

## 前菜 Appetizer

---



本日の前菜三種盛り合わせ  
Today's Three Kinds of Appetizer

くらげ冷菜  
Jelly Fish

焼き物二種盛り合わせ  
Two Kinds of Barbecued Appetizers

魚介入り野菜サラダ  
Seafood and Vegetables Salad

蒸し鶏の冷胡麻辛子ソース  
Steamed Chicken with Spicy Sesami Sauce

焼きチャーシュー  
Roasted Pork Fillet with Honey

豚肉薄切り辛子にんにくソースかけ  
Sliced Pork with Garlic Sauce

野菜甘酢漬け 二種盛り  
Two Kinds of Pickled Vegetables

ピータン  
Preserved Duck Egg

今天三拼盆 ¥2,600

拌海蜇皮 2,200

烤肉二拼盆 2,600

鱗貝沙拉 1,800

棒々鶏 1,600

烤肉叉焼 1,600

雲白肉片 1,500

酸辣双菜 1,200

皮蛋 1,100

## スープ Soup

---

酢胡椒入り五目スープ (1人前)  
Spicy and Sour Soup

タラバガニ入りコーンスープ (1人前)  
Sweet Corn Soup with Crab Meat (1Cup)

卵入り野菜スープ (1人前)  
Egg and Vegetables in Soup (1Cup)

什錦酸辣湯 ¥900

蟹肉粟米湯 900

素菜蛋花湯 800



## ふかひれ料理 Shark's Fin

---

特選ふかひれ姿煮 (1枚) Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Large Size)	紅焼大扒翅	¥14,000
ふかひれ姿煮 (1枚) Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Small Size)	紅焼扒翅	7,000
タラバガニと蟹子入りふかひれスープ (1人前) Braised Superior Shark's Fin and Crab Meat in Crab Roe Soup (1Cup)	蟹黄魚翅湯	2,400
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 (1Cup)	蟹肉魚翅湯	2,300

## あわび料理 Abalone

---

蝦夷あわびの姿蒸し〈生姜ソースまたは辛子ソース〉 Steamed Abalone 〈Choice of Ginger sauce or Hot sauce〉	清蒸鮑魚	3,300
あわびの醤油煮 または クリーム煮 Braised Abalone with Soy Sauce or Cream Sauce	紅焼鮑魚 / 奶油鮑魚	3,000

## 魚介料理 Seafood

---

本日の鮮魚蒸し または 唐揚げ Today's Fresh Fish 〈Choice of Steamed or Fried〉	清蒸 / 油淋鮮魚	2,800
帆立貝と季節野菜入り 岩塩炒め Stir Fried Scallops and Seasonal Vegetables with Salt Flavor	時菜扇貝	2,400
帆立貝とカシューナッツ 四川唐辛子炒め Stir Fried Scallops and Cashew Nuts with Hot Pepper	宮保扇貝	2,400

## 海老料理 Lobster & Shrimp

---

ロブスターテール チリソース煮 Braised Lobster Tail with Chili Sauce	乾焼龍蝦	¥3,500
ロブスターテール XO 醬炒め Stir Fried Lobster Tail with XO Sauce	XO 醬龍蝦	3,500
海老チリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	乾焼蝦球	2,600
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	2,600
海老と季節野菜入り 岩塩炒め Stir Fried Prawns and Seasonal Vegetables with Salt Flavor	時菜蝦球	2,600
海老マヨネーズソース炒め Stir Fried Prawns with Mayonnaise Sauce	蛋黄醬蝦球	2,400
小海老チリソース煮 Braised Shrimps with Chili Sauce	乾焼蝦仁	2,300
小海老とブロッコリー 岩塩炒め Stir Fried Shrimps and Broccoli with Salt Flavor	蘭花蝦仁	2,300

## 蟹料理 Crab

---

タラバガニと卵の炒め 黒酢ソース添え King Crab Omelet with Black Vineger Sauce	芙蓉蟹肉	¥1,600
ずわい蟹爪フライ (1本~) Deep Fried Snow Crab's Claw (1 piece)	干炸蟹爪	1,200

## 野菜料理 Vegetables

---

八宝菜 Braised Mixed Vegetables and Pork and Seafood	炒八珍菜	¥2,000
青菜蒸し 卵白ソースかけ Steamed Leafy Green Vegetables with Egg White Sauce	雪花蒸青菜	1,900
揚げ茄子 四川ソース煮込み Braised Eggplants in Szechwan Sauce	魚香茄子	1,700
五目野菜炒め Stir Fried Vegetables	什錦炒不碎	1,700
本日の青菜炒め Today's Stir Fried Leafy Green Vegetables	清炒青菜	1,600

## 豆腐料理 Bean Curd



### 四川麻婆豆腐

Braised Bean Curd and Minced Pork in Szechwan Chili Sauce

### 白麻婆豆腐

Braised Bean Curd and Minced Pork with Salty Chili sauce

### 揚げ豆腐と挽肉 辛子煮

Braised Deep Fried Bean Curds and Minced Pork in Spicy Sauce

四川麻婆豆腐 ¥1,700

白麻婆豆腐 1,700

家常豆腐 1,700

## 肉料理 Meat and Poultry

### 国産牛フィレサイコロステーキ

〈赤葱醬ソース または 黒豆辛子ソース〉 赤葱 / 豆鼓醬牛柳 ¥4,300  
Sautéed Japanese Beef Fillet 〈Choice of Red Leek Sauce or Hot Black Bean Sauce〉

