前菜
开胃菜 / APPETISERS

本日の前菜三種盛り合せ Today's Three Kinds of Appetizer	三拼盆	¥2,900
くらげの冷菜 Jelly Fish	海蜇皮	2,500
特製チャーシュー Roasted Pork Fillet with Honey	叉烧	1,900
蒸し鶏の冷菜（棒棒鶏 または 葱油鶏） Sliced Pork with Garlic Sauce	蒸鸡冷盆	2,000
野菜の甘酢漬け二種盛り Two Kinds of Pickled Vegetables	糖醋双菜	1,600

ふかひれ料理
鱼翅菜 / SHARK FIN

特選ふかひれ姿煮（1 枚） Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce	红烧大扒翅	¥21,500
ふかひれ姿煮（1 枚） Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Small Size)	红烧扒翅	7,900
タラバガニ入りふかひれスープ（1 人前） Shark's Fin and Crab Meat in Soup	蟹肉鱼翅汤	2,600

スープ
汤 / SOUP

タラバガニ入りコーンスープ（1 人前） Sweet Corn Soup with Crab Meat Soup	蟹肉粟米汤	¥1,100
野菜入り玉子スープ（1 人前） Egg and Vegetables Soup	素菜蛋花汤	1,000

海老料理
虾菜 / LOBSTER / PRAWN / SHRIMP

大海老 チリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	乾烧蝦球	¥3,200
大海老とカシューナッツ四川唐辛子炒め Stir-fried Prawns and Cashew Nuts with Hot Pepper	宮保蝦球	3,200
大海老と季節野菜の岩塩炒め Stir-fried Prawns and Seasonal Vegetables with Salt Flavor	時菜蝦球	3,200
海老　チリソース煮 Braised Shrimps with Chili Sauce	乾烧蝦仁	2,700

蟹料理
螃蟹菜肴 / CRAB

タラバガニと玉子の炒め（黒酢 または 甘酢） King Crab Omelet (Choice of Black or Sweet Vinegar Sauce)	芙蓉蟹蛋	¥2,000
ずわい蟹爪揚物（1 本） Deep-fried Snow Crab's Claw	干炸雪蟹爪	1,500

魚介料理
海鲜菜肴 / SEAFOOD

帆立貝とカシューナッツの四川唐辛子炒め Stir-fried Scallops and Cashew Nuts with Hot Pepper	宮保扇貝	¥3,400
帆立貝と季節野菜の岩塩炒め Stir-fried Scallops and Seasonal Vegetables with Salt Flavor	時菜扇貝	3,400
本日の旬魚（蒸し物 香味醤油仕立て または 揚物 油淋ソース） Today's Fresh Fish (Choice of Steamed or Fried)	清蒸/油淋鮮魚	3,100



豆腐料理

豆腐菜肴 / BEAN CURD

四川麻婆豆腐
Braised Bean Curd and Minched Pork in Szechwan Chili Sauce

四川麻婆豆腐 ¥2,100

白麻婆豆腐
Braised Bean Curd and Minched Pork with Salty Chili Sauce

白麻婆豆腐 2,100

野菜料理

蔬菜菜肴 / VEGETABLES

青菜と蟹肉の卵白煮込み
Braised Leafy Green Vegetables and Crab Meat with Egg White

蟹肉青菜 ¥2,600

本日の青菜炒め
Today's Stir-fried Leafy Green Vegetables

清炒青菜 2,000

肉料理

肉类 / MEAT

国産牛ロース BBQ ソース炒め Stir-fried Japanese Beef Loin with BBQ Sauce	沙茶醬牛排	¥4,000
国産牛ロース オイスターソース炒め Stir-fried Japanese Beef Loin with Oyster Sauce	蠔油牛肉	4,000
国産牛とピーマンの細切り炒め Stir-fried Japanese Beef and Green Pepper	青椒牛肉	2,700
酢豚 （甘酢 または 黒酢） Sweet and Sour Pork (Choice of Sweet Vinegar Sauce or Black Vinegar Sauce)	古老肉片	2,200
鶏肉とカシューナッツ炒め （醤油 または 四川唐辛子炒め） Stir-fried Chicken and Cashew Nuts (Choice of Soy Sauce or Hot Pepper Sauce)	腰果鸡丁/宫保鸡丁	2,200
鶏肉唐揚げ / 鶏肉唐揚げ 油淋ソース Deep-fried Chicken/Deep-fried Chicken with Special Sauce	軟炸子鸡/油淋鸡塊	2,200
北京ダック（1 本） Pecking Duck(1pieces)	北京烤鸭	1,800

麺
面 / NOODLE

五目入り湯麺 または あんかけ焼きそば Chinese Soup Noodles with Chop Suey or Chinese Fried Noodles with Thick Starchy Chop Suey	什錦湯麺 / 什錦炒麺	¥2,400
チャーシュー麺 Chinese Soup Noodles with Spicy Sesame sauce	叉焼麺	2,400
上海風焼きそば Shanghai Style Fried Noodles	上海炒麺	2,200
野菜入り湯麺 または あんかけ焼きそば Chinese Soup Noodles with Vegetables or Chinese Fried Noodles with Thick Starchy Vegetables	酸辣湯麺	2,100
桂林担々麺 Chinese Soup Noodles with Spicy Sesame sauce	担々麺	2,100

飯
饭 / RICE

タラバガニ入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat	蟹肉炒飯	¥2,600
五目入り炒飯 Fried Rice with Meat and Seafood	什錦炒飯	2,200
干し貝柱と青菜の桂林お粥 Rice Porridge with Dried Scallops and Leafly Green Vegetables	干貝泡飯	2,100

点心

点心 / DIM SUM

海老蒸し餃子（2個～） Steamed Dumplings with Shrimp	鲜蒸虾饺	¥900
桂林焼売（2個～） Pork Shu-Mai	桂林烧壳	900
五目入り春巻（1本） Deep-fried Spring Roll	桂林春卷	650

デザート

甜点 / DESSERT

桂林　杏仁豆腐 Almond Jelly	杏仁豆腐	¥950
タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with TAPIOKA	椰汁西米	950
マンゴープリン Mango Pudding	芒果布甸	950
本日のアイス または シャーベット Today's Ice Cream or Sherbet	今天雪糕	950
胡麻団子（1個～） Deep Fried Sweet Seamed Dumpling	炸芝麻球	400