

一品料理

A la Carte

厨長精選



茹で生黒キクラゲの黒酢和え
Boiled Judas's-ear with Chinese Vinegar
600



香港産ピータン
Preserved Duck Egg
900



胡瓜の麻辣ニンニクソース和え
Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce
770



シェフサラダ
Smoke Shrimp, Avocado, Mushrooms Salad
2,200



クラゲの頭と胡瓜の和え物
Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce
2,000



白菜の酢漬け
Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce
600



ピータン豆腐
Tofu and Preserved Egg with Soy Sauce
1,000



浅漬けザーサイ
Pickled Sichuan Vegetables
380



蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ
Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe
2,600



干し貝柱入りフカヒレスープ
Shark's Fin Soup with Dried Scallop
2,400



蟹肉入りコーンスープ
Corn Soup with Crab Meat
700



黒酢のすぶた
Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce
1,500



海老のチリソース
Sautéed Peeled Shrimp with Chili Sauce
1,600



海老と玉子の炒め
Sautéed Peeled Shrimp and Egg
1,600



海老の麻辣(マラー)ソース
Sautéed Peeled Shrimp with Hot Sauce
1,600



海老のマヨネーズソース
Sautéed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce
1,600



色々きのこのオリーブオイル炒め
Stir-fried Mushrooms with Olive Oil
600



八種野菜のトリュフオイル炒め
Sautéed Vegetables with Truffle Oil
900



黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め
Sautéed Judas's-ear and Lotus and pine nut
620



チンジャオロース(豚肉)
Sautéed Pork with Sweet Pepper
1,000



ホイコーロウ
Sautéed Vegetables with Pork
1,200



鶏肉とカシューナッツの炒め
Sautéed Chicken and Cashew nut
1,800



ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
Fried Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp
970



麻山椒入りマーボー豆腐
Braised Tofu with Hot and Pepper Sauce
1,350

点心・麺・飯

点心の皮は着色料を使用しないため、グリーンはニラ、黄色はサフランを利用して色を付けております。



灌湯小籠包

ショーロンポー
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling
4個 680



韭菜鍋貼餃

広東式ニラ焼きぎょうざ
Pan-Fried Cantonese Style Dumpling
2個 400



脆皮炸春卷

はるまき
Spring Roll
2個500



金絲魚翅餃

フカヒレ入り蒸しぎょうざ
Steamed Dumpling with Shark's Fin
2個 380



筍尖蝦餃皇

海老入り蒸しぎょうざ
Steamed Shrimp Dumpling
2個 380



魚子焼賣皇

とび子のせシュウマイ
Steamed Dumpling (Siu Mai)
2個 380



臘味蘿白糕

大根もち
Pan-Fried Japanese Radish Cake
250



豉汁蒸排骨

スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce
650



豆豉鳳爪

鶏足の豆豉(トウチ)蒸し
Steamed Chicken leg with Black Bean Sauce
450



水餃子

水ぎょうざ、生ニンニク添え
Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables
4個 360



荷葉珍珠鶏

干し貝柱入りちまき
Steamed Rice wrapped in Lotus leaves
380



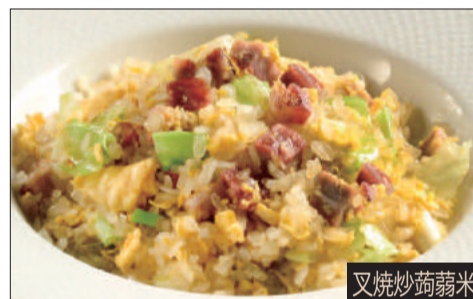
海鮮炒飯

特上海鮮入りチャーハン
Stir-Fried Rice with Superior Seafood
2,450 / 3,800



廣州炒飯

チャーシューと海老入り
チャーハン
Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp
1,100 / 1,650



叉焼炒蒟蒻米

チャーシューとレタスの
コンニャク米*チャーハン
Stir-fried Small Konjak ball with Roasted Pork
1,050 / 1,600



魚翅撈炒飯

フカヒレ入り
土鍋あんかけチャーハン
Stir-fried Rice with Stewed Shark Fin
1,250 / 2,000



陶板海鮮炒麵

海鮮入り
陶板XO醬焼きそば
Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce
2,500 / 3,900



担担麵

タンタン麵
Noodle Hot Sesame Soup with Minced Pork
800 / 1,250



酸辣湯麵

サンラータン麵
Noodle Hot and Sour Soup
1,050 / 1,600



杏仁豆腐

豆乳入り杏仁豆腐
Almond and Soymilk Jelly
650



鴛鴦杏仁豆腐

マンゴーと杏仁の二色豆腐
Almond Jelly and Mango Jelly
750



福至蛋撻

福至蛋撻
Fortune Egg Tart
500



芝麻球

こし餡入り胡麻団子
Sesame Dumpling
250



椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca
650



節時冰淇淋

季節のフルーツアイスクリーム
Fruit Ice Cream
320

*コンニャク米…お米の代用品で、コンニャクを米粒大にした加工品。コンニャクは不溶性食物繊維が豊富で、腸内の濁物を体外へ排出させる作用に優れています。