

SHUN YUKI

旬遊記

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

LUNCH COURSE

麵飯ミニランチコース ¥2,420

| | |
|------|--------------------------|
| 口福冷盆 | 本日の前菜 Small appetizer |
| 咸点心 | 旬遊紀特製 春巻 Spring roll |

お食事 下記より1品お選びください。
Today's meal . Please choose noodles or fried rice.

| | |
|--------|---|
| A 麻婆拌麵 | マーボー豆腐の和えそば Noodles, minced beef, tofu, chili sauce |
| B 豆乳担麵 | 特濃豆乳担々麵 Dan Dan soup noodles, spicy sesame paste, soy milk |
| C 陶板炒飯 | 蟹の餡かけ陶板炒飯 Fried rice, crab |
| D 陶板炒麵 | 五目餡かけ陶板焼きそば Pan-fried noodles, seafood, meat, vegetable |
| E 五目冷麵 | 五目冷やし中華 Chilled chinese noodles, vegetable |
| F 辣炸醬麵 | ジャージャー麵 Jar Jar noodles |

| | |
|-----|--|
| 甜点心 | 冰粉ゼリー 黒蜜ソース添え Taiwanese jelly from fig, brown sugar syrup |
|-----|--|

※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のあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.

SHUN YUKI
旬遊紀

LUNCH COURSE

特別ランチコース ¥2,860

双福冷盆

本日の前菜二種
Two kinds small appetizer

咸点心

旬遊紀特製 春巻
Spring roll

主菜 下記より主菜をお選びください。

※1名様テーブル2品、2名様テーブル3品、3名様以上のテーブル4品

Main Dish Please choose your dish

2 plates for 1 person. 3 plates for 2 person. 4 plates for over 3 person.

1 老焼爆蛋

揚げ卵としらすの醤油煮
Deep-fried egg and whites simmered in soy sauce

2 旬菜蝦仁

海老とそら豆、チシャトウの炒め
Wok-fried shrimp, broad beans and chishatou

3 糖醋丸子

豚肉団子とフルーツのケチャップ甘酢
Wok-fried pork dumplings and fruits, ketchup sweet and sour vinegar

4 干貝双露

2色アスパラの貝柱あんかけ
Wok-fried, Asparagus scallop sauce

5 牛絲粉絲

細切り牛肉と春雨の炒め
Wok-fried sliced beef and spring rain

6 麻婆豆腐

マーボー豆腐
Braised tofu, minced beef, chili sauce

冬茸浅蜊湯

冬瓜とあさりの卵白スープ
Winter melon and clams, egg white soup

蟹炒飯

オリーブオイル仕立ての蟹チャーハン
Fried rice, crab meat

杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツ杏仁豆腐
Almond jelly, coconut milk

※料金は税込みとなります。別途、サービス料13%を頂戴致します。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.

SHUN YUKI
旬遊紀

LUNCH COURSE

旬香ランチコース ¥4,950

| | |
|------|---|
| 三福冷盆 | 本日の前菜三種 Three kinds of appetizers |
| 厳選燉蛋 | 厳選食材の茶碗蒸し Steamed egg custard, special food |
| 鍋炸玉奶 | とうもろこしのクリーム揚げ Deep fried corn cream |
| | 酥鮎春捲 |
| 辣椒豆腐 | 揚げ豆腐の五目辛味煮込み Braised fried tofu and seafood, meat, vegetable chili sauce |
| 京醬牛絲 | 細切り牛肉のクレープ包み Wok-fried sliced beef wrap in crepes |

お食事 下記より1品お選びください。

Today's meal Please choose noodles or fried rice

| | |
|--------|--|
| A 素菜炒麵 | 野菜の餡かけ焼きそば Pan-fried noodles, mixed vegetable |
| B 雲呑湯麵 | 春菊ワンタン入りつゆそば Soup noodles, vegetable won-tan |
| C 叉焼炒飯 | オリーブオイルチャーハン Fried rice fork ware |

美甜二道

本日のヤムチャ
Today's dim sum

タピオカ入りココナッツ杏仁豆腐
Almond jelly, coconut milk

※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のあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.

