

## 焼味

### 焼きもの *Barbecue*

明炉掛烤鴨	名物 ペキングダック 一羽 (8~10枚) - <i>whole (8 - 10 rolls)</i>	¥10,800
	<i>Peking duck skin</i> 1/2羽 (2~4枚) - <i>half (2 - 4 rolls)</i>	¥5,400
	1/4羽 (1~2枚) - <i>quarter (1 - 2 rolls)</i>	¥2,700
金華蜜味叉焼	特製蜂蜜チャーシュー <i>Original honey roasted pork</i>	¥1,275
掛炉脆焼肉	皮付き豚バラ肉の焼きもの <i>Crispy roasted pork</i>	¥1,275

## 迎賓前肴

### 前菜 *Appetizer*

葱油嫩鶏	蒸し鶏のネギソース <i>Chilled steamed chicken with leek sauce</i>	¥1,177
巴蜀口水鶏	四川風蒸し鶏の辛味冷菜 <i>Chilled steamed chicken with Sichuan hot sauce</i>	¥1,177
香葱海蜇花	クラゲの頭の冷製 <i>Jellyfish head with a scallion oil</i>	¥1,472
香菜拌干絲	干し豆腐と香菜の和え物 <i>Marinated dried Tofu with Chinese parsley</i>	¥1,177
川揚辣白菜	細切り白菜のピリ辛酢漬け <i>Chinese cabbage marinated in chili and vinegar</i>	¥883
冷製鮑魚	鮑の冷菜 <i>Chilled boiled abalone</i>	¥2,945

## 游龍活魚 海鮮 *Seafood*

付衣中蝦	中国飯店名物 才巻海老の湯葉巻き揚げ <i>Fried prawn rolled Tofu skin</i>	¥1,570
自選蝦球料理	大エビの料理 (お好みの調理法をお選びください) くマヨネーズソース・上海スタイルチリソース 大葉翡翠ソース・チリソース・ガーリックソース く生汁/上海干焼/翡翠/干焼/蒜泥 <i>Prawn &lt;mayonnaise sauce/Shanghai style chili sauce /Japanese herb sauce/chili sauce/garlic sauce&gt;</i>	¥1,767
干焼蝦仁	小エビのチリソース <i>Stir-fried shrimp with chili sauce</i>	¥1,570
時菜炒蝦仁	小エビのあっさり塩炒め <i>Stir-fried shrimp with vegetables</i>	¥1,570
百花炸蟹鉗	海老すり身と蟹爪の衣揚げ <i>Deep fried crab covered with shrimp ball</i>	¥1,963
時菜鮮貝	ホタテ貝と季節野菜の炒め <i>Stir-fried scallops with original X.O sauce</i>	¥1,865
生炒鮮貝	ホタテ貝のオイスターソース炒め <i>Stir-fried scallops with vegetables</i>	¥1,865
蒜茸蒸鮮貝	ホタテ貝のガーリック蒸し <i>Steamed scallops with garlic sauce</i>	¥1,865
自選魚球料理	白身魚の料理 (お好みの調理法をお選びください) く蒸し・高菜蒸し・甘酢 <i>White fish&lt;steamed/steamed with Chinese cabbage/sweet and sour sauce&gt;</i>	¥1,865
砂鍋紅焼魚塊	白身魚と揚げ豆腐の醤油煮込み 土鍋仕立て <i>Braised white fish in clay pot</i>	¥1,669
時菜炒双鮮	イカと小エビの二種海鮮と季節野菜のあっさり塩味炒め <i>Stir-fried squid and shrimp with seasonal vegetables</i>	¥1,669
椒塩炸魷魚	イカのスパイス揚げ <i>Deep fried squid with salt and Chinese pepper</i>	¥1,570

