

前菜 Appetizer

前菜三拼 Three assorted appetizers

前菜三種盛り合わせ

(1人前) ¥1,650

お客様の好みに応じて組み合わせます。

前菜五拼 Five assorted appetizers

前菜五種盛り合わせ

(1人前) ¥2,750

お客様の好みに応じて組み合わせます。

醉鮮鮑魚 Drunken abalone

鮑の冷菜紹興酒漬((1人前)数量限定

(1個) ¥1,650

海蜇皮 Jelly fish

クラゲの冷菜

(1皿) ¥2,200

松花皮蛋生姜 Prepared duck egg with sweet pickel ginger

ビータンと甘酢生姜

(1皿) ¥1,650

XO醬拌茄子 Marinated aubergine in XO sauce

茄子とXO醬和え

(1皿) ¥1,650

素鵝 Marinated chinese vegetables wrapped with bean curd skin

干し椎茸と竹の子の湯葉包み

(1皿) ¥1,650

卤水牛腱 Cold beef

牛スネ肉の冷菜

(1皿) ¥1,980

貴妃鶏 Steamed chicken

蒸し鶏の冷菜

4切れ ¥2,200

8切れ ¥4,400

蜜汁叉焼 Honey roasted pork"char siu"

釜焼きチャーシュー

4切れ ¥2,200

8切れ ¥4,400

脆皮烧肉 Roasted crispy pork belly

豚バラ肉の焼き物

4切れ ¥2,200

8切れ ¥4,400

明炉烧鴨 Roasted Duck with Plum Sauce

釜焼き鴨梅肉ソース添之

4切れ ¥2,200

8切れ ¥4,400

榨菜 Zhacai (Chinese Pickled)

ザーサイ

(1皿) ¥660

琥珀核桃 Honey roasted walnuts

くるみの飴だき

(1皿) ¥660

彩色酸菜 Pickled vegetables in sweet and sour sauce

野菜の甘酢漬け

(1皿) ¥1,320

自家製XO醬 chilli sauce

自家製XO醬

(1皿) ¥880

(税込み,サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
the Prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

魚翅 フカヒレ Shark's fin

家寶 跳龍門のフカヒレは総料理長の手によって選ばれ、質、大きさ、いずれも最高級な物を使用しております。

長年を要した熟練の技が生える作業が『かわはぎ作業』です。上手に鰭肌を掃除しては、繊維を崩さない様に注意し一本一本繊維状にしていくという手間と時間をかけた伝統的な手法で料理しています。

一般的な姿煮ではなく、フカヒレ一本一本の食感をお楽しみいただくのが当店家寶 跳龍門料理長のこだわりです。

紅焼太翅 Exquisite grade shark's fin Braised or consomme style using Seventh Son's stock

至高フカヒレ 上湯煮込み (1人前) 70g ¥23,100

清湯太翅 Exquisite grade shark's fin soup

フカヒレ上湯スープ (1人前) 70g ¥23,100

蟹黄烩太翅 Exquisite grade shark's fin thicked sauce with carb miso

至高フカヒレと蟹味噌入りとろみ仕立て (1人前) 35g ¥14,300

鶏絲烩太翅 Exquisite grade shark's fin thickend sauce with miced chicken

至高フカヒレと鶏肉細切入りとろみ仕立て (1人前) 35g ¥13,200

紅焼大排翅 Braised shark's fin in purse shape or consomme style

ヨシキリサメの姿上湯煮込み (1人前) 140g ¥16,500

(1人前) 70g ¥9,900

(1人前) 35g ¥5,500

魚翅里可添加 上記のフカヒレにお入れすること可能です

蟹肉ソース with crab meat sauce (1人前) ¥1,100

蟹味噌ソース with crab miso sauce (1人前) ¥2,200

清湯大排翅 Braised shark's fin in purse shape or consomme style

ヨシキリサメの姿蒸しスープ仕立て (1人前) 140g ¥16,500

(1人前) 70g ¥9,900

(1人前) 35g ¥5,500

魚翅里可添加 上記のフカヒレにお入れすること可能です add the above

*広東白菜・冬菇・衣笠茸入り cantonese cabbage ,winter mushrooms. (1人前) ¥1,100

*ツブ貝・ヤマブシ茸入り contain turban shell,yamabushi mushroom (1人前) ¥2,200

蟹肉炒貴花翅 Stir-fied shark fin egg

伝統料理 フカヒレの黄金炒め(玉子・蟹肉・モヤシ・フカヒレ) ¥13,200

traditional dish: golden stri-fried shark fin(with egg,crab meat ,bean sprout)

