



茉莉



牡丹



2025年10月14日～

アミューズ
今天好小菜
Amuse

前菜盛り合わせ
美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

上海蟹味噌と海鮮入りフカヒレ姿煮込み

蟹粉燴大排翅

Braised supreme shark's fin with Shanghai crab roe

・鶏のクリスピー姿揚げ
または

・ペキンダック

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨

© Crispy chicken or Peking duck

上海蟹の姿蒸し (メス)

清蒸大闸蟹 (雌)

Steamed Shanghai crab (female) プラス1,100でオス蟹に変更可能です

本日のおすすめ料理

厨师推介料理

Today's recommended dish

上海蟹味噌入り小籠包

蟹粉小籠包

Steamed soup bun with pork filling and Shanghai crab butter

上湯スープ麺

上湯生麺

Soup noodles

デザート

季節好点心

Dessert



19,250

プラス1,100でオス蟹に変更可能です

仕入れ状況により内容が変わることがございます

アミューズ
今天好小菜
Amuse

前菜盛り合わせ
美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

上海蟹味噌入りフカヒレ姿煮込み

蟹粉燴大排翅

Braised supreme shark's fin with Shanghai crab roe

・鶏のクリスピー姿揚げ
または

・ペキンダック

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨

© Crispy chicken or Peking duck

上海蟹の姿蒸し (メス)

清蒸大闸蟹 (雌)

Steamed Shanghai crab (female) プラス1,100でオス蟹に変更可能です

燕の巣のキヌガサ茸巻き

竹笙官燕卷

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

上海蟹味噌入り小籠包

蟹粉小籠包

Steamed soup bun with pork filling and Shanghai crab butter

上海蟹と豆腐の煮込み

蟹粉豆腐

Braised tofu with Shanghai crab roe

上湯スープ麺

上湯生麺

Soup noodles

デザート

季節好点心

Dessert

29,150

プラス1,100でオス蟹に変更可能です

(税込み、サービス料別)別途サービス料10%頂戴いたします

家寶 跳龍門



睡蓮

アミューズ

今天好小菜

Amuse

前菜盛り合わせ

美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

上海蟹味噌入り至高フカヒレ煮込み 又は

燕の巣と上海蟹味噌入りスープ

蟹粉燴太翅 或 蟹粉燴官燕

Superior grade shark's fins soup with Shanghai crab roe

or Bird's nest soup with Shanghai crab roe

・金鶏の姿揚げ

または

・ペキンダック

または

・鳩のクリスピー揚げ

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨或脆皮鵠 上海蟹の姿蒸し(オス & メス 食べ比べ)

© Crispy chicken or Peking duck or Roasted crispy pigeon

上海蟹の姿蒸し(オス & メス 食べ比べ)

清蒸大閘蟹(雌 & 雄)

Steamed Shanghai crab (male&female)

干し鮑と魚の浮袋牡蠣ソース煮込み

蠔皇乾鮑花膠

Braised abalone with Braised whole fish maw vegetables with oyster sauce

上海蟹と豆腐の煮込み

蟹粉豆腐

Braised tofu with Shanghai crab roe

上海蟹味噌入り小籠包

蟹粉小籠包

Steamed soup bun with pork filling and Shanghai crab butter

本日のお食事

各式麵飯

Today's recommended Noodle or rice

コラーゲンたっぷり！燕の巣入りココナッツミルク煮

椰汁燉官燕

Sweetened double boiled bird's nest in coconut

66,550

鳩のクリスピー揚げは仕入れの状況でご用意できない場合がございます

家寶跳龍門

2025年10月14日～



菊花

アミューズ

今天好小菜

Amuse

前菜盛り合わせ

美味小碟盆

Our Special Assorted Small Appetizers per person

上海蟹味噌入りフカヒレ姿煮込み 又は

燕の巣と上海蟹味噌入りスープ

蟹粉燴大排翅 或 蟹粉燴官燕

Braised supreme shark's fin with Shanghai crab roe

or Bird's nest soup with Shanghai crab roe

・金鶏の姿揚げ

または

・ペキンダック

KAPO脆皮鶏或北京烤填鴨

© Crispy chicken or Peking duck

清蒸大閘蟹(雌 & 雄)

Steamed Shanghai crab (male&female)

干し鮑の牡蠣ソース煮込み

蠔皇乾鮑

Braised abalone and vegetables

上海蟹味噌入り小籠包

蟹粉小籠包

Steamed soup bun with pork filling and Shanghai crab butter

上海蟹と豆腐の煮込み

蟹粉豆腐

Braised tofu with Shanghai crab roe

本日のお食事

各式麵飯

Today's recommended Noodle or rice

デザート

季節好点心

Dessert

40,150

仕入れ状況により内容が変わることがございます

(税込み、サービス料別)別途サービス料10%頂戴いたします