

前 菜 Appetizer

前菜三種盛り合わせ Assorted Chef's Special 3 Kinds of Appetizers ￥3,300

蒸し鶏2切れ、釜焼き鴨 梅肉ソース添え2切れ、釜焼きチャーシュー2切れ 内容変わる事がございます

・三拼盆

前菜三種盛り合わせ(1人前) ￥1,650

蒸し鶏1切れ、釜焼き鴨 梅肉ソース添え1切れ、釜焼きチャーシュー1切れ 内容変わる事がございます

・五彩小碟 Our Special Assorted Small Appetizers per person

小菜五種盛り合わせ(1人前) ￥2,750

彩り豊かなおまかせ五種類の前菜盛り合わせ各1切れづつ5種

・醉鮮鮑魚 Cold Abalone

韓国産鮑の冷菜紹興酒漬け(1人前) 数量限定 ￥1,650

・涼拌海蜇皮 Jelly fish

クラゲの冷菜 ￥2,200

・松花皮蛋酸生姜 Specially prepared duck egg with Chinese pickled ginger

ピータンと甘酢生姜 ￥1,650

・XO醬拌茄子 Marinated aubergine in XO sauce

茄子とXO醬和え ￥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 ￥1,650

・鹵水牛腱 Sliced beef with subtle hint of Chinese

牛スネ肉の冷菜 ￥1,980

・貴妃鶏 Steamed chicken with a subtle hint of

蒸し鶏の冷菜 8切れ ￥3,960 4切れ ￥2,420

・蜜汁叉焼 Honey roasted pork "char siu"

釜焼きチャーシュー 8切れ ￥3,960 4切れ ￥2,420

・脆皮焼肉 Roasted crispy pork belly

豚バラ肉の焼き物 8切れ ￥3,960 4切れ ￥2,420

・明炉焼鴨 Roasted Duck with Plum Sauce

釜焼き鴨 梅肉ソース添え 8切れ ￥3,960 4切れ ￥2,420

・榨菜 Zhacai (Chinese Pickled)

ザーサイ ￥660

・琥珀合桃 Honey roasted walnuts and cashew nuts

くるみの飴だき ￥660

・彩色酸菜 Pickled vegetables in sweet and sour sauce

野菜の甘酢漬け ￥660

・KAPO 自家製 XO醬 XO chilli sauce ￥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 menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

燕の巣・スープ Bird's nest・Bird's nest soup

・竹笙釀官燕	Stuffed bamboo fungus with bird's nest	17.5 g	1本	¥5,500
燕の巣のキヌガサ茸巻き (1人前)		35 g	2本	¥11,000
・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)		35 g		¥11,000
・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)		35 g		¥11,000
・蟹黄燴官燕	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)		35 g		¥11,000
・上湯燴官燕	Bird's nest soup with Seventh Son's stock			
燕の巣の上湯とろみスープ(1人前)		35g		¥9,900



官燕 swallows' nests 「燕の巣」

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。

・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
・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
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 vermicelli soup			
春雨入り海鮮のとろみスープ (1人前)				¥1,760

あわび・なまこ Dried Abalone・Sea cucumber

・原隻吉品鮑	Braised whole dried abalone with oyster sauce			
干し鮑の姿煮込み(1人前)				時価
・紅炆遼参	Braised sea cucumber			
日本産干しナマコの牡蠣ソース煮込み(1人前)				¥3,850
・蝦子雙冬遼参	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



鮑 Dried abalone from Iwate, Japan 「干し鮑」

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。素材の旨さを味わって頂きたい逸品でございます。

魚の浮袋 Fish maw

・碧緑紅炆花膠	Braised whole fish maw with oyster sauce			
魚の浮き袋の煮込み《小》(1人前)	(数量限定)			¥2,750
特撰 魚の浮き袋の煮込み《大》(1人前)	【要予約】			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 menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

フ カ ヒ レ Shark's fin

・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) 70 g ¥23,100

・清湯太翅

至高フカヒレ 上湯スープ(1人前) 70 g ¥23,100

・蟹黄烩太翅

至高フカヒレ 蟹味噌入りとろみ仕立て(1人前) 35 g ¥14,300



魚翅
Shark's fin
「フカヒレ」

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を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、フカヒレー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。

・紅焼大排翅 140g 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) ¥16,500

* 蟹肉ソース(1人前) ¥17,600

* 蟹味噌ソース(1人前) ¥18,700

・清湯大排翅 140g 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) ¥16,500

* 広東白菜・冬菇・衣笠茸入り ¥17,600

* ツブ貝・ヤマブシ茸 入り ¥18,700

・紅焼大排翅 70g 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) ¥9,900

* 蟹肉ソース(1人前) ¥11,000

* 蟹味噌ソース(1人前) ¥12,100

・清湯大排翅 70g 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) ¥9,900

* 広東白菜・冬菇・衣笠茸入り ¥11,000

* ツブ貝・ヤマブシ茸 入り ¥12,100

・紅焼小排翅 35g Braised mini 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) ¥5,500