(税込み,サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
the Prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

官燕 燕の巣 Bird's nest・Bird's nest soup

断崖に作られる海燕の巣は、海藻や海苔を主食とする『金絲燕』が自らの唾液で作るものです
白燕・毛燕・黄燕など種類があり、豊富なコラーゲンで美肌効果があるとされています。
ほかにも疲労回復、食欲増進、整腸作用などがあるとされ、古来より手に入れる難しさも加わって
大変珍重されてきました。

竹笙釀官燕 Stuffed bamboo fungus with bird's nest

燕の巣のキヌガサ茸巻き 1本 ¥5,500

蟹黄扒官燕 Braised bird's nest with fresh crab cream

燕の巣の蟹味噌あんかけ(1人前) (1人前) 35g ¥12,100

竹笙扒官燕 Braised bird's nest with bamboo fungus

燕の巣と絹笠茸のあんかけ (1人前) 35g ¥11,000

蟹黄烩官燕 Bird's nest soup with fresh crab cream

燕の巣と蟹味噌入りとろみスープ (1人前) 35g ¥12,100

蟹肉烩官燕 Bird's nest soup with fresh crab cream

燕の巣と蟹肉入りとろみスープ (1人前) 35g ¥11,000

鶏茸烩官燕 Bird's nest miced chicken thick soup with fresh crab cream

燕の巣と鶏そぼろ入りとろみスープ (1人前) 35g ¥10,450

上湯烩官燕 Bird's nest soup with Seventh Son's stock

燕の巣入り上湯とろみスープ (1人前) 35g ¥11,000

鮑・参・花膠 干鮑・ナマコ・浮き袋 Dried Abalone・Sea cucumber Fish maw

高級食材の代名詞と言えば『鮑』と言っても過言ではありません。
中でも江戸時代から続く日本産、天然物の鮑は別格!
天然干しを繰り返すことにより、最高のミネラルバランスが整います。
更に良質の物のみを選別し仕入れた干し鮑がこの度より入荷致しました。

壕皇原隻吉品鮑 Braised whole dried abalone

干し鮑の姿煮込み (1人前) 時価

紅炆遼参 Braised sea cucumber simmered in oyster sauce

日本産干しナマコの牡蠣ソース煮込み (1人前) ¥3,850

蝦子双冬遼参 Braised sea cucumber, mushroom, bamboo shoot with shrimp roe

日本産干しナマコ、椎茸、竹の子の蝦子煮込み (1人前) ¥4,950

碧綠紅炆花膠 Braised whole fish maw with oyster sauce

魚の浮き袋の煮込み《小》 (数量限定) (1人前) ¥2,750

特撰魚の浮き袋の煮込み《大》 (要予約) (1人前) 時価

(税込み、サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
the Prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

