

Dinner Menu

17:00~22:00 (L.O. 21:30)

ディナーメニュー

前菜 🍷 Appetizer

広東叉焼	広東式チャーシュー (特製窯で焼き上げた本格チャーシュー)	¥ 1,050
酢香時菜	季節野菜の甘酢漬け (旬の野菜甘酢漬け)	¥ 550
麻棒棒鶏	バンバンジー (柔らかく仕上げた蒸し鶏を自家製ゴマソースと共に)	¥ 950
冷海蜇皮	クラゲの冷菜 (歯応えの良い極上クラゲ)	¥ 1,200
松花皮蛋	ピータン (ピータンを醤油ソースで)	¥ 450
五彩沙律	サラダ (旬の野菜を本日のドレッシングで)	¥ 700
香味搾菜	ザーサイ (自家製辣油の香りのザーサイ)	¥ 350

スープ 🍷 Soup

蟹肉魚翅	蟹とフカヒレのスープ (上質な蟹とフカヒレを卵白でとじたスープ)	¥ 1,200
滑粟米湯	中華風コーンスープ (あっさり、滑らかなコーンスープ)	¥ 800
香酢辣湯	スーラータン (香り豊かな辣油と酸味のスープ)	¥ 850
鮑魚片湯	鮑と野菜のスープ (柔らかく鮑と野菜のスープ)	¥ 1,200
紅焼排翅	フカヒレの姿煮 (ふかひれを極上スープで)	¥ 3,200

点心 🍷 Dim sum

鮮蝦餃子(4個)	海老蒸し餃子	¥ 600
双冬肉包(2個)	肉まん	¥ 550
肉蒸焼売(4個)	肉シューマイ	¥ 480
蒸小籠包(3個)	ショーロンポウ	¥ 540
香糯米鶏(1個)	鶏肉入りハスの葉ちまき	¥ 470

魚介料理 🍷 Seafood dishes

時菜炒三鮮	季節野菜と海鮮三種の炒め (季節の野菜と新鮮な海鮮三種をあっさり塩あじで)	¥ 1,400
乾焼炒蝦仁	エビのチリソース (特性チリソースでお楽しみください)	¥ 1,300
生汁炒蝦仁	エビマヨ (マヨネーズソースに特性パウダーでアクセント)	¥ 1,300
紅焼炊鮑魚	鮑の姿煮 (約8時間煮込んだ、味わい深い一品です)	¥ 3,200

野菜 豆腐料理 🍷 Vegetable tofu dishes

麻婆豆腐	マーボー豆腐 (香り良い自家製辣油と山椒で)	¥ 950
滑芙蓉蟹	かに玉 (上質な蟹肉をお味わいください)	¥ 1,200
蟹扒時菜	季節野菜の蟹肉あんかけ (新鮮な野菜を蟹肉あんと卵白でとじ、マイルドな口当たり)	¥ 1,200
蝦仁豆腐	エビと豆腐の煮込み (海老のうま味を豆腐で煮込んだ料理)	¥ 1,100
清炒時菜	季節野菜の炒め (新鮮野菜をあっさり塩味で)	¥ 980

肉料理 🍷 Meat dish

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め (牛肉とピーマンの食感をお楽しみください)	¥ 1,200
黒酢古老肉	黒酢の酢豚 (長時間熟成された黒酢ソースで)	¥ 1,100
腰果炒鶏丁	カシューナッツと鶏肉の炒め (鶏肉のさいの目炒めあっさり塩味で)	¥ 950
香炸油淋鶏	ユーリンチー (厳選された鶏モモ肉を特製香味ソースで)	¥ 980
滑炊東坡肉	トンポウロウ (約六時間煮込んだ滑らかなトンポウロウ)	¥ 1,200

御食事 🍷 Meal

八珍炒麵	五目あんかけ焼きそば	¥ 1,100
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば	¥ 1,300
酢辣炸麵	スーラー揚げ焼きそば	¥ 1,050
八珍湯麵	五目あんかけつゆそば	¥ 1,100
海鮮湯麵	海鮮あんかけつゆそば	¥ 1,300
広東炒飯	五目チャーハン	¥ 950
蟹肉炒飯	蟹入りチャーハン	¥ 1,200
光 麵	つゆそば	¥ 650
魚翅湯麵	フカヒレ入りつゆそば	¥ 1,800
ライス		¥ 200

デザート 🍷 Dessert

杏仁豆腐		¥ 450
マンゴープリン		¥ 480
季節のアイスクリーム		¥ 300

*お食事制限やアレルギーなどがございましたら、スタッフにお申し付けください。

*上記料金の別途、消費税を加算させていただきます。

* Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

* All prices are subject to consumption tax .