

## 季節限定の料理長おすすめメニュー / Seasonal chef's specials



半羽、1羽はお客様の前でカービングサービスをさせていただきます。

北京ダック(1羽) 16枚	Peking duck (whole)	¥28,000
北京ダック(半羽) 8枚	Peking duck (half)	¥14,000
北京ダック(1枚)	Peking duck (1 piece)	¥2,200

前菜四種盛り合わせ ・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	Peking duck roll with foie gras and truffle ・ Oven-baked char siu pork ・ Steamed chicken with sesame sauce ・ Jellyfish salad ・ Sweet and sour pickled vegetables	1～2人用 ¥3,000	3～4人用 ¥4,800
姿鮑と花椎茸の煮込み(1名)	Braised abalone and flower shiitake mushrooms		¥3,200
大海老のチリソース煮込み トリュフ入りスクランブルエッグと豆苗と一緒に(1名)	Braised prawns in chili sauce with truffle scrambled eggs and pea shoots		¥2,000
帆立貝柱と鱈の香港式フライドガーリック炒め	Hong Kong-style fried scallops and cod with garlic		¥3,800
岐阜県八百津町内堀醸造「臨醐山黒酢」と みかわ豚の黒酢豚 旬の野菜を添えて	Gifu prefecture Rinkosan black vinegar sweet and sour Mikawa pork with seasonal vegetables		¥3,200
王朝伝統の味 エビと豚肉の広東焼売(4個)	Cantonese Siu Mai steamed dumplings with shrimp and pork (4pieces)		¥2,000
浜名湖産青海苔香る海の幸の中華粥	Seafood congee scented with Aonori seaweed from lake Hamana		¥2,400
黒毛和牛入り特製麻辣湯	Special mala broth with premium Japanese beef		¥3,200
ツバメの巣入り正式杏仁豆腐	Authentic almond tofu		¥2,000
とちあいかとレモンのシャーベット	Tochiaika strawberry and lemon sorbet		¥1,000
苺のエッグタルト	Strawberry egg tart		¥500

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.

## 冷菜類 / Appetizers

		1 ~ 2 人用	3 ~ 4 人用
四種冷菜盛り合わせ	Four kinds of cold dishes	¥3,000	¥4,800
・ 窯焼きチャーシュー	・ Oven-baked char siu pork		
・ 蒸し鶏のゴマソース	・ Steamed chicken with sesame sauce		
・ クラゲの和え物	・ Jellyfish salad		
・ 野菜の甘酢漬け	・ Sweet and sour pickled vegetables		
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

## スープ / Soups 1人前 (1cup)

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・揚げ物 / Dim Sum • Fried

エビ蒸し餃子(4個)	Steamed shrimp dumplings (4 pieces)	¥1,600
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)	¥800
春巻き(1本)	Deep-frid spring roll (1 pieces)	¥400

## 海鮮類 / Seafood

【鮑】	【Abalone】	¥8,200
鮑のオイスターソース煮込み	Braised in oyster sauce	
鮑と蟹肉入りグラタン	Gratinated with crabmeat	
鮑のクリーム煮込み	Cream stew	
【ロブスター】	【Lobster】	¥6,400
ロブスターのチリソース	Stir-fried in chili sauce	
ロブスターのブラックペッパーソース	Black pepper sauce	
ロブスターの美浜の塩炒め	Mihama salt sautéed	
ロブスターの葱生姜煮込み	Braised in leek and ginger	
ロブスターの黒豆味噌煮込み	Braised in black beans miso	
【白身魚】	【White fish】	¥3,200
白身魚の葱生姜蒸し	Steamed with leek and ginger	
白身魚の甘酢あんかけ	With sweet and sour sauce	
【エビ】	【Prawn】	¥3,200
エビのチリソース	Stir-fried in chili sauce	
エビのホットマヨネーズ	With hot mayonnaise	
エビの美浜の塩味炒め	Stir-fried with salt	
【ホタテ】	【Scallop】	¥3,600
ホタテの美浜の塩味炒め	Stir-fried with salt	
ホタテの黒豆味噌炒め	Stir-fried black beans miso	
ホタテのXO醤炒め	Stir-fried with XO sauce	

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.

## 牛肉・豚肉・鶏肉 / Meat

【黒毛和牛】	【Japanese Wagyu beef】	¥7,000
黒毛和牛のオイスターソース炒め	Stir-fried in oyster sauce	
黒毛和牛のXO醤炒め	Stir-fried in XO sauce	
黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース	Steak with black pepper sauce	
【豚肉】	【Pork】	¥3,200
昔ながらの赤い酢豚	Old style sweet and sour pork	
臨醐山黒酢を使った酢豚	Sweet and sour pork with “Rinko-san” black vinegar	
【鶏肉】	【Chicken】	¥2,800
錦爽どりのカシューナッツ炒め	Stir-fried with cashew nuts	
錦爽どりの油淋鶏	Yu Lin Chi-fried chicken with sweet and sour sauce	
※錦爽どりとは、よく引き締まって弾力があり、旨味とコクが絶品の鶏肉です。		

## 野菜・豆腐・玉子 / Vegetables・Bean curd・Egg

【野菜】	【Vegetables】	
青菜とニンニクの炒め	Stir-fried green vegetables with garlic	¥1,800
季節野菜の美浜の塩味炒め	Stir-fried with salt	
季節野菜の蟹肉あんかけ	Stir-fried with crabmeat sauce	¥2,400
【豆腐】	【Tofu】	¥2,800
広東麻婆豆腐	Cantonese mapo style	
四川麻婆豆腐	Sichuan mapo style	
豆腐の蟹肉煮込み	Stewed with crabmeat	
【放し飼い卵】	【Eggs】	
放し飼い卵のかに玉あんかけ	Crabmeat and cage-free eggs with starchy sauce	¥2,800
放し飼い卵とエビと黄韭入りオムレツ	Omelette with prawns and yellow chives	¥3,200

## 麺類・飯類 / Noodles・Rice

【スープそば】	【Noodle with soup】	
五目あんかけスープそば	Chop suey noodle soup	¥2,400
海鮮あんかけスープそば	Seafood starchy sauce	¥2,400
担々麺	Dandan noodle	¥2,000
葱スープそば	Noodle with green onions	¥1,600
【焼きそば】	【Stir-fried noodles】	
五目あんかけ焼きそば	Chop suey fried noodle	¥2,400
海鮮あんかけ焼きそば	Seafood starchy sauce	¥2,400
黄ニラ入り香港風焼きそば	Hong Kong style with yellow chives	¥2,400
【チャーハン】	【Stir-fried rice】	
エビと叉焼のチャーハン	Shrimp and char siu pork(cage-free egg)	¥2,400
蟹肉とレタスのチャーハン	Crabmeat and lettuce(cage-free egg)	¥2,400
蟹のあんかけチャーハン	Crabmeat sauce (cage-free egg)	¥2,800

## デザート / Dessert

フレッシュフルーツたっぷり杏仁豆腐	Almond jelly with lots of fresh fruit	¥1,400
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
餡入り桃饅頭(1個)	Peach bun with sweet paste	¥400

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.