* 蟹肉ソース(1人前) ¥6,600

* 蟹味噌ソース(1人前) ¥7,700

・清湯小排翅 35g Braised mini 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) ¥5,500

* 広東白菜・冬菇・衣笠茸入り ¥6,600

* ツブ貝・ヤマブシ茸 入り ¥7,700

・蟹肉炒貴花翅 Stir-fried shark fin and 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

(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

活魚 活才巻海老 活伊勢海老 帆立貝 大海老 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

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

伊勢海老の上湯スープ蒸し焼き

時価

・豆豉炒龍蝦 Stir fried live lobster with black bean sauce

伊勢海老の黒豆味噌炒め

時価

・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

・干焼大蝦球 Stir fried prawns with chilli 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 Wild turtle

・七彩炒天然水魚絲 Stir fried shredded wild turtle meat with vegetables

すっぽんの七彩細切り炒め

¥8,250

・榨菜炒水魚絲 Stir fried shredded wild turtle meat with chinese pickles

すっぽん細切とザーサイの炒め

¥8,250

・紅炆天然水魚 Braised wild turtle in clay pot

すっぽん広東風煮込み

¥8,250

・沙爹天然水魚粉絲煲 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 menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

肉料理 Beef・Pork・Chicken・Duck・Pigeon

- 七彩和牛肉絲 Stir fried shredded Japanese beef with
和牛の彩り野菜細切炒め ￥3,300
- 時菜炒和牛片 Stir-fried seasonal vegetables and Japanese beef
季節野菜と和牛の炒め ￥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
- 椒鹽排骨 Deep fried spare rib in spice
スペアリブの香味揚げ ￥2,860
- 京都排骨 Deep fried spare rib in Beijing style
スペアリブの香味揚げ中国式ソース炒め ￥2,860
- 豉油皇乳鴿 Braised pigeon in soy sauce **溫馨提示.沒預約的話需要20分鐘**
鳩の醤油煮込み * 20分お時間頂戴致します * 一羽 ￥5,500
- KAPO脆皮鴿 Crispy pigeon **溫馨提示:預約的話會比較入味.沒預約的話需要30分鐘**
鳩の丸揚げ * 30分お時間頂戴致します * 一羽 ￥5,500
- 北京烤填鴨 Peking duck
北京ダック 半羽 2~4本 ￥6,600 一羽 8本 ￥13,200
- KAPO脆皮雞 Crispy chicken
KAPO.鶏のクリスピー姿揚げ 半羽 ￥6,050 一羽 ￥11,000
* 30分お時間頂戴致します * **溫馨提示.沒預約的話需要30分鐘** *
- 花彫焗子雞 Braised chicken in premium chinese wine
鶏の紹興酒煮込み 半羽 ￥6,050 一羽 ￥11,000
* 30分お時間頂戴致します * **溫馨提示.沒預約的話需要30分鐘** *
- 金華玉樹雞 Steamed chicken with "kim wa" ham and vegetables
鶏と金華ハム、椎茸のはさみ蒸し 半羽 ￥7,150 一羽 ￥13,200
* 30分お時間頂戴致します * **溫馨提示.沒預約的話需要30分鐘** *
- 碧綠上湯雞 Steamed chicken with vegetables
鶏と季節野菜の蒸し物 半羽 ￥6,600 一羽 ￥12,100
- 西寧煎雞脯 Deep fried fillet of chicken in lemon sauce
鶏のレモンソース ￥3,300



鶏 Chicken 「クリスピーの姿揚げ」

鶏を吊るし幾度となく丹念に油を掛け続けることで
身は柔らかく
肉汁からは芳醇な香が楽しめる
皮のパリッとした姿揚げに仕上がります。

(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 menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

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

揚げ豆腐のキノガサあんかけ ￥3,300

- ・蟹肉扒時菜 Topped with fresh crab meat

季節野菜と蟹肉あんかけ ￥3,300

- ・野菌煮鮮腐件 Selected Chinese vegetables and bamboo fungus “ting woo style”

板湯葉きのこ煮込み ￥3,300

- ・清炒時菜 Cantonese stir fry

季節野菜の塩炒め ￥2,750

- ・上湯浸時菜 Sauted Vegetables

野菜のシャントラン煮浸し ￥3,300

- ・鮮蝦皮蛋炒滑蛋 Fried Egg and Century egg with Saimaki shrimp

才巻海老と卵.皮蛋の炒め ￥3,300

予 約 料 理 Advanced booking

- ・原鼎佛跳墙 Special Chinese soup from 12 types of the most precious choiced ingredients

