

# AUTUMN COURSE

¥22,000

特式冷盆	特製冷菜懐石飾り Chef Selected Appetizer
松茸燉蛋	松茸入り茶碗蒸し Steamed Egg with Matsutake Mushroom
海胆龍蝦	イセエビの雲丹ソース炒め Wok-Fried Prawn, Sea Urchin Sauce
北平烤鴨	特製窯焼き窯出し北京ダック Roasted Peking Duck Skin
神戸牛XO	神戸牛のXO醬ソース Wok-Fried Kobe Beef, XO Sauce
煲仔鍋飯	中華風土鍋ご飯 Clay Pot Rice, Chinese Style
美点二道	本日のデザート Today's Dessert

# DINNER COURSE

¥27,500

特式冷盆	特製冷菜懐石飾り Chef Selected Appetizer
清湯燕窩	絹笠茸と燕の巣入り蒸しスープ Bird's Nest Soup
蟹黄厳選	上海蟹味噌入り厳選食材の煮込み Braised Special Food, Shanghai Crab Roe Sauce
各式龍蝦	イセエビのお料理をお好みで Today's Wok-Fried Lobster
鴛鴦烤鴨	特製窯焼き窯出し 北京ダックと南京ダック Roasted Peking Duck Skin, Smoked Duck
一品鮑魚	鮑の姿煮込み 茶樹キノコを添えて Abalone, Soy Sauce
各式牛腩	和牛肉のお料理をお好みで Today's Wok-Fried Beef Steak
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
杏仁氷琪	杏仁アイス Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil
時節水果	季節のフルーツ Seasonal Fruits

# DINNER COURSE

¥16,500

七福単盆	前菜七福盛り Chef Selected Appetizer
甲魚燉湯	スッポン漢方スープ Soft Shelled Turtle Soup
銀鼎厳選	厳選食材の姿煮込み銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar
各式龍蝦	イセエビのお料理をお好みで Today's Wok-Fried Lobster
鴛鴦烤鴨	特製窯焼き窯出し北京ダックとスモークダック Roasted Peking Duck Skin, Smoked Duck
朝天和牛	和牛肉のステーキ Wagyu Steak
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
杏仁氷琪	杏仁アイス Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil
時節水果	季節のフルーツ Seasonal Fruits

# DINNER COURSE

¥14,300

特式冷盆	特製冷菜懷石飾り Assorted Appetizer
銀鼎扒翅	厳選食材の姿煮込み銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar
松茸蝦片	大海老と松茸の炒め Wok-Fried Prawn and Matsutake Mushroom
北平烤鴨	特製窯焼き窯出し北京ダック Roasted Peking Duck Skin
砂鍋生菜	ロメインレタスの土鍋炒め Stir-Fried Romaine Lettuce in a Clay Pot
栗子和牛	和牛ロースと栗の炒め Stir-Fried Beef Loin and Chestnuts
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
美甜二道	杏仁アイス Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil
	本日の飲茶 Today's Dim-Sum

# DINNER COURSE

¥9,900

三福冷盆	前菜三種盛り Three Kinds of Appetizers
鳳城魚滑	鮮魚のワンタンサラダ スダチの香り Seabream Chinese Sashimi Style, Won-Tan Salad
蟹黄燉蛋	厳選食材と蟹味噌入り茶碗蒸し Steamed Egg with Special Food and Crab Miso
柚辣蝦魷	海老とイカのかんずり炒め Wok-fried Shrimp and Squid, Japanese Spices "KANZURI"
北平烤鴨	特製窯焼き窯出し北京ダック Roasted Peking Duck Skin
紅焼獅頭	肉団子と白菜の煮込み Stewed Meatballs and Chinese Cabbage, Brown Sauce
宴会湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Tan
雪花氷琪	雪花のかき氷 Shaved Ice of Snow Flakes

# DINNER COURSE

¥7,700

三福冷盆	前菜三種盛り Three Kinds of Appetizers
芋奶魚翅	厳選食材入り里芋のスープ Special Food and Taro Soup
魚籽双鮮	海老とホタテのたらこ炒め Wok-Fried Shrimp and Scallops, Cod Roe Sauce
北平鴨脯	スモークダック 北京ダックスタイル Smoked Duck, Roasted Peking Duck Skin Style
牛肉鍋巴	牛肉の手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice with Beef, Brown Sauce
宴会湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Tan
双咸点心	日替わり点心二種 Today's Dim-Sum
雪花氷琪	雪花のかき氷 Shaved Ice of Snow Flakes