鮑参翅肚 アワビ・フカヒレ・乾物 *Abalone, Shark's Fin, Air-Dried Seafood*

蠔皇干鮑	干しアワビの姿煮込み <i>Braised dried abalone with oyster sauce</i>	お一人様 ¥8,640 より <i>per person market price</i>
紅焼原只鮑魚	まるごと鮑のオイスターソース煮込み <i>Braised whole abalone with traditional sauce</i>	お一人様 ¥5,694 <i>per person market price</i>
蠔油鮑片	鮑のオイスターソース炒め <i>Stir-fried abalone with oyster sauce</i>	¥2,749
奶油鮑片	鮑のクリーム煮 <i>Stewed abalone with cream sauce</i>	¥2,749
時菜鮑柳	鮑と季節野菜の炒め <i>Stir-fried abalone with seasonal vegetable</i>	¥2,749
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮込み <i>Braised whole shark's fin in special sauce</i>	お一人様 ¥7,854 <i>per person</i>
金腿菜胆燉翅	フカヒレと金華ハムの上湯蒸しスープ <i>Steamed special soup with "Kinka" ham and shark fin</i>	お一人様 ¥5,890 <i>per person</i>
元盅魚翅	壺入りふかひれの醤油煮込み <i>Braised shark fin soup in Chinese pot</i>	お一人様 ¥5,694 <i>per person</i>
竹笙釀翅燉湯	フカヒレ詰めキノガサ茸と干し貝柱の上湯蒸しスープ <i>Braised kinugasa mushroom with shark fin in special sauce</i>	お一人様 ¥3,730 <i>per person</i>
蟹黄魚翅	蟹卵フカヒレのスープ <i>Shark's fin soup with crab roa</i>	お一人様 ¥2,945 <i>per person</i>
紅焼蟹肉魚翅	蟹肉入りフカヒレのスープ <i>Shark's fin soup with crab meat</i>	お一人様 ¥2,160 <i>per person</i>
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み <i>Braised abalone and sea cucumber</i>	お一人様 ¥3,435 <i>per person</i>
京葱焼刺参	なまこと長葱の醤油煮込み <i>Braised sea cucumber with green onion</i>	¥2,552
酸辣海参	なまこの酸み辛みのソース煮込み <i>Braised sea cucumber with hot and sour sauce</i>	¥2,552

滋補清潤 ツバメの巣・滋養スープ *Bird's Nest and Soup*

藥膳仏跳墙	フカヒレ、鮑、乾貨と藥膳の極上蒸しスープ (30分ほどお時間を頂戴致します) <i>Traditional Chinese medicinal soup</i> <i>(Please allow 30 minutes for preparation)</i>	お一人様 ¥11,585 <i>per person</i>
竹笙釀官燕	キノガサ茸詰め燕の巣 上湯ソース仕立て <i>Braised kinugasa mushroom</i> <i>with bird's nest in special sauce</i>	お一人様 ¥5,890 <i>per person</i>
蟹黄官燕	燕の巣の蟹卵スープ <i>Bird's nest soup with crab roa</i>	お一人様 ¥5,302 <i>per person</i>
紅焼官燕	燕の巣のブラウンスープ <i>Braised bird's nest soup</i>	お一人様 ¥5,302 <i>per person</i>
芙蓉鮑絲湯	鮑と卵白のとろみスープ <i>Abalone soup with egg white</i>	お一人様 ¥1,767 <i>per person</i>
干貝海鮮湯	干し貝柱と海鮮のスープ <i>Seafood soup with dried scallop</i>	お一人様 ¥1,570 <i>per person</i>
西湖牛肉羹	牛肉と香菜のとろみスープ <i>Minced beef and coriander soup</i>	お一人様 ¥1,177 <i>per person</i>
鶏絲蛋花湯	鶏肉入りあっさり卵スープ <i>Egg soup with chicken</i>	お一人様 ¥1,177 <i>per person</i>
海鮮酸辣湯	彩り海鮮入りサンラータン (四川風 酸味と辛みのスープ) <i>Hot and sour soup with seafood</i>	お一人様 ¥1,570 <i>per person</i>
蟹肉粟米羹	蟹肉入りコーンスープ <i>Corn soup with crab meat</i>	お一人様 ¥1,177 <i>per person</i>

