

## 前菜 APPETIZER

白油童鶏	蒸し鶏の冷菜 Steamed Chicken, Leek and Ginger Sauce	¥1,540
棒棒鶏絲	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
乾焼明蝦	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
乾焼蝦仁	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

## 鴨肉 DUCK

北京烤鴨

特製窯焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck Skin

※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.

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

# 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

※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.