## 前菜 APPETIZER

白油童鶏	蒸し鶏の冷菜 Steamed Chicken, Leek and Ginger Sauce	¥1,320
棒々鶏絲	バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,320
叉焼蜜肉	特製窯焼きチャーシュー Chinese Barbecued Pork	¥1,320
海蜇拌頭	くらげの冷菜（トリュフ風味または塩味） Marinated Jellyfish, Truffle Flavor or Salt Taste	¥1,540
雲片白肉	皮付きバラ肉の四川辛子ソース Boiled Sliced Pork Rib, Spicy Garlic Sauce	¥1,320

## 厳選 SPECIAL FOOD

銀鼎厳選	厳選食材の姿煮込み 銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar	¥7,700
蟹黄厳選	上海蟹味噌入り厳選食材の煮込み Braised Special Food Soup, Shanghai Crab Roe Sauce	¥2,640

## 鍋巴 DEEP FRIED CRISPY RICE

蝦仁鍋巴	海老入り手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Shrimp, Tomato Sauce	¥1,540
什景鍋巴	五目手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Chop Suey, Brown Sauce	¥1,760

## 海參 SEA CUCUMBER

蝦子海參 なまこと川海老の煮込み ¥6,600  
Braised Sea Cucumber, River Shrimp

## 燕窩 BIRD'S NEST

芙蓉燕窩 海燕の巣入り淡雪スープ 1人前 1 Serving ¥3,300  
Bird's Nest Soup, White Egg

## 蝦 PRAWN & SHRIMP

XO明蝦 大海老のXO醬炒め ¥2,640  
Wok-Fried Prawn, XO Sauce

炒明蝦片 大海老と旬野菜の塩味炒め ¥2,640  
Wok-Fried Prawn, Seasonal Vegetable

乾燒明蝦 大海老のチリソース ¥1,980  
Braised Prawn, Chili Sauce

朝天明蝦 大海老の四川唐辛子酢炒め ¥1,980  
Wok-Fried Prawn, Szechuan Dried Red Chili

沙拉明蝦 大海老のマヨネーズ和え ¥1,540  
Deep Fried Prawn, Mayonnaise Sauce

乾燒蝦仁 小海老のチリソース ¥1,320  
Braised Shrimp, Chili Sauce

旬菜蝦仁 小海老と旬野菜の塩味炒め ¥1,980  
Wok-Fried Shrimp, Seasonal Vegetables, Salt

酥炸蝦仁 小海老のサクサク揚げ ¥1,320  
Deep-Fried Crispy Shrimp

## 鮮魚 FISH

糟溜魚片 鮮魚の紹興酒甘味ソース ¥2,860  
Wok-Fried Sliced Fish, Chinese Rice Wine Sauce



## 蛋 EGG

蟹肉滑蛋	蟹肉入り滑らか炒め Omelette with Crab Meat Cantonese Style	¥1,540
蝦仁炒蛋	海老入り強火香り炒め Scrambled Egg with Shrimp	¥1,540

## 豆腐 TOFU

麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥1,760
砂鍋豆腐	豆腐と海老、春雨の土鍋煮込み Braised Tofu and Shrimp	¥1,760

## 素菜 VEGETABLE

浄素什景	旬野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	¥1,540
砂鍋菠菜	ホウレン草とピータン、塩漬け卵の土鍋炒め Wok-Fried Spinach and Century Egg Served in Hot Pot	¥1,320
炒什素菜	八種の野菜細切り炒め Wok-Fried Shredded Seasonal Vegetables	¥1,100
奶油白菜	白菜のクリーム煮込み Braised Chinese Cabbage, Cream Sauce	¥1,320

## 湯 SOUP

酸辣大湯	スーラータン Hot and Dour Soup	¥1,430
粟米湯	コーンクリームスープ Corn Cream Soup	¥1,100
蛋花湯	卵と旬野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	¥1,100