### 国産牛ロース バーベキューソース炒め

Sautéed Japanese Beef Loin with BBQ Sauce

沙茶醬牛排 3,500

### 国産牛ロース オイスターソース炒め

Sautéed Japanese Beef Loin with Oyster Sauce

蠔油牛排 3,500

### 牛肉とブロッコリー オイスターソース炒め

Sautéed Beef with Oyster Sauce

時菜牛肉 2,200

### 牛肉細切りピーマン炒め

Stir Fried Beef and Green Pepper

青椒牛肉 2,200

### 豚肉角煮 青菜添え

Braised Pork Flavored with Soy Sauce

青菜扣肉 2,300

### 豚肉とキャベツ 辛子黒味噌炒め

Sautéed Sliced Pork with Cabbage with Soy Bean Paste

回鍋肉片 2,100

### 酢豚 〈甘酢 または 黒酢〉

Sweet and Sour Pork (Choice of Vinegar or Black Vinegar)

古老肉片 2,100

### 鶏肉とカシューナッツ

〈醬油炒め または 四川唐辛子炒め〉 腰果 / 宮保鶏丁 1,800  
Stir Fried Chicken and Cashew Nuts (Choice of Soy Sauce or Hot Pepper)

### 鶏肉唐揚げ / 鶏肉唐揚げ 油淋ソース添え

Deep Fried Chicken / Deep Fried Chicken with Special Sauce

軟炸子鶏 / 油淋鶏塊 1,800

### 北京ダック (1本)

Peking Duck (1 Pieces)

北京烤鴨 1,500

## 麺 Noodles

---

ふかひれ姿煮入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Shark's Fin	小排翅湯麺	¥3,100
魚介入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Seafood	鱈貝湯麺	2,300
五目入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Chop Suey	什錦湯麺	2,200
酢胡椒入り五目つゆそば Chinese Soup Noodles in Spicy and Sour Soup	酸辣湯麺	1,900
野菜入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Vegetables	素菜湯麺	1,900
桂林担々麺 Chinese Soup Noodles with Spicy Sesame Sauce	担々麺	1,900
魚介入りあんかけ焼きそば Chinese Fried Noodles with Thick Starchy Seafoods	鱈貝炒麺	2,300
五目入りあんかけ焼きそば Chinese Fried Noodles with Thick Starchy Chop Suey	什錦炒麺	2,200
上海風焼きそば Shanghai Style Fried Noodles	上海炒麺	2,000
野菜入りあんかけ焼きそば Chinese Fried Noodles with Thick Starchy Vegetables	素菜炒麺	1,900
五目冷やし麺（醤油または胡麻） Chilled Noodle Chinese (Choice of Soy Sauce or Sesame Chili Sauce)	什錦冷麺	2,300
魚介入り冷やし麺（醤油または胡麻） Chilled Noodle with Seafoods (Choice of Soy Sauce or Sesame Chili Sauce)	鱈貝冷麺	2,400
桂林冷やし担々麺 Chilled Noodle with Spicy Sesame Sauce	担々冷麺	2,300

## 飯 Rice

---

魚介入りおこげ Crisp Rice and Seafood with Salt Flavoured Sauce	鱈貝鍋巴	¥2,400
五目入りおこげ Crisp Rice with Chop Suey	什錦鍋巴	2,300
タラバガニ肉入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat	蟹肉炒飯	2,300
五目入り炒飯 Fried Rice with Meat and Seafood	什錦炒飯	2,000
チャーシューとアスパラガス入り 四川辛味炒飯 Fried Rice with Pork and Asparagus in Spicy Flavor	四川炒飯	1,900
干し貝柱と青菜入りお粥 Rice Porridge with Dried Scallops and Leafy Green Vegetables	干貝泡飯	1,900



## 点心 Dim Sum

---

四川風水餃子 青菜添え (4個) Braised Dumplings with Spicy Sesame Sauce (4pieces)	紅油水餃	¥800
小籠包 (2個～) Chinese Soup Dumplings (2pieces～)	小籠包子	800
海老蒸し餃子 (2個～) Steamed Dumplings with Shrimps (2pieces～)	鮮蒸蝦餃	700
桂林焼売 (2個～) Pork Shu-Mai (2pieces～)	桂林焼売	700
五目入り春巻 (1本) Deep Fried Spring Roll (1piece)	桂林春巻	500

## デザート Dessert

---



桂林 杏仁豆腐 Almond Jelly	杏仁豆腐	¥900
タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with TAPIOCA	椰汁西米	900
マンゴープリン Mango Pudding	芒果布甸	900
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	900
プリンアラモード Pudding with Cut Fruits	时尚布丁	900
胡麻団子 (2個～) Deep Fried Sweet Sesame Dumpling (2pieces)	炸芝麻球	700