炖湯・羹スープ soup

迷你原鼎佛跳墙

Special Chinese soup from 12 types of the most precious choiced ingredients

12種の山海珍味の壹詰め蒸しスープ

(数量限定) (1人前) ¥20,000

菜胆竹笙炖北菇

キノガサ茸・広東白菜・シイタケのスープ

(1人前) ¥2,200

虫草花猴頭菇炖鷄

Clear soup with summer wildflower lion's mane mushroom soup

夏草花と山伏茸の清ましスープ

(1人前) ¥3,300

菜胆猴頭菇炖海螺

Whelk shell and lion's mane mushroom soup

ツブ貝と山伏茸の清ましスープ

(1人前) ¥3,300

上記3種スープに

可添加*魚翅*或*花膠*

フカヒレ35g¥5.500 70g¥9.900 140g¥16.500

魚の浮袋¥2.750にてスープにお入れすること可能です

蟹肉粟米羹

Fresh crab meat and sweet corn soup

蟹肉入りコーンスープ

(1人前) ¥1,760

酸辣海鮮羹

Spicy hot and sour soup

海鮮入り酸味と辛みのスープ

(1人前) ¥1,760

韭黄瑤柱羹

Dried scallap and chive soup

干し貝柱と黄ニラのとろみスープ

(1人前) ¥1,760

海鮮粉絲羹

Seafood and vermicili soup

春雨入り海鮮のとろみスープ

(1人前) ¥1,760

什菜豆腐羹

Vegetables and tofu soup

野菜と豆腐のとろみスープ

(1人前) ¥1,760

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします

The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

活海鮮 Live seafood

清蒸鮮魚 Steamed live groupa

活魚の蒸し物

時価

紅炆鮮魚 Braised live groupa

活魚の煮込み

時価

白灼蝦 Blanche live shrimps

才巻き海老の湯引き

8尾 ¥3,300

火焰蝦 Blanche live shrimps with Chinese wine

酔っ払い蝦

8尾 ¥4,400

活伊勢エビ・渡り蟹 龍蝦・梭子蟹 Lobster Blue crab

蒜茸粉絲蒸 Steamed garlic vermicelli

ガーリック蒸し

時価

上湯焗 Stir fried live lobster with Seventh Son's stock

上湯スープ蒸し焼き

時価

豆豉焗 Stir-fried black beans with Ise shrimp in miso

黒豆味噌炒め

時価

避風塘 Fried Ise shrimp with garlic spices

ガーリック香り揚げ

時価

姜葱炒 Stir-fried Ise shrimp with green onions and ginger

葱生姜炒め

時価

調理方法はスタッフまでにお尋ねくださいませ

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
the Prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

海 鮮 Seafood

蒜茸蒸帶子 Steamed scallop with garlic

帆立のガーリック蒸し(1人前)

¥1,100

豉椒炒帶子 Stir fried scallops with black bean sauce

帆立の黒豆味噌炒め(1人前)

¥1,100

宮保蝦球 Stir-fried battered prawn with Peking sauce

海老の北京風唐辛子炒め

¥3,388

干焼大蝦球 Stir fied prawns with chili sauce

海老のチリソース

¥3,080

沙律大蝦球 Deep fried prawns topped with mayonnaise

海老のマヨネーズソース

¥3,080

XO炒大蝦球 Stir fried prawn with XO sauce

海老のXO醬ソース炒め

¥3,080

すっぽん 甲魚 Wild turtle

七彩炒天然甲魚絲 Stir fried shredded wild turtle meat with vegetables

すっぽんの七彩細切り炒め

¥8,250

榨菜炒天然甲魚絲 Stir-fried shredded sliced soft-shelled turtle and preserved mustard green

