ランチコース

2026年
9月25日～

そばコース

前菜三品盆
前菜三種盛り合わせ

肉汁煎鍋貼
肉汁たっぷり焼き餃子

各式的湯麺
下記より一種お選びください

A 担々香湯麺 （胡麻味）
担々麺

B 雪菜肉絲湯麺 （塩味）
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麺（辛味）
野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醤麺 （甘味噌・汁なし）
ジャージャー麺
（肉味噌のせ和えそば）

E 香醋酸辣湯麺（辛味）＋550円
重慶式酸味と辛味のスープそば
（サンラータン麺）

F 葱油拌麺 （醤油味・汁なし）
葱油和えそば

是日凍甜品
デザート

¥2,750

飲茶コース

中国茶
下記より一種お選びください

A.本山茶
（ウーロン茶）

B.菊普茶
（菊の花とプーアル茶）

C.桂花茶
（キンモクセイ紅茶）

前菜三品盆
前菜の盛り合わせ

点心五品盆
香港式 揚げ 蒸し点心五種

豆豉龍脷魚
舌平目の豆豉炒め 大葉の香り

雪菜肉末飯
雪菜と豚ひき肉の炒飯

是日凍甜品
デザート

¥4,180

北京ダックコース
2名様より

特選前菜盆
前菜四種盛り合わせ

港式二点心
香港式点心 二種

西湖香斑羹
ハタと香菜の西湖風スープ

北京脆鴨子
名物 北京ダック

黒醋脆排骨
黒酢の酢豚

清炒时令蔬
旬野菜の炒め

欖菜葱炒飯
オリーブとエシャロットの炒飯

是日凍甜品
デザート

¥6,600

ふかひれスープコース
2名様より

前菜四品盆
前菜盛り合わせ

蒸点心二品
香港式点心 二種

香煎魚翅湯
焼きふかひれのスープ

北京脆鴨子
名物 北京ダック

豆豉龍脷魚
舌平目の豆豉炒め 大葉の香り

清炒油麦菜
油麦菜の炒め

大良崧子飯
松の実とたまり醤油の炒飯

是日凍甜品
デザート

¥8,800

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ アレルギー食材がございましたら、ご相談ください。

※ 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

Lunch Course

to September 24th, 2026

Noodle Course
Weekday Only

前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizers

肉汁煎鍋貼

Pan-fried dumpling

Please choose your favorite

A 担々香湯麺 （胡麻味）
Sesame soup noodle with hot ground pork

B 雪菜肉絲湯麺 （塩味）
Soup noodle with pickled cabbage and ground pork

C 魚香肉絲湯麺 （辛味）
Hot and spicy soup noodle with pork and vegetables

D 炸醤麺 （甘味噌）
Soupless noodle topped with ground pork sauce, sweet miso taste

E 香醋酸辣湯麺 （辛味） ＋550円
Hot and sour soup noodle

F 葱油拌麺（醤油味）
Soupless noodle, dressed with original soy sauce,

是日凍甜品

Dessert

¥2,750

Dim Sum Course

Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.
※One tea pot for one table.

A本山茶（ *Oolong Tea* ）
B菊澄茶（ *Chrysanthemum & Pu'er Tea* ）
C桂花茶（ *Fragrant Osmanthus Tea* ）

前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizers

点心五品盆

Selected 5 kinds of dim sum

香辣龍脷魚

Stir-fried sole with spicy and fragrant sauce

厨師精選飯

Today's fried rice

是日凍甜品

Dessert

¥4,180

Beijing Duck Course
Minimum 2 orders

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

蒸点心二品

Selected 2 kinds of dim sum

糸瓜番茄湯

Tomato egg drop soup with luffa

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

香辣龍脷魚

Stir-fried sole with spicy and fragrant sauce

清炒时令蔬

Stir-fried seasonal vegetables

大良崧子飯

Fried rice with ground beef and dark soy sauce, topped with pine nuts

是日凍甜品

Dessert

¥6,600

Shark's Fin Soup Course
Minimum 2 orders

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

蒸点心二品

Selected 2 kinds of dim sum

香煎魚翅湯

Pan-fried shark's fin soup

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

黒醋脆排骨

Sweet and sour pork with black vinegar

腐乳空芯菜

Stir-fried water spinach with fermented bean curd sauce

鶏粒夏菜飯

Fried rice with chicken, edamame myoga ginger and shiso leaves

是日凍甜品

Dessert

¥8,800

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.
Please inform our staff if you have any food allergies.

