

ディナーコース 牡丹  
DINNER COURSE BOTAN  
¥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 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

ディナーコース 水仙  
DINNER COURSE SUISEN  
¥19,800

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

ディナーコース 桂花  
DINNER COURSE KEIKA  
¥15,400

特式冷盆	特製冷菜懐石飾り 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
海胆蝦片	大海老の雲丹ソース Wok-Fried Prawns with Sea Urchin Sauce
北平烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin
砂鍋菠菜	旬野菜の土鍋炒め Stir-Fried Seasonal Vegetables in Hot Pot
茭白和牛	マコモダケの和牛巻き トウチソース Beef Rolled with Manchurian Wild Rice with Black Bean Sauce
各式麵飯	本日のお食事 Today's Rice or Noodles
美甜一道	ココナッツアイス Coconut Ice Cream

ディナーコース 鈴蘭  
DINNER COURSE SUZURAN  
¥9,350

三福冷盆	前菜 3 種盛合せ 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 Roe
腐乳蝦魷	海老とイカの腐乳炒め Wok-Fried Shrimp and Squid with Putrid Milk
北平烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin
朝天牛肉	牛肉の四川唐辛子酢炒め Wok-Fried Beef with Red Pepper and Vinegar 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

## 前菜 APPETIZER

白油童鶏	蒸し鶏の冷菜 Steamed Chicken, Leek and Ginger Sauce	¥1,540
棒々鶏絲	バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,540
叉焼蜜肉	特製窯焼きチャーシュー Chinese Barbecued Pork	¥1,540
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	¥1,760
雲片白肉	皮付バラ肉の四川辛子ソース Boiled Sliced Pork Rib, Spicy Garlic Sauce	¥1,540

## 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	¥10,120
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	¥3,960

## 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	¥2,420
什景鍋巴	五目手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Chop Suey, Brown Sauce	¥2,640

## 海參 SEA CUCUMBER

蝦子海參	なまこと川海老の煮込み Braised Sea Cucumber, River Shrimp	¥9,020
------	---------------------------------------------------	--------

## 燕窩 BIRD'S NEST

芙蓉燕窩	海燕の巣入り淡雪スープ Bird's Nest Soup, White Egg	1人前 1 Serving ¥5,060
------	--------------------------------------------	----------------------

## 蝦 PRAWN & SHRIMP

XO明蝦	大海老のXO醬炒め Wok-Fried Prawn, XO Sauce	¥3,630
炒明蝦片	大海老と旬野菜の塩味炒め Wok-Fried Prawn, Seasonal Vegetable	¥2,970
乾燒明蝦	大海老のチリソース Braised Prawn, Chili Sauce	¥2,200
朝天明蝦	大海老の四川唐辛子酢炒め Wok-Fried Prawn, Szechuan Dried Red Chili	¥2,200
沙拉明蝦	大海老のマヨネーズ和え Deep Fried Prawn, Mayonnaise Sauce	¥1,760
乾燒蝦仁	小海老のチリソース Braised Shrimp, Chili Sauce	¥1,540
旬菜蝦仁	小海老と旬野菜の塩味炒め Wok-Fried Shrimp, Seasonal Vegetables, Salt	¥2,200
酥炸蝦仁	小海老のサクサク揚げ Deep-Fried Crispy Shrimp	¥1,540

## 鮮魚 FISH

糟溜魚片	鮮魚の紹興酒甘味ソース Wok-Fried Sliced Fish, Chinese Rice Wine Sauce	¥3,630
------	---------------------------------------------------------------	--------

## 蛋 EGG

蟹肉滑蛋	蟹肉入り滑らか炒め Omelette with Crab Meat Cantonese Style	¥1,760
蝦仁炒蛋	海老入り強火香り炒め Scrambled Egg with Shrimp	¥1,760

## 豆腐 TOFU

麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥1,980
砂鍋豆腐	豆腐と海老、春雨の土鍋煮込み Braised Tofu and Shrimp	¥1,980