SHUN YUKI
旬遊記



Appetizer

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|---|-------------|--------------|-------------|
| 鳳城魚滑 | 鮮魚のワンタンサラダ Seabream chinese sashimi style, wontan salad | ¥ 2,420 | ¥ 3,630 | ¥ 6,050 |
| 白油童鶏 | 蒸し鶏の冷菜 Steamed chicken, leek and ginger sauce | ¥ 2,200 | ¥ 3,300 | ¥ 5,500 |
| 棒々鶏絲 | バンバンジー Steamed chicken, spicy sesame sauce | ¥ 1,760 | ¥ 2,640 | ¥ 4,400 |
| 叉焼蜜肉 | 特製釜焼きチャーシュー Chinese barbecued pork | ¥ 1,540 | ¥ 2,310 | ¥ 3,850 |
| 海蜇頭 | くらげの冷菜 (トリュフ風味または塩味) Marinated Jellyfish, truffle flavor or salt taste | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 旬菜沙拉 | 季節の16品目サラダ Seasonal 16 kinds of vegetables salad | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,750 |
| 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 | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,750 |
| 水晶肴肉 | 豚肉の煮凝り Jellied pork broth | ¥ 990 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 腐菜素捲 | 旬野菜の湯葉捲き Fresh bean curd skin with vegetables | ¥ 880 | ¥ 1,320 | ¥ 2,200 |
| 松花皮蛋 | ピータン Century egg | ¥ 880 | ¥ 1,320 | ¥ 2,200 |
| 酸辣素蔬 | 酢漬け各種 Pickled vegetables | ¥ 880 | ¥ 1,320 | ¥ 2,200 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Abalone

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|---|-------------|--------------|-------------|
| 奶油鮑魚 | クリーム煮込み Braised abalone, cream sauce | ¥ 5,500 | ¥ 8,250 | ¥13,750 |
| 蠔油鮑魚 | オイスターソース煮込み Braised abalone, oyster sauce | ¥ 5,060 | ¥ 7,590 | ¥12,650 |
| 旬菜鮑魚 | 旬野菜の炒め Chinese pan fried abalone, vegetables | ¥ 3,740 | ¥ 5,610 | ¥ 9,350 |
| 紅焼鮑魚 | タケノコ,シイタケの煮込み Braised abalone, bamboo shoots, mushroom | ¥ 3,630 | ¥ 5,500 | ¥ 9,130 |



Deep fried crispy rice

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|--|-------------|--------------|-------------|
| 蝦仁鍋巴 | 海老入り手作りおこげ Deep fried crispy rice, shrimp, tomato sauce | ¥ 1,650 | ¥ 2,530 | ¥ 4,180 |
| 什景鍋巴 | 五目手作りおこげ Deep fried crispy rice, chop suey, brown sauce | ¥ 1,650 | ¥ 2,530 | ¥ 4,180 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



海參 Sea cucumber

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|--|-------------|--------------|-------------|
| 鮑魚海參 | なまこと鮑の煮込み Braised sea cucumber, abalone | ¥ 5,060 | ¥ 7,590 | ¥ 12,650 |
| 鶏翅海參 | なまこと手羽先の煮込み Braised sea cucumber, chicken wings tip | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 蝦子海參 | なまこと川海老の煮込み Braised sea cucumber, river shrimp | ¥ 3,080 | ¥ 4,620 | ¥ 7,700 |



燕窩 Bird's nest

| | | | 一人前 |
|------|--|--|---------|
| 清湯燕窩 | 海燕の巣入り澄ましスープ Bird's nest soup | | ¥ 1,760 |
| 芙蓉燕窩 | 海燕の巣入り淡雪スープ Bird's nest soup, white egg | | ¥ 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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



| 大海老 Prawn | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|-------------|---|-------------|--------------|-------------|
| XO明蝦 | XO醬炒め Wok-fried prawn, XO Sauce | ¥ 1,870 | ¥ 2,750 | ¥ 5,500 |
| 炒明蝦片 | 旬野菜の塩味炒め Wok-fried prawn, seasonal vegetable | ¥ 1,815 | ¥ 2,530 | ¥ 4,510 |
| 沙爹明蝦 | シンガポールソース 土鍋煮込み Braised prawn served in hot pot, singapore sauce | ¥ 1,650 | ¥ 2,200 | ¥ 4,180 |
| 乾焼明蝦 | チリソース Braised prawn, chili sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 紅焼明蝦 | 醤油煮込み Braised prawn, soy sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 朝天明蝦 | 四川唐辛子酢炒め Wok-fried prawn, szechuan dried red chili | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 炸烹明蝦 | 甘酢唐辛子炒め Wok-fried prawn, spicy and sweet vinegar sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 芫爆明蝦 | ニンニクパウダー炒め Wok-fried prawn, garlic powder | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 沙拉明蝦 | マヨネーズ和え Deep fried prawn, mayonnaise sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 小海老 Shrimp | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
| 乾焼蝦仁 | チリソース Braised shrimp, chili sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 旬菜蝦仁 | 旬野菜の塩味炒め Wok-fried shrimp, seasonal vegetables, salt | ¥ 1,540 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 酥炸蝦仁 | サクサク揚げ Deep-fried crispy shrimp | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,750 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