## 鴨肉 DUCK MEAT

北京烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck	1/2 羽 Half ¥6,600 / 1 羽 Whole ¥13,200
------	-----------------------------------	---------------------------------------

## 鶏肉 CHICKEN

宮保鶏丁	若鶏の四川唐辛子酢炒め Wok-Fried Chicken, Szechuan Dried Red Chili	¥1,320
青腰鶏丁	若鶏とピーマン、カシューナッツの炒め Wok-Fried Chicken, Green Pepper, Cashew Nuts	¥1,320
軟炸子鶏	若鶏の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,320

## 牛肉 BEEF

神戸牛XO	神戸牛のXO 醬ソース Wok-Fried Kobe Beef, XO Sauce	¥11,000
朝天	四川唐辛子酢炒め Red Pepper and Vinegar Sauce	¥6,600
XO	XO 醬炒め XO Sauce	¥6,600
青椒	牛肉とピーマンの細切り炒め Wok-Fried Shredded Beef and Green Pepper	¥1,540

## 豚肉 PORK

東坡扣肉	皮付き三枚肉の紅米煮込み 旬野菜添え Sweet and Tender Simmered Pork, "BENIKOJI"	¥3,080
砂鍋獅頭	肉団子と白菜の土鍋煮込み Braised Meatballs and Vegetables in Hot Pot	¥1,540
黒醋里脊	豚フィレ肉と野菜の黒甘酢スプタ Sweet and Sour Pork Fillet, Black Vinegar	¥1,540
回鍋肉片	三枚肉とキャベツの甜麵醬炒め Wok-Fried Pork and Cabbage, Sweet Soybean Paste	¥1,540

# 麵飯 RICE & NOODLES

		1 人前 / 1 Serving
厳選湯麵	厳選食材入りつゆそば Soup Noodles, Special Food	¥ 3,300
什景湯麵	山海幸入り五目つゆそば Soup Noodles, Seafood, Meat, Vegetables	¥1,980
酸辣湯麵	スーラータンメン Spicy and Sour Soup Noodles	¥1,980
豆乳担々麵	特濃豆乳タンタン麵 Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Minced Pork, Soymilk	¥1,980
光麵	つゆ麵 Soup Noodles	¥1,100
牛絲拌麵	牛細切り肉と黄ニラの和えそば Noodles, Shredded Beef, Chinese Yellow Leek	¥1,980
麻婆拌麵	マーボー豆腐の和えそば Noodles, Minced Beef, Tofu, Chili Sauce	¥1,980
什景炒麵	山海幸入り五目餡かけ焼きそば Pan-Fried Noodles, Mixed Vegetable, Seafood, Meat	¥1,980
上海炒麵	上海焼きそば Pan-Fried, Noodles, Pork, Vegetable	¥1,980
什景炒飯	五目チャーハン Fried Rice, Seafood, Meat, Vegetables	¥1,980
陶板炒飯	海老、蟹餡かけ陶板チャーハン Fried Rice Sauce Topped, Shrimp, Crab Meat, on Iron Plate	¥2,200
陶板炒麵	海老、蟹餡かけ陶板焼きそば Fried Noodles Sauce Topped, Shrimp, Crab Meat, on Iron Plate	¥2,200

# 点心 DIM SUM & DESSERT

香港焼売	香港焼売 Hong Kong Shiu-Mai (4 Pieces)	¥1,320
蝦仁蒸餃	海老蒸しギョーザ Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)	¥1,320
小龍湯包	シヨールンポウ Steamed Pork Soup Dumplings (4 Pieces)	¥1,320
春捲	旬遊紀特製春巻 Spring Roll (2 Pieces)	¥1,320
雪花氷各種	マンゴー味／抹茶味／イチゴ味 Shave Ice of Snow Flakes(Mango Flavor/Green Tea Flavor/Strawberry Flavor)	¥1,320
杏仁氷漸	杏仁アイス 岩塩添え バージンオリーブオイル Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil	¥1,100
西米杏仁	特製杏仁豆腐 Almond Jelly, Served Fruit	¥1,320
黄金麻球	揚げゴマ団子 Deep Fried Sesame Dumplings (2 Pieces)	¥660