スペシャルランチコース

2026年
～ 9月24日

A	B	C	D
前菜五福盆 前菜の盛り合わせ	**精品五福盆** 前菜盛り合わせ	**精品五福盆** 前菜盛り合わせ	**特製六福盆** 特選 前菜盛り合わせ
香港鮮点心 本日の彩り香港点心	**油泡石斑片** 鮮魚ハタと黄ニラの炒め	**白灼花咲鱧** はもの湯引き 潮と五島の魚醤の風味	**蠔油煮干鮑** 干し鮑のオイスターソース煮込み
苦瓜鮑魚湯 ゴーヤと鮑の香港風蒸しスープ	**紅焼元壺翅** 壺入りふかひれの煮込みスープ	**薬膳仏跳牆** ふかひれ 鮑 なまこ すっぽん 乾貨と薬膳の極上蒸しスープ	**干煎毛蟹翅** ふかひれの煎り焼き 毛蟹と金華ハム出汁のとろみ仕立て
北京脆鴨子 名物 北京ダック	**北京脆鴨子** 名物 北京ダック	**北京脆鴨子** 名物 北京ダック	**北京脆鴨子** 名物 北京ダック
翡翠炒魷魚 アオリイカの青じそ炒め	**海鮮空芯菜** 空芯菜と茄子 ムール貝の炒め	**朝天醤龍蝦** 伊勢海老の朝天唐辛子と ガーリックのピリ辛炒め	**姜葱爆龍蝦** 伊勢海老のジンジャー炒め
香辣龍脷魚 舌平目の旨辛ソース炒め	**黒蒜煎和牛** 和牛サーロインの 熟成黒ニンニク炒め ミント添え	**黒椒煎和牛** 和牛サーロインの 黒胡椒ソース炒め	**話梅和牛柳** 和牛フィレ肉の炒め 干し梅のソース
金蒜和牛飯 和牛のガーリック炒飯	**蝦仁罗勒飯** 海老とドライトマトの炒飯 バジル風味	**貽貝蛋白飯** ムール貝と卵白の炒飯 貝出汁のあんかけ	**酢橘清涼麺** スダチ薫る香港麺の冷やしそば
是日凍甜品 デザート	**是日凍甜品** デザート	**是日凍甜品** デザート	**是日凍甜品** デザート
¥14,300	¥22,000	¥33,000	¥44,000

※ こちらのコースは、お二人様より承ります。
※仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ アレルギーの食材やお好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

Special Lunch Course

August 10th to September 7th, 2026

A

前菜五福盆
Selected 5 kinds of appetizers

香港鮮点心
Selected 3 kinds of dim sum

苦瓜鮑魚湯
Double-boiled bitter melon and abalone soup, Hong Kong style

北京脆鴨子
Beijing Roasted Duck

翡翠炒魷魚
Bigfin reef squid stir-fried with green perilla

香辣龍脷魚
Stir-fried sole with spicy and fragrant sauce

金蒜和牛飯
Wagyu fried rice with garlic flavor

是日凍甜品
Dessert

¥14,300

B

精品五福盆
Selected 5 kinds of appetizers

油泡石斑片
Lightly stir-fried grouper with yellow chives

紅燒元壺翅
Rich shark's fin in oyster sauce soup

北京脆鴨子
Beijing Roasted Duck

海鮮空芯菜
Stir-fried water spinach and seafood

黒蒜煎和牛
Pan-fried Wagyu sirloin with aged black garlic sauce, with mint

蝦仁罗勒飯
Shrimp and dried tomato fried rice with basil flavor

是日凍甜品
Dessert

¥22,000

C

精品五福盆
Selected 5 kinds of appetizers

白灼花咲鱧
Blanched pike conger with a briny flavor and Goto fish sauce

薬膳仏跳牆
"Buddha Jumps Over the Wall" Soup
Shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle

北京脆鴨子
Beijing Roasted Duck

朝天醤龍蝦
Spicy stir-fried spiny lobster with garlic and chili

黒椒煎和牛
Pan-fried Wagyu sirloin with black pepper sauce

貽貝蛋白飯
Mussel and egg white fried rice with savory shellfish broth

是日凍甜品
Dessert

¥33,000

D

特製六福盆
Selected 6 kinds of appetizers

蠣油煮干鮑
Braised dried abalone in oyster sauce

干煎毛蟹魚翅
Pan-fried shark's fin and hair crab in Jinhua ham sauce

北京脆鴨子
Beijing Roasted Duck

姜葱爆龍蝦
Stir-fried spiny lobster with ginger sauce

話梅和牛柳
Stir-fried Wagyu fillet in dried plum sauce

酢橘清涼麺
Chilled Hong Kong-style noodles scented with sudachi citrus

是日凍甜品
Dessert

¥44,000

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.

Please inform our staff if you have any food allergies.