の唐揚げ Chinese Fried Chicken	炸 鶏 球	¥2,400	¥4,000

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

## 豆腐

### Bean Curd

### 豆腐類

### 税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

- 65 魚介と揚げ豆腐の醤油煮込み  
Braised Fried Bean Curd and Seafood with Soy Sauce
- 66 蟹肉と豆腐の塩味煮込み  
Braised Crab Meat and Bean Curd
- 67 四川風 麻婆豆腐   
Braised Bean Curd with Minced Pork Sichuan Style

- 海 鮮 豆 腐 ￥2,700 ￥4,700
- 蟹 肉 豆 腐 ￥2,300 ￥3,800
- 麻 婆 豆 腐 ￥2,300 ￥3,800

## 野菜

### Vegetable

### 野菜類

### 税 込

Tax included

小 盆  
(1~2名盛)

中 盆  
(3~4名盛)

- 70 中国野菜のガーリック炒め  
Stir-fried Chinese Vegetable with Garlic
- 71 彩り野菜の広東風炒め  
Stir-fried Many kind of Vegetables Cantonese Style
- 72 青梗菜と彩り野菜の炒め  
Stir-fried Chinese Vegetables with Fermented Sauce
- 73 青梗菜のクリーム煮  
Cream Braised Chinese Vegetable
- 74 里芋の葱風味煮込み  
Braised Taro with Leek and Leek Oil
- 75 野菜の自家製XO醬炒め  
Stir-fried Many kind of Vegetables with XO Sauce

- 蒜 茸 時 菜 ￥2,400 ￥4,000
- 汆 水 荷 芹 ￥2,400 ￥4,000
- 鮮 炒 青 菜 ￥2,400 ￥4,000
- 奶 油 青 菜 ￥2,400 ￥4,000
- 葱 油 香 芋 ￥2,400 ￥4,000
- XO 時 菜 ￥2,400 ￥4,000

## スープ

### Soup

### 湯 類

### 税 込

Tax included

- 76 海老ワンタン入りスープ  
Wonton Soup
- 77 蟹肉入りコーンスープ  
Crab Meat and Corn Soup
- 78 酸辣湯（サンラータン）   
Hot and Sour Soup Sichuan Style
- 79 五目野菜のスープ  
Chop-Suey in Thick Starchy Soup
- 80 玉子と青菜のスープ  
Eggs and Chinese Vegetable Soup

- 雲 吞 湯 ￥1,500
- 蟹 肉 粟 米 湯 ￥1,300
- 酸 辣 湯 ￥1,300
- 鮮 上 素 湯 ￥1,300
- 青 菜 蛋 花 湯 ￥1,200

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

## お粥・ご飯

### Rice Gruel/Rice 粥・飯類

税 込  
Tax included

81	魚介入りお粥 Rice Gruel with Seafood	海 鮮 粥	¥1,500
82	細切り鶏肉入りお粥 Rice Gruel with Shredded Chicken	鶏 絲 粥	¥1,200
83	ピータン入りお粥 Rice Gruel with Duck's Egg	皮 蛋 粥	¥1,200
84	白飯（道産ゆめぴりか） Steamed Rice	白 飯	¥400

## おこげ

### Burnt Rice

### 鍋 巴 類

税 込  
Tax included

85	ふかひれ入りおこげ Burnt Rice with Shark's Fin	魚 翅 鍋 巴	¥7,600
86	魚介入りおこげ Burnt Rice with Seafood	海 鮮 鍋 巴	¥3,600
87	五目入りおこげ Burnt Rice with Chop-Suey	什 錦 鍋 巴	¥3,200