『お坊さんが塀を飛び越える』 ￥44,000

12種の山海珍味の壺詰め蒸しスープ(1人前) 要予約

- ・迷你原鼎佛跳墙 Special Chinese soup from 12 types of the most precious choiced ingredients

12種の山海珍味の壺詰め蒸しスープ～ミニサイズ～(1人前) 要予約 ￥27,500

- ・紅紋原雙熊掌 Braised whole palm of bear in abalone sauce

熊の手の鮑ソース煮込み(予約3日前)6～8人様用 要予約 時価

- ・大紅片乳豬全體 Roasted suckling pig (whole)

仔豚の丸焼き一匹(8～10人様用) 要予約 ￥88,000

- ・脆皮糯米雛 Roasted crispy chicken stuffed with glutinous rice

もち米詰め龍崗鶏の姿揚げ(1羽) 要予約 ￥16,500

- ・八寶鴨 Braised stuffed duck with Chinese eight treasure

合鴨の八宝詰め蒸し(1羽) 要予約 ￥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) 要予約 ￥19,800

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

The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

麺 ・ 飯 Noodle ・ Rice

・排翅麺・飯 Shark's fin soup noodles or rice

太フカヒレの煮込み入りスープ麺又はご飯		¥23,100
フカヒレの姿煮込み入りスープ麺又はご飯	140 g	¥16,500
フカヒレの姿煮込み入りスープ麺又はご飯	70g	¥9,900
フカヒレの姿煮込み入りスープ麺又はご飯	35 g	¥5,500

炒 飯

・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 Fried rice “fujian” style

福建風あんかけ炒飯	¥2,530
-----------	--------

・脆貝雲腿旦白炒飯 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	¥2,200
----------------	--------

・揚州炒飯 Fried rice

五目炒飯	¥1,870
------	--------

湯 麺

・上湯生麺 Soup noodles

上湯スープ麺	¥1,650
--------	--------

・什菌湯麺 Soup noodles with Chinese vegetables and mushrooms

きのこ入り湯麺	¥1,980
---------	--------

・水餃湯麺 Soup noodles with shrimp dumplings

水餃子入り湯麺	¥1,980
---------	--------

・担々麺 Szechuan style sesame hot noodles

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

・牛腩湯麺 Soup noodles with beef achilles tendon

牛バラ湯麺	¥1,980
-------	--------

炒 麺

・時菜牛肉炒麺 Fried noodle with Japanese beef and vegetables

和牛と季節野菜のあんかけ焼きそば	¥2,530
------------------	--------

・蟹肉炒麺 Fried noodle with fresh crab meat

蟹肉入りあんかけ焼きそば	¥2,200
--------------	--------

・肉絲炒麺 Fried noodle with shredded pork

豚肉細切りあんかけ焼きそば	¥1,870
---------------	--------

・豉油皇炒麺 Chinese fried noodle with soy sauce

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

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

The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

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) ¥1,320
- 筍鮮蝦蒸餃 Steamed prawn dumplings
海老入り蒸し餃子(2個) ¥680
- 鮮蝦焼売皇 Steamed pork and prawn dumplings
海老入りシュウマイ(2個) ¥680
- 鮮蝦炸春卷 Prawn spring rolls
海老入り春巻き(2本) ¥680
- 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
- 蠔油鮮竹子卷 Selected 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) ¥680
- 蝦芙韭菜餃 Prawn and chives dumplings
海老と韭の蒸し餃子(2個) ¥680
- 沙律明蝦餃 Steamed prawn dumplings
海老入り揚げ餃子(2個) ¥680
- 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 ¥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) ¥680
- 腊味蘿蔔糕 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 menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax

デザート Dessert

- 椰汁燉官燕 Sweetened double boiled bird's nest in coconut (1人前)
コラーゲンたっぷり！燕の巣入りココナッツミルク煮 ¥9,900
- 杏汁燉官燕 Sweetened double boiled bird's nest with almond (1人前)
コラーゲンたっぷり！燕の巣入りアーモンドスープ ¥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(1人前) ¥880
- 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(1人前) ¥880
- 杏仁茶湯丸 Sweetened almond cream with dumplings
- 核桃露湯丸 Spiced ground rice walnut dumplings
白玉入りクルミの温かいスープ(1人前) ¥880
- 時果布丁 Today's Pudding
本日のプリン(1人前) ¥880
- 杏仁豆腐 Almond tofu with fresh fruit
アンニントーフ(1人前) ¥880
- 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) ¥880
- 鮮奶蛋仔 Baked egg tarts
エッグプリンタルト(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
Coconut gelato
季節のジェラート ¥880
Today's gelato

特選甜品 Dessert

- 寿桃(2個) Longevity peach (Momo manjū)
- ・ 桃饅頭(ももまんじゅう) ¥880

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

The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge Prices include consumption tax