鮮魚

| | | 一人前 | 一尾 |
|------|--|-------------|--------------|
| 清蒸鮮魚 | 鮮魚の蒸し物 Steamed whole fish with soy sauce | ¥ 1,980 | ¥ 13,750 |
| | | 小盆 Small | 中盆 Medium |
| 旬菜魚片 | 旬野菜の塩味炒め Wok-fried sliced fish, seasonal vegetables, salt | ¥ 2,860 | ¥ 7,150 |
| | | | 大盆 Large |
| 醋溜魚片 | ケチャップ味甘酢ソース Wok-fried sliced fish with sweet and sour, tomato sauce | ¥ 2,530 | ¥ 6,380 |
| 糟溜魚片 | 紹興酒甘味ソース Wok-fried sliced fish, Chinese rice wine sauce | ¥ 2,530 | ¥ 6,380 |



蟹

| | | 1/2杯 | 1杯 |
|------|--|---------|---------|
| 沙爹青蟹 | シンガポールソース 土鍋煮込み Braised crab served in hot pot, singapore sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 |
| 芙蓉青蟹 | 芙蓉仕立て Braised crab, egg white | ¥ 2,750 | ¥ 4,180 |
| 麵拖青蟹 | 甜麵醬煮込み Braised crab, sweet soybean paste | ¥ 2,750 | ¥ 4,180 |
| 姜葱青蟹 | 葱生姜炒め Wok-fried crab, leek and ginger sauce | ¥ 2,750 | ¥ 4,180 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Scallops

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|-------------|---|-------------|--------------|-------------|
| 生炒鮮貝 | 旬野菜の塩味炒め Wok-fried scallop, seasonal vegetables, salt | ¥ 1,980 | ¥ 2,970 | ¥ 4,950 |
| 豉椒鮮貝 | 黄ニラのトウチ炒め Wok-fried scallop and chinese yellow leek, black beans sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 紅糟鮮貝 | 紅糟炒め Wok-fried scallop, chinese red paste "BENIKOJI" | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 豉蒸鮮貝 | ブラックビーンズ蒸し Steamed scallop, black beans sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 蒜蒸鮮貝 | ニンニク蒸し Steamed scallop, garlic sauce | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |



Egg

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|-------------|--|-------------|--------------|-------------|
| 蟹肉滑蛋 | 蟹肉入り滑らか炒め Omelette with crab meat cantonese style | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 蝦仁滑蛋 | 海老入り滑らか炒め Omelette with shrimp cantonese style | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 藩茄滑蛋 | トマト入り滑らか炒め Omelette with tomato cantonese style | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 蟹肉炒蛋 | 蟹肉入り強火香り炒め Scrambled egg with crab meat | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 蝦仁炒蛋 | 海老入り強火香り炒め Scrambled egg with shrimp | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 藩茄炒蛋 | トマト入り強火香り炒め Scrambled egg with tomato | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Tofu

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|--|-------------|--------------|-------------|
| 麻婆豆腐 | マーボー豆腐 Braised tofu, minced beef, chili sauce | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 砂鍋豆腐 | 豆腐と海老 春雨の土鍋煮込み Braised tofu and shrimp | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 蟹肉豆腐 | 豆腐と蟹肉の煮込み Braised tofu and crab meat | ¥ 1,980 | ¥ 2,970 | ¥ 4,950 |
| 蝦仁豆腐 | 豆腐と海老の煮込み Braised tofu and shrimp | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |



