

## 前菜 APPETIZER

|      |                                                                          |        |
|------|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| 白油童鶏 | 蒸し鶏の冷菜<br>Steamed Chicken, Leek and Ginger Sauce                         | ¥1,540 |
| 棒々鶏絲 | バンバンジー<br>Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce                            | ¥1,540 |
| 叉焼蜜肉 | 特製窯焼きチャーシュー<br>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）<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Deep Fried Crispy Rice, Shrimp, Tomato Sauce | ¥2,420 |
| 什景鍋巴 | 五目手作りおこげ<br>Deep Fried Crispy Rice, Chop Suey, Brown Sauce | ¥2,640 |

## 蝦 PRAWN AND SHRIMP

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

## 蛋 EGG

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

## 豆腐 TOFU

|      |                                                   |        |
|------|---------------------------------------------------|--------|
| 麻婆豆腐 | マーボー豆腐<br>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<br>Braised Tofu and Shrimp         | ¥1,980 |

## 素菜 VEGETABLE

|      |                                                                             |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| 浄素什景 | 旬野菜の煮込み<br>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<br>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<br>Wok-Fried Shredded Seasonal Vegetables                        | ¥1,210 |
| 奶油白菜 | 白菜のクリーム煮込み<br>Braised Chinese Cabbage, Cream Sauce                          | ¥1,540 |

## 湯 SOUP

|      |                                     |        |
|------|-------------------------------------|--------|
| 酸辣大湯 | スーラータン<br>Hot and Sour Soup         | ¥3,080 |
| 粟米湯  | コーンクリームスープ<br>Corn Cream Soup       | ¥1,210 |
| 蛋花湯  | 卵と旬野菜のスープ<br>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<br>Roasted Peking Duck Skin<br><small>※北京ダックは皮のみの提供となります。<br/>*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<br>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<br>Wok-Fried Chicken, Green Pepper, Cashew Nuts | ¥1,540 |
| 軟炸子鶏 | 若鶏の唐揚げ<br>Deep Fried Chicken                                       | ¥1,540 |

## 牛肉 BEEF

|    |                                                           |        |
|----|-----------------------------------------------------------|--------|
| 朝天 | 四川唐辛子酢炒め<br>Red Pepper and Vinegar Sauce                  | ¥9,240 |
| XO | XO 醤炒め<br>XO Sauce                                        | ¥9,240 |
| 青椒 | 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>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<br>Sweet and Tender Simmered Pork               | ¥4,620 |
| 砂鍋獅頭 | 肉団子と白菜の土鍋煮込み<br>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ブタ<br>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<br>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<br>Soup Noodles, Special Food                                      | ¥ 5,060 |
| 什景湯麵 | 山海幸入り五目つゆそば<br>Soup Noodles, Seafood, Meat, Vegetables                        | ¥3,520  |
| 酸辣湯麵 | スーラータンメン<br>Spicy and Sour Soup Noodles                                       | ¥4,180  |
| 豆乳坦麵 | 特濃豆乳担々麵<br>Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Soy Milk                 | ¥2,200  |
| 光麵   | つゆ麵<br>Soup Noodles                                                           | ¥1,210  |
| 牛絲拌麵 | 牛細切り肉と黄ニラの和えそば<br>Noodles, Shredded Beef, Chinese Yellow Leek                 | ¥2,200  |
| 麻婆拌麵 | マーボー豆腐の和えそば<br>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<br>Pan-Fried Noodles, Mixed Vegetable, Seafood, Meat           | ¥3,520  |
| 上海炒麵 | 上海焼きそば<br>Pan-Fried, Noodles, Pork, Vegetable                                 | ¥2,200  |
| 什景炒飯 | 五目チャーハン<br>Fried Rice, Seafood, Meat, Vegetables                              | ¥2,200  |
| 陶板炒飯 | 海老、蟹餡かけ陶板チャーハン<br>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<br>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)<br>Hong Kong Shiu-Mai (4 Pieces)                                                          | ¥1,540 |
| 蝦仁蒸餃  | 海老蒸しギョーザ (4 個)<br>Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)                                                | ¥1,540 |
| 小龍湯包  | ショーロンポウ (4 個)<br>Steamed Pork Soup Dumplings (4 Pieces)                                              | ¥1,540 |
| 春捲    | 旬遊紀特製春巻 (2 本)<br>Spring Roll (2 Pieces)                                                              | ¥1,540 |
| 雪花氷各種 | マンゴー味 / 抹茶味 / いちご味<br>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<br>Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil                               | ¥1,210 |
| 西米杏仁  | 特製杏仁豆腐<br>Almond Jelly, Served Fruit                                                                 | ¥1,540 |
| 黄金麻球  | 揚げゴマ団子 (2 個)<br>Deep Fried Sesame Dumplings (2 Pieces)                                               | ¥660   |