## 家常小菜 メインディッシュ *Traditional Dish*

自選和牛料理	和牛ヒレの料理（お好みの調理法をお選びください） 〈黒胡椒・オイスターソース・地辛子〉 <i>Japanese beef/blackpepper/oyster sauce/Japanese mustard</i>	¥4,712
白灼和牛	和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース <i>Parboiled Japanese beef with original soy sauce</i>	¥2,749
蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め <i>Stir-fried beef with oyster sauce</i>	¥1,963
青椒牛肉	細切り牛肉とピーマンの炒め <i>Stir-fried beef with green pepper</i>	¥1,865
黒醋炸排骨	中国飯店名物 黒酢のすぶた <i>Sweet and sour pork with black vinegar sauce</i>	¥1,767
菠蘿古咭肉	パイナップル入りスブタ <i>Sweet and sour pork with pineapple</i>	¥1,767
回鍋肉	豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め <i>Stir-fried pork and cabbage with hot miso sauce</i>	¥1,767
韭黄炒肉絲	細切り豚肉と黄韭のあっさり塩炒め <i>Stir-fried pork with yellow chive</i>	¥1,865
生菜片肉松	豚そぼろ肉のレタス包み <i>Stir-fried minced pork and vegetables wrapped in lettuce</i>	¥1,865
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め <i>Stir-fried chicken with cashew nuts</i>	¥1,570
魚香鶏丁	鶏肉の酸味と辛味炒め <i>Stir-fried chicken with hot and sour sauce</i>	¥1,570
上海油淋鶏	若鶏のから揚げ ネギ香味たれ <i>Chinese fried chicken with special sauce</i>	¥1,767
川香紅椒炸子雞	四川風 若鶏の唐揚げ <i>Sichuan style fried chicken</i>	¥1,570
豆豉爆鶏球	鶏肉の黒豆ソース炒め <i>Stir-fried chicken with black bean sauce</i>	¥1,570

## 田園時蔬 野菜・卵・豆腐 *Vegetable and Tofu*

干貝浸時菜	野菜の干し貝柱あんかけ（お好みの野菜をお選びください） 〈ブロッコリー・アスパラガス・ワーワー菜〉 <i>Vegetable with dried scallop sauce</i> <i>&lt;broccoli/ asparagus/Chinese baby cabbage&gt;</i>	¥1,767
自選炒時菜	いろいろ季節野菜の料理（お好みの調理法をお選びください） 〈あっさり塩炒め・ガーリック炒め・黒豆ソース炒め〉 <i>Mixed vegetables &lt;salty/garlic/black bean sauce&gt;</i>	¥1,570
上湯扒時菜	野菜の上湯ソースあんかけ（お好みの野菜をお選びください） 〈アスパラガス・ワーワー菜〉 <i>Vegetable with special sauce &lt;asparagus/Chinese baby cabbage&gt;</i>	¥1,767
豆苗炒茭白	トウモロコシとマコモ茸のあっさり炒め <i>Stir-fried pea shoots and makomo bamboo shoots</i>	¥1,570
葱油芋奶	里芋の葱油炒め <i>Stir-fried taro potato with green onion oil</i>	¥1,570
茄子豆腐鍋	ナスと揚げ豆腐の醤油煮込み 土鍋仕立て <i>Braised egg plant and tofu with spicy sauce in clay pot</i>	¥1,570
家常豆腐鍋	揚げ豆腐の田舎風煮込み 土鍋仕立て <i>Braised tofu with soysauce flavor in clay pot</i>	¥1,767
麻婆豆腐	マーボー豆腐 <i>Braised tofu and minced pork with spicy sauce</i>	¥1,669
竹筴蟹肉豆腐	豆腐の蟹肉とキノコガサ茸あんかけ <i>Braised tofu with crab meat and Kinugasa mushroom thick sauce</i>	¥1,865
香煎芙蓉蟹蛋	かにたま <i>Chinese style omelette containing crab meat</i>	¥1,669