## 素菜 VEGETABLE

浄素什景	旬野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	¥1,930
砂鍋菠菜	ほうれん草とピータン、塩漬け卵の土鍋炒め Wok-Fried Spinach and Century Egg Served in Hot Pot	¥1,540
炒什素菜	8種の野菜細切り炒め Wok-Fried Shredded Seasonal Vegetables	¥1,210
奶油白菜	白菜のクリーム煮込み Braised Chinese Cabbage, Cream Sauce	¥1,540

## 湯 SOUP

酸辣大湯	スーラータン Hot and Sour Soup	¥3,080
粟米湯	コーンクリームスープ Corn Cream Soup	¥1,210
蛋花湯	卵と旬野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	¥1,210

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

\*Please notify an attendant if you have any food allergies.

\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

## 鴨肉 DUCK

北京烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin <small>※北京ダックは皮のみの提供となります。 *Peking Duck will be served with skin only.</small>	6本 / 6 Pieces ¥8,800	12本 / 12 Pieces ¥17,600
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	-------------------------

## 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	¥1,540
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	¥1,540
軟炸子鶏	若鶏の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,540

## 牛肉 BEEF

朝天	四川唐辛子酢炒め Red Pepper and Vinegar Sauce	¥9,240
XO	XO 醬炒め XO Sauce	¥9,240
青椒	牛肉とピーマンの細切り炒め Wok-Fried Shredded Beef and Green Pepper	¥3,080

## 豚肉 PORK

東坡扣肉	皮付三枚肉の紅米煮込み 旬野菜添え Sweet and Tender Simmered Pork	¥4,620
砂鍋獅頭	肉団子と白菜の土鍋煮込み Braised Meatballs and Vegetables in Hot Pot	¥4,180
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	¥2,640
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	¥1,760

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、

あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

\*Please notify an attendant if you have any food allergies.

\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 麵飯 RICE AND NOODLES

1 人前 / 1 Serving

厳選湯麵	厳選食材入りつゆそば Soup Noodles, Special Food	¥ 5,060
什景湯麵	山海幸入り五目つゆそば Soup Noodles, Seafood, Meat, Vegetables	¥3,520
酸辣湯麵	スーラータンメン Spicy and Sour Soup Noodles	¥4,180
豆乳坦麵	特濃豆乳担々麵 Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Soy Milk	¥2,200
光麵	つゆ麵 Soup Noodles	¥1,210
牛絲拌麵	牛細切り肉と黄ニラの和えそば Noodles, Shredded Beef, Chinese Yellow Leek	¥2,200
麻婆拌麵	マーボー豆腐の和えそば Noodles, Minced Beef, Tofu, Chili Sauce	¥2,200
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	¥3,520
上海炒麵	上海焼きそば Pan-Fried, Noodles, Pork, Vegetable	¥2,200
什景炒飯	五目チャーハン Fried Rice, Seafood, Meat, Vegetables	¥2,200
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	¥2,860
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	¥3,960

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、  
あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

\*Please notify an attendant if you have any food allergies.

\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 点心 DIM SUM AND DESSERT

香港焼売	香港焼売 (4本) Hong Kong Shiu-Mai (4 Pieces)	¥1,540
蝦仁蒸餃	海老蒸しギョーザ (4個) Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)	¥1,540
小龍湯包	ショーロンポウ (4個) Steamed Pork Soup Dumplings (4 Pieces)	¥1,540
春捲	旬遊紀特製春巻 (2本) Spring Roll (2 Pieces)	¥1,540
雪花氷各種	マンゴー味 / 抹茶味 / いちご味 Shave Ice of Snow Flakes (Mango Flavor / Green Tea Flavor / Strawberry Flavor)	¥1,540
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	¥1,210
西米杏仁	特製杏仁豆腐 Almond Jelly, Served Fruit	¥1,540
黄金麻球	揚げゴマ団子 (2個) Deep Fried Sesame Dumplings (2 Pieces)	¥660