

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 錢 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	海 鮮 豆 腐	¥2,700	¥4,700
66	蟹肉と豆腐の塩味煮込み Braised Crab Meat and Bean Curd	蟹 肉 豆 腐	¥2,300	¥3,800
67	四川風 麻婆豆腐  Braised Bean Curd with Minced Pork Sichuan Style	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	蒜 茸 時 菜	¥2,400	¥4,000
71	彩り野菜の広東風炒め Stir-fried Many kind of Vegetables Cantonese Style	汴 水 荷 芹	¥2,400	¥4,000
72	青梗菜と彩り野菜の炒め Stir-fried Chinese Vegetables with Fermented Sauce	鮮 炒 青 菜	¥2,400	¥4,000
73	青梗菜のクリーム煮 Cream Braised Chinese Vegetable	奶 油 青 菜	¥2,400	¥4,000
74	里芋の葱風味煮込み Braised Taro with Leek and Leek Oil	葱 油 香 芋	¥2,400	¥4,000
75	野菜の自家製XO醬炒め Stir-fried Many kind of Vegetables with XO Sauce	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	雲 吞 湯		¥1,500
77	蟹肉入りコーンスープ Crab Meat and Corn Soup	蟹 肉 粟 米 湯		¥1,300
78	酸辣湯 (サンラータン)  Hot and Sour Soup Sichuan Style	酸 辣 湯		¥1,300
79	五目野菜のスープ Chop-Suey in Thick Starchy Soup	鮮 上 素 湯		¥1,300
80	玉子と青菜のスープ Eggs and Chinese Vegetable Soup	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.

点心

Dim Sum

点心類

税込
Tax included

120	海老入り蒸し餃子 Shrimp Dumpling	蝦餃 (4個)	¥1,300
121	海老のせ肉焼売 Steamed Chinese Meat Dumplings with Shrimp	肉焼売 (3個)	¥1,050
122	海老入り小籠包 Steamed Soup Dumplings with Shrimp	蝦小籠包 (4個)	¥1,200
123	小籠包 Steamed Soup Dumplings	小籠包 (4個)	¥1,200
124	焼き餃子 (オリジナル) Pan-Fried Dumplings ※熱い肉汁が出ますのでお気を付けください	鍋貼餃子 (4個)	¥1,100
125	ニラ入り焼き餃子 Pan-Fried Dumplings of Chinese Chive	韭餃子 (4個)	¥1,100
126	五目春巻き Spring Roll	春巻 (2個)	¥900
127	大根パイ Japanese Radish Pie	蘿蔔酥 (2個)	¥900
128	五目入り揚げもち Fried Flour Dumplings with Chop-Suey	或水角 (2個)	¥800
129	大根もち Baked Rice Cake with Japanese Radish	蘿蔔糕 (2個)	¥800
130	ニラ入り焼きまんじゅう Pan-Fried Chive Dumplings	韭菜焼餅 (3個)	¥1,050
131	チャーシュー入り蒸しまんじゅう Steamed Dumplings with Barbecued Pork	叉焼包 (1個)	¥500
132	野菜入り蒸しまんじゅう Steamed Dumplings with Vegetables	菜包 (1個)	¥500
133	豚肉入り蒸しまんじゅう Steamed Dumplings with Minced Pork	肉包 (1個)	¥500
134	あん入り蒸しまんじゅう Steamed Dumplings with Bean Jam	豆沙包 (1個)	¥500
135	カスタード入り蒸しまんじゅう Steamed Dumplings with Custard	奶皇包 (1個)	¥500
136	黒米生地 of 胡麻餡入り蒸しまんじゅう Steamed Bun with a Sesame-jam Filling	黒米饅頭 (1個)	¥500
137	胡麻揚げ団子 Sesame Ball	芝麻球 (2個)	¥660
138	中国蒸しパン Steamed Plain Dumplings	花卷 (2個)	¥500
139	蜂蜜入り焼き菓子 Bireika's Original Honey Cake	蜂巢糕 (2個)	¥750
140	黒糖入り蒸しカステラ Bireika's Original Brown Sugar Cake	馬粒糕 (1個)	¥500

※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.