すっぽん細切とザーサイの炒め

¥8,250

紅炆天然甲魚 Braised wild turtle in clay pot

すっぽん広東風煮込み

¥8,250

沙爹天然甲魚粉絲煲 Braised wild turtle and vermicilli with satay sauce in clay pot

すっぽんと春雨のサテソース土鍋煮込み

¥8,250

(税込み,サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします

The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

肉料理 Beef・Pork・Chicken・Duck・Pigeon

七彩和牛肉絲 Stir fried shredded Japanese beef with vegetables

和牛と彩り野菜の細切炒め ¥3,300

時菜炒和牛片 Stir-fried seasonal vegetables and Japanese beef

和牛と季節野菜の炒め（オイスターソース） ¥3,300

中式和牛柳 Pan fried Japanese beef Chinese style

中国式和牛ロースステーキ ¥4,400

辣炒和牛粒 Stir-fried Japanese beef with red pepper

和牛の唐辛子炒め ¥4,400

沙爹和牛粉絲煲 Braised Japanese beef and vermicilli with satay sauce in claypot

和牛と春雨のサテソース土鍋煮込み ¥3,300

搾菜銀芽炒肉絲 Fried pork with Chinese pickles and bean sprout

ザーサイとモヤシ豚肉細切り炒め ¥2,530

港式咕嚕肉 Sweet and sour pork

香港風酢豚 ¥2,530

椒塩排骨 Deep fried spare rib in spice

スペアリブの香味揚げ ¥3,300

京都排骨 Deep fried spare rib in Beijing style

スペアリブ中国式ソース炒め ¥3,300

鶏・ダック・鳩

北京烤填鴨 Peking duck

北京ダック 一羽 whole ¥14,300

半羽 half ¥7,700

KAPO脆皮鶏 Crispy chicken

KAPO.鶏のクリスピー姿揚げ 一羽 whole ¥13,200

半羽 half ¥7,150

西寧煎鶏脯 Deep ried fillet of chicken in lemon sauce

鶏のレモンソース ¥3,300

溫馨提示:以下の菜品提前預約的話會比較入味.沒有預約的情況下需要40分鐘

予約がない場合40分お時間頂戴致します

豉油皇乳鴿 Braised pigeon in soy sauce

鳩の醤油煮込み 一羽 whole ¥5,500

KAPO脆皮鴿Crispy pigeon

鳩の丸揚げ 一羽 whole ¥5,500

花雕焗子鶏 Braised chicken in premium chinese wine

鶏の紹興酒煮込み 一羽 whole ¥13,200

半羽 half ¥7,150

金華玉樹鶏 Steamed chicken with “kim wa” ham and vegetables

鶏と金華ハム、椎茸のはさみ蒸し 一羽 whole ¥17,600

半羽 half ¥8,800

碧綠上湯鶏 Steamed chicken with vegetables

鶏と季節野菜の蒸し物 一羽 whole ¥17,600

半羽 half ¥8,800

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします

The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

豆腐・野菜料理・玉子Tofu.Vegetables・Egg

蟹黄扒豆腐 Braised tofu topped with fresh crab cream 揚げ豆腐の蟹味噌あんかけ	¥3,300
竹笙扒豆腐 Braised tofu with bamboo fungus 揚げ豆腐のキヌガサあんかけ	¥3,300
蟹肉扒時菜 Seasonal vegetableTopped with fresh crab meat in thik souce 季節野菜と蟹肉あんかけ	¥3,300
野菌煮鮮腐件 Braised tofu,vegitable and bamboo fungus 板湯葉きのこ煮込み	¥3,300
清炒時菜 Cantonese stir-fry seasonal vegitable with(salt or garlic) 季節野菜の塩炒め	¥2,750
上湯浸時菜 Sauted Vegetables 野菜のシャンタン煮浸し	¥3,300
鮮蝦皮蛋炒滑蛋 Fried Egg and Century egg with Saimaki shrimp 巻海老と卵.皮蛋の炒め	¥3,300

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

予約料理 Advanced booking

※要3日前まで予約

原鼎佛跳墙

Special Chinese soup from 12 types of the most precious choiced ingredients

『お坊さんが場を飛び越える』

12種の山海珍味の壹詰め蒸しスープ

(1人前) ￥44,000

菜胆鶏炖太翅

Cantonese Chinese cabbage and local chicken supreme shark fin clarified soup steamed

広東白菜と地鶏の至高フカヒレ澄ましスープ蒸し

(6～8人様用)

￥110,000

(3～5人様用)

￥55,000

冬虫夏草炖鶏湯 Steamed cordyceps soup (chicken, 8 cordyceps)

冬虫夏草の蒸しスープ (鶏、冬虫夏草8本)

(1人前)

￥37,400

仙鶴神針 Pigeon shark fin wrapped and stewed (shark fin 35g)

鳩のフカヒレ包み煮込み (フカヒレ35g)

(1～2人様用)

￥17,050

大紅片乳豬全體 Roasted suckling pig (whole)

仔豚の丸焼き一匹

(8～10人様用)

￥99,000

脆皮糯米鶏 Roasted crispy chicken stuffed with glutinous rice

もち米詰め鶏の姿揚げ

1羽

￥16,500

八寶鴨 Braised stulfed duck with Chinese eight treasure

合鴨の八宝詰め蒸し

1羽

￥22,000

荔芙香酥鴨 Deep fried duck with mashed taro

合鴨のタロ芋包み揚げ

1羽

￥19,800

(税込み.サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします

The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

点心・揚げ物 Dim sum

魚翅灌湯餃 Steamed crab meat dumplings with shark's fin フカヒレ入りスープ餃子	(1人前)	¥1,430
筍鮮蝦蒸餃 Steamed prawn dumplings 海老入り蒸し餃子	(2個)	¥770
鮮蝦焼売皇 Steamed pork and prawn dumplings 海老入りシュウマイ	(2個)	¥770
鮮蝦炸春卷 Prawn spring rolls 海老入り春巻き	(2本)	¥770
蠔油叉焼包 Char Siu buns チャーシュー入り肉まん	(2個)	¥680
灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings スープ入りショウロンポウ	(2個)	¥680
蠔油鮮竹卷 Selected steam chinese vegetable rapped in bean card 湯葉包み牡蠣ソース蒸し	(2個)	¥680
韭黄煎竹卷 Pan fried chives and vegetable in bean card 黄ニラ入り湯葉の煎り焼き	(2個)	¥770
蝦笑韭菜餃 Steam prawn and chives dumplings 海老と菲の蒸し餃子	(2個)	¥770
沙律明蝦餃 Pan-fried prawn dumplings 海老入り揚げ餃子	(2個)	¥770
糯米珍珠鶏 Lotus leaf wrapped sticky rice 鶏肉とチャーシュー入りちまき	(2個)	¥880
安蝦咸水餃 Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables 海老入りもち米揚げ餃子	(2個)	¥680
豆豉蒸排骨 Steamed spare ribs with black bean sauce スペアリブの黒豆味噌蒸し	(2個)	¥880
蟹肉魚翅餃 Steamed crab meat dumplings with shark's fin かに入りフカヒレの蒸し餃子	(2個)	¥770
腊味萝卜糕 Pan-fried raddish cakes 大根もち焼き	(2個)	¥680