## 炒飯・烩飯

### Fried Rice

### 炒 飯 類

税 込  
Tax included

88	福建風 あんかけ炒飯 Fried Rice Fujian Style	福 建 炒 飯	¥2,000
89	蟹肉と高菜の生姜風味炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Salted Vegetable	蟹 肉 炒 飯	¥1,900
90	松の実のせ中国醤油の炒飯 Fried Rice with Chinese Soy Sauce	大良松子炒飯	¥1,700
91	海老炒飯 Fried Rice with Shrimp	鮮 蝦 炒 飯	¥1,700
92	揚州風 五目炒飯 Fried Rice with Diced Cut Shrimp and Barbecued Pork	揚 州 炒 飯	¥1,700
93	タイ風グリーンカレーのフライドライス  Green Curry Fried Rice Thai Style	加 里 炒 飯	¥2,000
94	美麗華風 チキンカレー   Curry and Rice "Bireika" style	加 里 烩 飯	¥1,900

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

# 麺

## Noodles

## 麵 類

税 込  
Tax included

101	ふかひれ入りあんかけつゆそば Soup Noodles with Shark's Fin and Shredded Vegetables	魚 翅 湯 麵	¥7,600
102	十勝和牛とたっぷり野菜のつゆそば Soup Noodles with Beef and Plenty of Vegetables	野 菜 湯 麵	¥2,000
103	サンマー麵 ※野菜ともやし、牛肉のあんかけつゆそば Soup Noodles with Bean Sprouts and Beef	生 碼 麵	¥2,000
104	魚介入りあんかけつゆそば Soup Noodles in Thick, Starchy Sauce with Seafood	海 鮮 湯 麵	¥2,000
105	担々麵  Soup Noodles with Sesame Paste and Chili	担 々 麵	¥1,900
106	五目あんかけつゆそば Soup Noodles with Chop-Suey	八 珍 湯 麵	¥1,900
107	十勝和牛入り 酸辣湯麵   Hot and Sour Soup Noodles Sichuan Style	酸 辣 湯 麵	¥2,000
108	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Barbecued Pork and Leek	葱油叉焼湯麵	¥1,700
109	葱入りつゆそば Soup Noodles with Leek	光 麵	¥1,400
110	シンガポールヌードル スパイシー炒め   Singapore Noodle	加 里 炒 米 粉	¥2,000
111	自家製XO醤の上海風焼きそば Fried Noodles with XO Sauce Shanghai Style	X O 上 海 炒 麵	¥2,000
112	魚介入りあんかけ焼きそば Fried Noodles in Thick, Starchy Sauce with Seafood	海 鮮 炒 麵	¥2,000
113	五目あんかけ焼きそば Fried Noodles in Thick, Starchy Sauce with Chop-Suey	八 珍 炒 麵	¥1,900
114	上海風 塩味焼きそば Fried Noodles with Salt Shanghai Style	上 海 炒 麵	¥1,900

※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.

## デザート

## Dessert

## 甜品類

税 込  
Tax included

151	燕の巣入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca and Bird's Nest	西 米 官 燕	¥3,700
152	タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca	耶 汁 西 米	¥700
153	杏仁豆腐 Almond Jelly	杏 仁 豆 腐	¥700
154	黒胡麻プリン Black Sesame Pudding	黒 芝 麻 布 甸	¥700
155	タピオカ入り広東風お汁粉 Azuki Bean Soup with Tapioca Cantonese Style	紫 米 露	¥700
156	黒胡麻餡入り白玉団子金木犀風味 Glutinous Rice Ball with Sesame	桂 花 湯 丸	¥800
157	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	雪 糕	¥600
158	ライチシャーベット Lychee Sherbet	荔 枝 冰 激 凌	¥600

副総料理長 兼  
中国料理統括  
本間 勤



中国料理 美麗華  
料理長  
長坂 博人



※天候などの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※表記の金額はすべてサービス料10%が含まれております。

※お米と牛肉の産地情報についてはスタッフまでお問合せ下さい。

※Please note that the menu content could be changed depending on weather conditions.

※All prices are inclusive of 10% service charge.

※If you would like more information about the origin of our rice and beef, please kindly inquire with our staff.