Vegetable

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|---|-------------|--------------|-------------|
| 珊瑚香菌 | 蟹肉とキノコの珊瑚仕立て Wok-fried crab meat and mushroom, egg white | ¥ 2,200 | ¥ 3,300 | ¥ 5,500 |
| 浄素什景 | 旬野菜の煮込み Braised mixed vegetables | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 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 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 奶油白菜 | 白菜のクリーム煮込み Braised chinese cabbage, cream sauce | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 乾焼茄子 | 茄子の辛子炒め煮 Braised eggplants, spicy sauce | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 乾焼菠菜 | ホウレン草と干し海老の辛子炒め Wok-fried spinach and dried shrimp, spicy sauce | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 炒什素菜 | 八種の野菜細切り炒め Wok-fried shredded seasonal vegetables | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 蝦子冬筍 | 竹の子と川海老卵の煮付け Braised bamboo shoots and shrimp roe | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 魚香茄子 | 茄子の酢辛子炒め煮 Braised eggplants, spicy vinegar sauce | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Duck meat

| | | 1/4羽 Quarter | 1/2羽 Haif | 1羽 Whole |
|-------------|--|-----------------|--------------|-------------|
| 北京烤鴨 | 特製釜焼き北京ダック Roasted peking duck | ¥ 3,300 | ¥ 6,600 | ¥ 13,200 |
| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
| 豉椒鴨脯 | 鴨胸肉の豆鼓炒め Wok-fried duck, black bean sauce | ¥ 1,650 | ¥ 2,530 | ¥ 4,180 |



Chicken

| | | | 1/2羽 Haif | 1羽 Whole |
|---------------------|---|-------------|--------------|-------------|
| 脆皮童鶏 | 若鶏の釜焼き Pot-baked chicken | | ¥ 3,080 | ¥ 6,050 |
| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
| 宮保鶏丁 | 若鶏の四川唐辛子酢炒め Wok-fried chicken, szechwan dried red chili | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 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 | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 芙蓉鶏片 | 若鶏すり身肉と旬野菜の芙蓉炒め Wok-fried minced chicken, seasonal vegetables, egg white | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 筍炒鶏絲 | 若鶏と竹の子の細切り炒め Wok-fried shredded chicken and bamboo shoots | ¥ 1,430 | ¥ 2,200 | ¥ 3,630 |
| 軟炸子鶏 (大人) | 若鶏の唐揚げ大人用 Deep fried chicken | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 軟炸子鶏 (小人) | 若鶏の唐揚げ小人用 (甘酢ソース付き) Deep fried chicken, sweet vinegar sauce | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|-------|---|-------------|--------------|-------------|
| フィレ | Wok-fried beef fillet | | | |
| 蠔油 | オイスターソース炒め Oyster sauce | ¥ 4,180 | ¥ 6,270 | ¥ 10,450 |
| 豉椒 | ブラックビーンズ炒め Black beans sauce | ¥ 4,180 | ¥ 6,270 | ¥ 10,450 |
| 黒椒 | 黒コショウ炒め Black pepper sauce | ¥ 4,180 | ¥ 6,270 | ¥ 10,450 |
| 朝天 | 四川唐辛子酢炒め Red pepper and vinegar sauce | ¥ 4,180 | ¥ 6,270 | ¥ 10,450 |
| XO | XO 醬炒め XO sauce | ¥ 4,180 | ¥ 6,270 | ¥ 10,450 |
| ロース | Wok-fried beef loin | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
| 蠔油 | オイスターソース炒め Oyster sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 豉椒 | ブラックビーンズ炒め Black beans sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 黒椒 | 黒コショウ炒め Black pepper sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 朝天 | 四川唐辛子酢炒め Red pepper and vinegar sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| XO | XO 醬炒め XO sauce | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 陶板 | シンガポールソース陶板炒め Singapore sauce on an iron plate | ¥ 3,300 | ¥ 4,950 | ¥ 8,250 |
| 細切り牛肉 | Shredded Beef | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
| 青椒 | 牛肉とピーマンの細切り炒め Wok-fried shredded beef and green pepper | ¥ 1,430 | ¥ 2,090 | ¥ 3,520 |
| 洋葱 | 牛肉と玉葱の細切り炒め Wok-fried shredded beef and onion | ¥ 1,430 | ¥ 2,090 | ¥ 3,520 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Pork

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|---|-------------|--------------|-------------|
| 椒塩排骨 | スペアリブの香り揚げ Deep fried pork spare ribs | ¥ 1,980 | ¥ 2,970 | ¥ 4,950 |
| 東坡扣肉 | 皮付き三枚肉の紅米煮込み 旬野菜添え Sweet and tender smmerd pork, "BENIKOJI" | ¥ 1,980 | ¥ 2,970 | ¥ 4,950 |
| 砂鍋獅頭 | 肉団子と白菜の土鍋煮込み Braised meatballs and vegetables in hot pot | ¥ 1,760 | ¥ 2,640 | ¥ 4,400 |
| 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 | ¥ 1,760 | ¥ 2,640 | ¥ 4,400 |
| 糖醋里脊 | 豚フィレ肉とフルーツのケチャップ甘酢スプタ Sweet and sour pork fillet, fruit and tomato sauce | ¥ 1,760 | ¥ 2,640 | ¥ 4,400 |
| 酥炸里脊 | 豚フィレ肉の香り揚げ Deep fried pork fillet | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 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 | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |



