

## 季節の料理長おすすめメニュー

Seasonal chef's specials

姿鮑と花椎茸の煮込み(1名) Braised abalone and flower shiitake mushrooms	¥3,600
サザエの春巻き 蕪と冬菇椎茸のアクセント(1本) Deep fried spring roll with turban shell, leek and shiitake mushroom (1 piece)	¥1,600
秘製広東焼売(4個) Cantonese Siu Mai steamed dumplings ( 4 pieces)	¥2,000
海鮮冷麺(胡麻・醤油) Chilled seafood noodles (sesame/soy)	¥3,800
冷やし担々麺 Chilled Dandan noodles	¥2,400
香港風マンゴージュース Hong Kong-style mango juice	¥1,400

## 北京ダック

Peking duck



北京ダック(1羽) Peking duck (whole)	¥25,000
北京ダック(半羽) Peking duck (half)	¥13,000
北京ダック(1枚) Peking duck (1 piece)	¥2,200

※半羽、1羽はテーブルにてスタッフがお取り分けいたします。

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
Price inclusive of taxes and service charge.

## 冷盆（冷菜類）Appetizers

四種冷菜盛り合わせ （窯焼きチャーシュー、蒸し鶏のゴマソース、クラゲの和え物、野菜の甘酢漬け） (Oven-baked char siu pork, Steamed chicken with sesame sauce, Jellyfish salad, Sweet and sour pickled vegetables)	Four kinds of cold dishes	¥4,800
窯焼きチャーシュー	Oven-baked char siu pork	¥4,000
蒸し鶏の二種ソース(葱生姜ソース、ゴマソース)	Steamed chicken with two kind of sauces	¥3,800
クラゲの和え物	Jellyfish salad	¥3,800
野菜の甘酢漬け	Sweet and sour pickled vegetables	¥1,800
ピータン	Century egg	¥1,800

## 湯羹（スープ）Soups 1人前(1cup)

ツバメの巣入り上海蟹スープ	Shanghai crab soup with bird's nest	¥3,600
ツバメの巣入り蟹肉スープ	Crabmeat soup with bird's nest	¥2,600
海鮮入り サンラータン	Hot and sour soup with seafood	¥2,000
蟹肉入りコーンスープ	Corn soup with crabmeat	¥1,800

## 点心・炸類（点心・揚げ物）Dim Sum/Fried

海老蒸しギョーザ(4個)	Steamed shrimp dumplings (4 pieces)	¥2,000
小籠包(4個)	Steamed Xiao long bao(4 pieces)	¥1,600
蟹爪の揚げ物(1本)	Deep-fried crab claws (1 pieces)	¥900
春巻き(1本)	Deep-frid spring roll (1 pieces) served with vegetable pickles	¥500

## 海鮮類（海の幸） Seafood

<b>【鮑】</b> オイスターソース煮込み 蟹肉入りグラタン	<b>【Abalone】</b> Braised in oyster sauce Gratinated with crabmeat	¥8,200
<b>【ロブスター】</b> チリソース 塩味炒め 葱生姜煮込み	<b>【Lobster】</b> Stir-fried in chili sauce Stir-fried with salt Braised with leek and ginger	¥6,400
<b>【白身魚】</b> 葱生姜蒸し 甘酢あんかけ	<b>【White fish】</b> Steamed with leek and ginger With sweet and sour sauce	¥3,800
<b>【エビ】</b> チリソース ホットマヨネーズ 塩味炒め	<b>【Prawn】</b> Stir-fried in chili sauce With hot mayonnaise Stir-fried with salt	¥3,800
<b>【ホタテ】</b> XO醬炒め 黒豆味噌炒め 塩味炒め	<b>【Scallop】</b> Stir-fried with XO sauce Stir-fried black beans miso Stir-fried with salt	¥3,800

## 肉類(牛・豚・鶏肉) Meat

<b>【黒毛和牛】</b> オイスターソース炒め XO醤炒め 黒胡椒ステーキ	<b>【Japanese Wagyu beef】</b> Stir-fried in oyster sauce Stir-fried in XO sauce Steak with black pepper sauce	¥6,800
<b>【豚肉】</b> 昔ながらの甘酢を使った酢豚 臨醐山黒酢を使った酢豚	<b>【Pork】</b> Old style sweet and sour pork Sweet and sour pork with "Rinko-san" black vinegar	¥3,800
<b>【鶏肉】</b> カシューナッツ炒め 油淋鶏	<b>【Chicken】</b> Stir-fried with cashew nuts Yu Lin Chi-fried chicken with sweet and sour sauce	¥3,200

## 蔬菜・豆腐・鶏蛋(玉子) Vegetables/Bean curd/Egg

<b>【野菜】</b> 青菜とニンニクの炒め 塩味炒め 蟹肉あんかけ	<b>【Vegetables】</b> Stir-fried green vegetables with garlic Stir-fried with salt Stir-fried with crabmeat sauce	¥2,400
<b>【豆腐】</b> マーボードーフ(広東風) マーボードーフ(四川風) 蟹肉煮込み	<b>【Tofu】</b> Cantonese mapo style Sichuan mapo style Stewed with crabmeat	¥2,800
<b>【玉子:有精卵】</b> かに玉あんかけ エビと黄ニラ入りオムレツ	<b>【Eggs】</b> Crabmeat and cage-free eggs with starchy sauce Omelette with prawns and yellow chives	¥2,800

## 麺類・飯類 Noodles/Rice

【スープそば】	【Noodle with soup】	¥2,200
五目あんかけ	Chop suey noodle soup	
海鮮あんかけ	Seafood starchy sauce	
担々麺	Dandan noodle	
葱スープそば	Noodle with green onions	
【焼きそば】	【Stir-fried noodles】	¥2,200
五目あんかけ	Chop suey fried noodle	
海鮮あんかけ	Seafood starchy sauce	
黄ニラ入り香港風	Hong Kong style with yellow chives	
【有精卵入りチャーハン】	【Stir-fried rice】	¥2,200
エビとチャーシュー	Shrimp and char siu pork(cage-free egg )	
蟹肉とレタス	Crabmeat and lettuce(cage-free egg )	
蟹のあんかけ	Crabmeat sauce (cage-free egg )	
鶏肉サテ風味	Chicken satay(cage-free egg )	

## 甜品（デザート） Dessert

杏仁豆腐	Almond jelly	¥1,200
タピオカ入りココナッツミルク	Coconut milk with tapioca	¥1,200
揚げ胡麻団子(1個)	Deep-fried sesame dumpling (1 piece)	¥400
エッグタルト(1個)	Egg tart (1 piece)	¥400

### ～有精卵～

有精卵とは、平飼い、もしくは放し飼いなど、より自然に近い環境で採卵したものです。鶏は、のびのびと運動ができるので、ストレスが少なく運動量の多い健康的な親鶏が育ちます。ヒルトンでは、世界的、社会的に影響のある投資および環境保全に取り組む経営姿勢を掲げています。その一つとして、持続可能な方法で調達できる平飼い卵を使用しています。



※写真はイメージです

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
Price inclusive of taxes and service charge.