(税込み,サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

おすすめ点心 Dimsum

上素腐皮卷 Selected Chinese vegetable rapped in bean card

精進野菜の湯葉蒸しオイスターソース

¥880

豉汁蒸鳳 Steamed Chicken Feet with Black Beans

モミジのトウチ(黒豆ソース)蒸し

¥880

沙茶金肚 Steamed Reticulum with satay sauce

ハチノスのサーテソース蒸し

¥880

金蒜蒸魚仔 Steamed squid with garlic

イカのガーリック蒸し

¥880

酥炸菲菜餅 Pan fried chives and vegetable dumplings

ニラ入り揚げ餅

(2個)

¥770

云腿金錢 Special Chinese ham and dried shrimp in pie

金華ハムとエビ入りパイ

(2個)

¥880

鮮蒸粉果 Prawn and vegetable dumplings

海老と野菜の蒸し餃子

(2個)

¥770

干蒸牛肉賣 Beef dumplings

牛肉シューマイ

(2個)

¥770

蜜汁叉焼酥 Char siu (barbecue pork) pie

叉焼入りパイ

(2個)

¥770

猪肉煎子 Pan-Fried dumpling

豚肉とキャベツ・ニラ入り焼き餃子

(2個)【限定】

¥770

斋粉果 Vegetable dumplings

野菜の蒸し餃子

(2個)【限定】

¥770

XO米沙鷄 Steamed chicken with XO sauce

鶏肉のXO醬蒸し

(2個)【限定】

¥880

芥蘭帶子餃 Steamed dumplings with scallop

ホタテの蒸し餃子

(2個)【限定】

¥770

料理長おすすめの食事

干焼伊府麵 Braised Chinese “e-fo” noodle 煮込みイーフーメン(マッシュルーム)	¥2,200
蟹肉湯伊府麵 Braised Chinese “e-fo” crab meat Soup noodle 蟹肉入りイーフースープメン	¥2,200
干炒和牛河 Fried rice noodles with Japanese beef 和牛入り焼きフォー	¥3,300
豉椒和牛河 Fried rice noodles with Black Beans 和牛入り焼きフォー(黒豆ソース)	¥3,300
星洲炒米粉 Fried rice vermicelli Singapore style シンガポール風ビーフン (カレー味)	¥1,980
家郷炒米粉 Fried rice vermicelli soy sauce 醤油味広東風ビーフン	¥1,980
厦門炒米粉 Fried rice vermicelli sweet and sour 甘酢入りビーフン	¥1,980
酸辣鍋巴 Crispy Rice Cake with spicy hot and sour soup 海鮮入り酸味と辛みのおこげ	¥3,300
海鮮鍋巴 Seafood with Gravy on Crispy Rice Cake 海鮮おこげ	¥3,300

料理長おすすめ香港式土鍋ご飯 『ボウジャイファン』

腊味粒煲仔飯 Steamed rice with Chinese liver sausage and minced pork 香港式腸詰めと干し豚肉の土鍋ご飯	¥3,960
排骨腊腸煲仔飯 Steamed rice with spare ribs and Chinese liver sausage 骨付きバラ肉と腸詰の土鍋ご飯	¥3,960
北菇滑鶏煲仔飯 Steamed rice with dried mushroom and chicken 干し椎茸と鶏肉の土鍋ご飯	¥3,960
咸魚肉餅煲仔飯 Steamed rice with minced pork and Chinese salted fish アンチョビと豚挽き肉の土鍋ご飯	¥3,960

煲仔飯は2〜3人様用となります・調理にお時間がかかります
煲仔飯份量為2〜3位・煲仔飯需要30分鐘

麵飯 Noodle・Rice

魚翅麵・飯 Shark's fin soup noodles or rice

太フカヒレの煮込み入りスープ麵又はご飯	70g	¥23,650
フカヒレの姿煮込み入りスープ麵又はご飯	140g	¥17,050
フカヒレの姿煮込み入りスープ麵又はご飯	70g	¥10,450
フカヒレの姿煮込み入りスープ麵又はご飯	35g	¥6,050