## 五穀之豊 お食事 *Rice and Noodle*

自選排翅麺飯	フカヒレ姿煮あんかけ料理 (お好みの料理をお選びください) く焼きそば・チャーハン <i>Whole shark fin &lt;fried noodle/fried rice&gt;</i>	¥8,640
自選魚翅麺飯	ほぐしフカヒレあんかけ料理 (お好みの料理をお選びください) く焼きそば・チャーハン <i>Shark fin &lt;fried noodle/fried rice&gt;</i>	¥5,497
自選什錦麺菜	五目あんかけの麺 (お好みの料理をお選びください) く焼きそば・かた焼きそば <i>Mixed food starchy sauce &lt;soup noodle/fried noodle/deep fried crispy noodle&gt;</i>	¥1,570
自選海鮮麺菜	海鮮あんかけの麺 (お好みの料理をお選びください) く焼きそば・かた焼きそば <i>Seafood starchy sauce &lt;fried noodle/deep fried crispy noodle&gt;</i>	¥1,669
自選素菜麺菜	野菜あんかけの麺 (お好みの料理をお選びください) く焼きそば・かた焼きそば <i>Vegetable starchy sauce &lt;fried noodle/deep fried crispy noodle&gt;</i>	¥1,472
自選牛柳麺菜	牛肉細切りあんかけの麺 (お好みの麺をお選びください) く焼きそば・かた焼きそば <i>Beef starchy sauce &lt;soup noodle/fried noodle/deep fried crispy noodle&gt;</i>	¥1,669
XO 海鮮炒飯	海鮮のXO醬チャーハン <i>Fried rice with seafood and XO sauce</i>	¥2,257
什錦炒飯	五目チャーハン <i>Mixed fried rice</i>	¥1,570
松子大良炒飯	松の実入りたまり醤油のチャーハン <i>Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts</i>	¥1,570
干貝蛋白炒飯	干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン <i>Fried rice with dried scallops and egg white</i>	¥1,963
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン <i>Fried rice fujian style thick sauce</i>	¥1,963
福建炒米粉	五目ビーフン <i>Stir-fried rice noodle</i>	¥1,570

## 銘点 点心・デザート *Dim Sum and Dessert*

濃汁煎鍋貼	焼きギョウザ <i>Pan-fried pork dumpling</i>	2個 2 pieces	¥490
魚子焼売	飛子のセシューマイ <i>Steamed pork and shrimp dumpling topped with fish roa</i>	2個 2 pieces	¥490
筍尖鮮蝦餃	たけのこ入りエビの蒸し餃子 <i>Steamed shrimp dumpling with bamboo shoot</i>	2個 2 pieces	¥490
香煎羅白餅	大根もち <i>Pan-fried radish cake</i>	2個 2 pieces	¥589
上海炸春巻	上海式 春巻き <i>Deep-fried Spring roll</i>	2個 2 pieces	¥589
上海素菜包	野菜蒸しまんじゅう <i>Steamed bun with vegetables</i>	2個 2 pieces	¥589
香滑小花巻	蒸しパン <i>Steamed Chinese plain buns</i>	1個 1 pieces	¥195
豆茸炸香蕉	餡入りバナナフリッターの飴炊き仕立て <i>Caramelized banana stuffed with sweet been paste</i>	2個 2 pieces	¥550
麻球	揚げゴマだんご <i>Deep fried sesame dumplings stuffed with sweet been paste</i>	2個 2 pieces	¥451
楊枝甘露	タピオカ、グレープフルーツ入りマンゴーミルク <i>Fresh mango soup with grapefruit and tapioca</i>	お一人様 per person	¥589
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク <i>Coconut milk and tapioca</i>	お一人様 per person	¥589