

前菜 Appetizer

本日の前菜三種盛り合わせ Today's Three Kinds of Appetizer	今天三拼盆	¥2,800
くらげ冷菜 Jelly Fish	拌海蜇皮	2,400
広東風チャーシュー Barbecued Pork with Special Sauce	蜜汁叉燒	1,800
蒸し鶏の胡麻辛子ソース Steamed Chicken with Sesame Sauce	棒々鶏絲	1,800
野菜甘酢漬け 二種盛り Two Kinds of Pickled Vegetables	酸辣双菜	1,400

ふかひれ料理 Shark's Fin

特選ふかひれ姿煮 Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Large Size)	紅燒大扒翅	¥15,000
ふかひれ姿煮 Braised Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Small Size)	紅燒扒翅	7,400
タラバガニ入りふかひれスープ (1人前) Shark's Fin and Crab Meat Soup (1Cup)	蟹肉魚翅湯	2,500

海老料理 Lobster & Shrimp

海老チリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	乾燒蝦球	¥2,800
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	2,800
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	2,800
小海老チリソース煮 Braised Shrimps with Chili Sauce	乾燒蝦仁	2,500
小海老と季節野菜入り 岩塩炒め Stir Fried Shrimps and Seasonal Vegetables with Salt Flavor	時菜蝦仁	2,500

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 Sweet and Sour Sauce	芙蓉蟹肉	¥1,800
ずわい蟹爪フライ (1本~) Deep Fried Snow Crab's Claw (1 piece)	干炸蟹爪	1,400

魚介料理 Seafood

真鯛唐揚げ 油淋ソースかけ Fried Sea Bream with Special Sauce	油淋鯛魚	¥3,000
真鯛の蒸し物 中国醤油 ねぎ油かけ Steamed Sea Bream with Special Sauce	清蒸鯛魚	3,000
帆立貝と季節野菜入り 岩塩炒め Stir Fried Scallops and Seasonal Vegetables with Salt Favor	時菜扇貝	2,600
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	2,600

野菜料理 Vegetables

青菜蒸し 蟹肉あんかけ Steamed Leafy Green Vegetables with Crab Meat Sauce	蟹肉蒸青菜	¥2,000
青菜の炒め Today's Stir Fried Leafy Green Vegetables	清炒青菜	1,800

豆腐料理 Bean Curd

四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Pork in Szechwan Chili Sauce	四川麻婆豆腐	¥1,900
白麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Pork with Salty Chili sauce	白麻婆豆腐	1,900
蟹肉と豆腐煮 Braised Bean Curds and Crab Meat	蟹肉豆腐	2,000

肉料理 Meat and Poultry

牛ロース バーベキューソース炒め Sautéed Beef Loin with BBQ Sauce	沙茶醬牛排	¥3,700
牛ロース オイスターソース炒め Sautéed Beef Loin with Oyster Sauce	蠔油牛排	3,700
牛肉細切りピーマン炒め Stir Fried Beef and Green Pepper	青椒牛肉	2,500
酢豚 (甘酢 または 黒酢) Sweet and Sour Pork (Choice of Sweet Vinegar or Black Vinegar)	古老肉片	2,300
鶏肉とカシューナッツ 四川唐辛子炒め Stir Fried Chicken and Cashew Nuts with Hot Pepper	宮保鶏丁	2,000
鶏肉とカシューナッツ 醤油炒め Stir Fried Chicken and Cashew Nuts with Soy Sauce	腰果鶏丁	2,000
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	2,000
北京ダック (1本) Peking Duck (1 Pieces)	北京烤鴨	1,600

麺 Noodles

五目入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Chop Suey	什錦湯麵	¥2,300
野菜入りつゆそば Chinese Soup Noodles with Vegetables	素菜湯麵	2,000
桂林坦々麵 Chinese Soup Noodles in Spicy Sesame Soup	担々麵	2,000
チャーシュー麵 Chinese Soup Noodles with Pork and Leek	叉焼麵	2,000
五目入り焼きそば Chinese Fried Noodles with Chop Suey	什錦炒麵	2,300
野菜入り焼きそば Chinese Fried Noodles with Vegetables	素菜炒麵	2,000
上海焼きそば Shanghai Style Fried Noodles	上海炒麵	2,100

飯 Rice

タラバガニ肉入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat	蟹肉炒飯	¥2,400
五目入り炒飯 Fried Rice with Chop Suey	什錦炒飯	2,200
干し貝柱と青菜入りお粥 Rice Porridge with Dried Scallops and Leafy Green Vegetables	干貝泡飯	2,000

スープ Soup

タラバガニ入りコーンスープ (1人前) Sweet Corn Soup with Crab Meat (1Cup)	蟹肉粟米湯	¥1,000
卵入り野菜スープ (1人前) Egg and Vegetables in Soup (1Cup)	素菜蛋花湯	900

点心 Dim Sum

五目入り春巻 (1本～) Deep Fried Spring Rolls (1pieces)	桂林春巻	¥550
海老蒸し餃子 (2個～) Steamed Dumplings with Shrimps (2pieces)	鮮蒸蝦餃	800
桂林焼売 (2個～) Pork Shu-Mai (2pieces)	桂林焼売	800

デザート 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 TAPIOCA	椰汁西米	950
マンゴープリン Mango Pudding	芒果布甸	950
胡麻団子 (2個～) Deep Fried Sweet Sesame Dumpling (2pieces)	炸芝麻球	800
本日のアイス Icecream	今天雪糕	950