上湯生麵 Soup noodles

上湯スープ麵	¥1,650
--------	--------

什菌湯麵 Soup noodles with Chinese vegetables and mushrooms

きのこ入り湯麵	¥1,980
---------	--------

水餃湯麵 Soup noodles with shrimp dumplings

水餃子入り湯麵	¥1,980
---------	--------

担担麵 Szechuan style sesame hot noodles

胡麻風味のピリ辛湯麵	¥1,980
------------	--------

牛腩湯麵 Soup noodles with beef achilles tendon

牛バラ湯麵	¥3,300
-------	--------

炒麵 Fried noodle

時菜牛肉炒麵 Fried noodle with Japanese beef and vegetables

和牛と季節野菜のあんかけ焼きそば	¥3,300
------------------	--------

蟹肉炒麵 Fried noodle with fresh crab meat

蟹肉入りあんかけ焼きそば	¥2,530
--------------	--------

肉絲炒麵 Fried noodle with shredded pork

豚肉細切りあんかけ焼きそば	¥1,980
---------------	--------

豉油皇炒麵 Chinese fried noodle with soy sauce

黄ニラ入り醤油焼きそば	¥1,650
-------------	--------

炒飯 fried rice

鮑汁魷魚鶏粒飯 Fried rice with abalone sauce

干し鮑の煮汁を入れた干しイカと鶏肉の炒飯	¥2,530
----------------------	--------

福建炒飯 Fujian style fried rice with sauce

福建風あんかけ炒飯	¥2,860
-----------	--------

脆貝雲腿蛋白炒飯 Fried rice with crispy conpoy and "kim wa" ham

金華ハムと干し貝柱、卵白のあっさり炒飯	¥2,530
---------------------	--------

咸鱼鶏粒炒飯 Fried rice with salty fish and diced chicken

中華風アンチョビと鶏肉の炒飯	¥2,530
----------------	--------

揚州炒飯 Gomoku fried rice

五目炒飯	¥2,200
------	--------

(税込み、サービス料別)仕入れ状況により内容が変わることがございます別途サービス料10%頂戴いたします
The prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.

デザートDessert

椰汁官燕 Sweetened double boiled bird's nest in coconut

コラーゲンたっぷり!燕の巣入りココナッツミルク煮 (冷・温) (1人前) ¥9,900

杏汁官燕 Sweetened double boiled bird's nest with almond

コラーゲンたっぷり!燕の巣入りアーモンドスープ (冷・温) (1人前) ¥9,900

紅豆沙湯丸 Chinese style red bean soup with sesame dumplings

白玉入り中華風おしるこ (温) (1人前) ¥990

芝麻糊湯丸 Sweet black sesame soup with sesame dumplings

白玉入り黒胡麻の温かいスープ (温) (1人前) ¥990

杏仁茶湯丸 Sweetened almond cream with dumplings

白玉入りアーモンドの温かいスープ (温) (1人前) ¥1,210

核桃露湯丸 Spiced ground rice walnut dumplings

白玉入りクルミの温かいスープ (温) (1人前) ¥990

時果布丁 Today's Pudding

本日のプリン (1人前) ¥990

杏仁豆腐 Almond tofu with fresh fruit

アンニントーフ (1人前) ¥990

時果椰汁西米露 Coconut milk tapioka topped with seasonal fruit

フルーツ入りタピオカのココナッツミルク (1人前) ¥990

鮮奶蛋挞 Baked egg tarts

エッグブリントルト (2個) ¥880

脆皮芝麻球 Deep fried sesame balls

揚げ胡麻団子 (2個) ¥880

雪糕 Ice cream・Gelato

ココナッツジェラートあたたかいおしるこソース ¥880

寿桃 Longevity peach (Momo manju)

桃饅頭(ももまんじゅう) (2個) ¥880

奶皇煎猪仔 Custard-filled hedgehog-shape bun (steam or deep fried)

《揚げor蒸し》カスタード入りハリネズミまんじゅう (蒸・炸) ¥880

流沙奶黄包 Manju with custard filling

カスタード餡入り饅頭 (2個) ¥880

紫米露

黒もち米入りココナッツミルク (冷・温) (1人前) ¥990