

## 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 蜊 皮	¥4,200    ¥7,000
4	自家製広東チャーシュー Cantonese Barbecued Pork		広 東 叉 燒	¥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 燒 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

			鮑海参類	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	紅燒鮑脯	¥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	紅燒海参	¥9,000	¥14,400

**蟹**

Crab 蟹類

			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 	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

			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	XO鮮貝	¥3,800	¥6,600
30	帆立貝柱のチリソース 	乾燒鮮貝	¥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 醬炒め 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	乾燒蝦球	¥4,500	¥7,200
35	海老のチリソース  Braised Shrimp with Chili Sauce	乾燒蝦仁	¥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 醬炒め 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	金錢牛柳	¥4,700	
42	牛フィレ肉の自家製 XO 醬炒め 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	黑椒牛柳	¥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	肉末粉絲	¥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	豬 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		黑 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		黑 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
			1/4羽 (3枚)	1/2羽 (6枚)
61	北京ダック Peking Duck		北 京 烤 鴨	1/4羽      ¥5,800 1/2羽      ¥11,000 1 羽      ¥19,700 (12枚)

## 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		黑 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

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

## 豆腐類

税込  
Tax included

小盆 (1~2名盛)	中盆 (3~4名盛)
海鮮豆腐	¥2,700
蟹肉豆腐	¥2,300
麻婆豆腐	¥2,300
	¥3,800
	¥3,800

# 野菜

## Vegetable

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醤炒め Stir-fried Many kind of Vegetables with XO Sauce

## 野菜類

税込  
Tax included

小盆 (1~2名盛)	中盆 (3~4名盛)
蒜茸時菜	¥2,400
泮水荷芹	¥2,400
鮮炒青菜	¥2,400
奶油青菜	¥2,400
葱油香宇	¥2,400
XO時菜	¥2,400
	¥4,000
	¥4,000
	¥4,000
	¥4,000
	¥4,000

# スープ

## Soup

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

## 湯類

税込  
Tax included

雲呑湯	¥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・桧飯

## 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	加里桧飯	¥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.

## 麵

## 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	サンマー麺 ※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	担々麺  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	葱油叉燒湯麵	¥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	XO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	黑芝麻布甸	¥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.