



## 前菜

- 1 牛アキレス腱のサラダ  
牛筋沙拉
- 2 ハマチの彩りサラダ  
鳳城魚滑
- 3 蒸し鶏の冷菜  
白油童鶏
- 4 バンバンジー  
棒々鶏絲
- 5 特製釜焼きチャーシュー  
叉焼蜜肉
- 6 くらげの冷菜 (トリュフ風味)  
松露海頭
- 7 鮑の豆鼓ソース  
豆鼓鮑魚
- 8 野菜の湯葉巻き  
腐菜素捲
- 9 カラトマトの甘酢漬け  
酸辣蕃茄
- 10 ピータン豆腐  
皮蛋豆腐
- 11 ライスペーパー巻き  
生春捲



## 鍋巴

- 12 海老入り手作りおこげ (トマト味)  
蝦仁鍋巴
- 13 五目手作りおこげ  
什景鍋巴



## 海鮮

- 14 海老のチリソース  
乾燒蝦仁
- 15 海老のマヨネーズソース和え  
沙拉蝦仁
- 16 カニ爪のアーモンド揚げ  
酥炸蟹爪
- 17 烏賊と旬野菜のサッパリ炒め  
伍彩魷絲
- 18 鮮帆立のサッパリ炒め  
生炒鮮貝
- 19 海老のXO醬炒め  
XO醬蝦仁



## 素菜

- 25 ナスの酢辛子炒め  
玉香茄子
- 26 ホウレン草の土鍋炒め  
砂鍋菠菜
- 27 旬野菜の干貝柱炒め  
干貝素菜
- 28 中国旬野菜の蟹肉餡かけ  
素菜蟹肉
- 29 ナスの辛子炒め煮  
乾燒茄子



## 鴨

- 30 特製釜焼き北京ダック  
北京烤鴨
- 31 スモークドダック  
樟茶鴨子



## 鶏肉

- 32 鶏肉とピーマン、カシューナッツの炒め  
青腰鶏丁
- 33 鶏肉のパリパリ窯焼き  
脆皮童鶏
- 34 ユーリンチー  
油淋子雞
- 35 鶏肉の四川唐辛子酢炒め  
宮保鶏丁
- 36 鶏肉の唐揚げ  
軟炸子雞



## 牛肉

- 37 牛バラ肉とトマトの煮込み  
紅燒牛腩
- 38 牛肉とピーマンの細切り炒め  
青椒牛絲
- 39 牛肉の四川唐辛子酢炒め  
朝天牛肉
- 40 牛フィレ肉の豆鼓ソース  
鼓椒腓腩
- 41 牛肉のオイスターソース  
蠔油牛肉



## 蛋・豆腐

- 20蟹肉入り玉子炒め 甘酢タレ付  
蟹肉炒蛋
- 21トマト入り滑らか炒め  
蕃茄滑蛋
- 22マーボー豆腐 土鍋入り  
麻婆豆腐
- 23揚げ豆腐の辛子煮込み  
辣椒豆腐
- 24豆腐と海老 春雨の煮込み  
砂鍋豆腐



## 湯

※一人前でのご用意となります

- 47スーラースープ  
酸辣大湯
- 48コーンクリームスープ  
粟米濃湯
- 49上海蟹ミソ入りフカヒレスープ  
蟹黄魚翅
- 50ザーサイスープ  
榨菜肉絲湯
- 51季節野菜のスープ  
素菜大湯
- 52貝柱入りフカヒレスープ  
芙蓉魚翅



## 麵飯

※一人前でのご用意となります

- 53高菜と細切り豚肉入りつゆそば  
高菜湯麵
- 54スーラータンメン  
酸辣湯麵
- 55旬野菜のつゆそば  
素菜湯麵
- 56タンタン麵  
担々麵
- 57マーボー豆腐の和えそば  
麻婆拌麵
- 58山海幸入り五目餡かけ焼きそば  
什景炒麵
- 59オリーブオイル蟹チャーハン  
蟹肉炒飯
- 60オリーブオイル叉焼チャーハン  
叉焼炒飯
- 61チマキ (1ヶ)  
美味粽子
- 62つゆ麵  
光麵



## 豚肉

- 42豚フィレ肉の黒甘酢スブタ  
黒醋里脊
- 43豚フィレ肉のケチャップ甘酢スブタ  
糖醋里脊
- 44三枚肉とキャベツの甜麵醬炒め  
回鍋肉片
- 45三枚肉の醤油煮込み 青菜添え  
紅燒扣肉
- 46スペアリブの香り揚げ  
椒塩排骨



## 点心

- 63海老蒸しギョーザ (4ヶ)  
蝦仁蒸餃
- 64特製シュウマイ (4ヶ)  
特製燒売
- 65ショーロンポウ (4ヶ)  
小龍湯包
- 66ニラ焼き饅頭 (2ヶ)  
韭菜饅頭
- 67野菜饅頭 (2ヶ)  
素菜包
- 68豚肉のブラックビーンズ蒸し  
豉椒排骨
- 69特製春捲き (2本)  
旬遊春卷
- 70蒸し葱花卷  
蒸花捲
- 71葱焼き餅  
葱油餅
- 72雪花のかき氷 (抹茶・苺・マンゴー)  
雪花冰
- 73特製杏仁豆腐  
杏仁豆腐
- 74タピオカ入りココナッツミルク  
西米奶露
- 75エッグタルト (2ヶ)  
蛋達
- 76揚げゴマ団子 (2ヶ)  
黄金麻球
- 77チャーシューパイ (2ヶ)  
叉焼酥