Soup

| | | 小盆 Small | 中盆 Medium | 大盆 Large |
|------|--|-------------|--------------|-------------|
| 清湯鮑魚 | 鮑の澄ましスープ Abalone in clear soup | ¥ 2,200 | ¥ 3,300 | ¥ 5,500 |
| 酸辣大湯 | スーラータン Hot and sour soup | ¥ 1,430 | ¥ 2,090 | ¥ 3,520 |
| 素菜旬湯 | 季節野菜のスープ Mixed vegetable soup | ¥ 1,320 | ¥ 1,980 | ¥ 3,300 |
| 榨菜肉湯 | ザーサイと細切り豚肉のスープ Shredded pork soup, szechuan pickles | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,750 |
| 粟米湯 | コーンクリームスープ Corn cream soup | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |
| 蛋花湯 | 玉子と旬野菜のスープ Egg and vegetable soup | ¥ 1,100 | ¥ 1,650 | ¥ 2,640 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Rice & Noodles

1人前

| | | |
|--------|---|---------|
| 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 |
| 素菜湯麵 | 旬野菜のつゆそば Soup noodles, seasonal vegetables | ¥ 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 | ¥ 1,760 |
| 高菜肉絲湯麵 | 高菜と細切り豚肉入りつゆそば Soup noodles, shredded pork, leaf mustard | ¥ 1,760 |
| 宴会湯麵 | 旬野菜ワンタン入りつゆそば Soup noodles, vegetable wong tang | ¥ 1,320 |
| 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 leak | ¥ 1,760 |
| 麻婆拌麵 | マーボー豆腐の和えそば Noodles, minced beef, tofu, chili sauce | ¥ 1,320 |
| 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 |
| 牛肉絲炒麵 | 細切り牛肉餡かけ焼きそば Pan-fried noodles, shredded beef | ¥ 1,980 |
| 蝦仁炒麵 | 海老入り餡かけ焼きそば Pan-fried, noodles, shrimp | ¥ 2,200 |
| 上海炒麵 | 上海焼きそば Pan-fried, noodles, pork, vegetable | ¥ 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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Rice & Noodles

| | | 1人前 |
|------|---|---------|
| 蝦蟹炒飯 | 海老、蟹チャーハン Fried rice, shrimp, crab meat | ¥ 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 | ¥ 1,980 |
| 塩鮭炒飯 | 塩鮭レタスチャーハン Fried rice, salmon, lettuce | ¥ 1,540 |
| 荷葉蒸飯 | 蓮の葉ご飯 Steamed rice wrapped lotus leaf | ¥ 770 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.



Dim sum & dessert

| | | |
|----------------------|--|---------|
| 蝦仁焼売 (4ヶ) | 海老焼売 Shrimp Shiu-Mai (4 pieces) | ¥ 1,430 |
| 蝦仁蒸餃 (4ヶ) | 海老蒸しギョーザ Steamed shrimp dumplings (4 pieces) | ¥ 1,320 |
| 小龍湯包 (5ヶ) | ショーロンポウ Steamed pork soup dumplings (5 pieces) | ¥ 1,320 |
| 春巻 (2本) | 旬遊紀特製春巻 Spring roll (2 pieces) | ¥ 880 |
| 花巻 (2ヶ) | 蒸し花巻 Steamed bun (2 pieces) | ¥ 440 |
| | 揚げ花巻 Fried steamed bun (2 pieces) | ¥ 440 |
| 時節水果 | 季節のフルーツ盛合わせ Assorted seasonal fruits | ¥ 2,420 |
| 雪花氷各種 (芒果、抹茶、イチゴ) | 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 | ¥ 990 |
| 特製杏仁豆腐 | 特製杏仁豆腐 Almond jelly, served fruit | ¥ 880 |
| 紹興布丁 | 紹興酒のキャラメルプリン Caramel flavor pudding, chinese rice wine | ¥ 880 |
| 西米奶露 | タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk, tapioka | ¥ 660 |
| 黄金麻球 (2ヶ) | 揚げゴマ団子 Deep fried sesame dumplings (2 pieces) | ¥ 770 |

※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。
All prices are tax included. The price is subject to 13% service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.

※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients.