

前菜 Cold&Hot Appetizer

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
珍味三拼盆	三種盛り合わせ	Three Kinds of Cold Delicacies	¥9,000	¥6,000
美饌冷鮑魚	あわびの薄切り冷菜	Cold Sliced Abalone	¥12,000	¥8,000
呂酒海蜇皮	くらげの冷菜	Cold Jelly Fish	¥9,000	¥6,000
葱油白切鶏	蒸し鶏の冷菜 ネギソースかけ	Cold Boiled Chicken	¥6,000	¥4,000
川酸辣双菜	白菜、胡瓜の唐辛子甘酢漬け	Sour Tenjin Cabbage and Cucumber	¥4,500	¥3,000

魚翅(ふかひれ) Shark's Fin

				1名様 (per persons)
紅焼大展翅	ふかひれ姿煮	Braised Shark's Fin Whole Style		¥8,500
蟹肉燴生翅	ふかひれ蟹肉入りスープ	Shark's Fin Soup with Crabmeat		¥5,000

鮑魚(あわび) Abalone

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
★ 時蔬蠔油鮑	薄切りあわびの オイスターソース煮込み	Braised Abalone and Vegetables	¥15,000	¥10,000
奶油扒鮑片	薄切りあわびの クリーム煮込み	Creamed Sliced Abalone	¥15,000	¥10,000

★印は料理長のおすすめ料理でございます。
★Chef's Recommendation

○食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
○Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

海鮮小菜類(魚介類) Sea food

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
翡翠炒魚球	白身魚の切り身 季節野菜の炒め	Sautéed Sliced Fish and Vegetables	¥9,000	¥6,000
★ 冬菜蒸魚球	白身魚の冬菜蒸し	Steamed Fish with Saltgreen	¥9,000	¥6,000
糖醋炸魚球	魚の唐揚げ甘酢かけ	Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	¥9,000	¥6,000
翡翠炒瑤柱	帆立貝と季節野菜の炒め	Sautéed Scallop and Vegetables	¥9,000	¥6,000
★ 瑤柱炒蝦球	帆立貝と大海老の炒め	Sautéed Scallop and Prawn	¥9,000	¥6,000

蝦・蟹類(えび・かに) Prawn, Shrimp & Crab

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
翡翠炒蝦球	大海老と季節野菜の炒め	Sautéed Prawns and Vegetables	¥9,000	¥6,000
乾焼明蝦球	大海老のチリソース煮	Braised Prawns in Chili Sauce	¥9,000	¥6,000
★ 沙律汁蝦球	大海老のマヨネーズ炒め	Sautéed Prawns in Mayonnaise	¥9,000	¥6,000
★ 蒜茸蒸蝦仁	海老のガーリック風味蒸し	Steamed Shrimps with Garlic Flavor	¥7,500	¥5,000
乾焼鮮蝦仁	海老のチリソース煮	Braised Shrimps in Chili Sauce	¥7,500	¥5,000
翡翠炒蝦仁	海老と季節野菜の炒め	Sautéed Shrimps and Vegetables	¥7,500	¥5,000
XO炒蝦仁	海老のXO醬炒め	Sautéed Shrimps in Special Hot Sauce	¥7,500	¥5,000
★ 薑葱焗蟹柳	たらば蟹棒肉のネギ、生姜煮	Sautéed Crabmeat with Ginger and Leek	¥15,000	¥10,000
鼓椒焗蟹柳	たらば蟹棒肉の 黒豆ペースト炒め	Sautéed Crabmeat in Black Bean Sauce	¥15,000	¥10,000
百花釀蟹钳	蟹の爪の揚げもの	Fried Stuffed Crab Claw		1個(1piece) ¥1,500

マントウ(蒸しパン) ¥500

○表示価格にはサービス料10%と消費税が含まれます。
○The price includes a 10% service charge and consumption tax.

鶏類(鶏) Chicken

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
★ 金陵片皮鴨	北京ダック	Crispy Duck Skin Peking Style	¥19,000	¥9,500
腰果炒鶏丁	鶏とカシューナッツ炒め	Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts	¥6,000	¥4,000
豆鼓炆鶏球	鶏の黒豆ソース煮込み	Braised Chicken with Black Bean Sauce	¥6,000	¥4,000
香酥炸鶏球	鶏の唐揚げ	Deep Fried Chicken	¥6,000	¥4,000

牛肉類(牛肉) Beef

				1名様 (per person) ¥3,700
★ 和牛煎腓脷	和牛ステーキ中国風	Beef Steak Chinese Style		
時蔬炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce	5~6名様用 (5~6persons) ¥8,250	3~4名様用 (3~4persons) ¥5,500
鼓椒牛仔肉	牛肉の黒豆ソース炒め	Sautéed Beef in Black Bean Sauce	¥8,250	¥5,500
★ 青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め	Sautéed Shredded Beef and Green Peppers	¥8,250	¥5,500

猪肉類(豚肉) Pork

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
香酥咕嚕肉	甘酢の酢豚	Sweet and Sour Pork	¥6,000	¥4,000
★ 鎮江咕嚕肉	黒酢の酢豚	Sweet and Sour Pork of the Black Vinegar	¥6,300	¥4,200

★印は料理長のおすすめ料理でございます。
★Chef's Recommendation

○食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
○Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

豆腐類・蔬菜(豆腐・野菜) Tofu / Vegetable

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
麻婆焼豆腐	豆腐と牛挽肉の唐辛子煮込み	Braised Tofu and Minced Beef with Chili Sauce	¥5,700	¥3,800
★ 奶油扒蔬菜	季節野菜のクリーム煮	Creamed Vegetables	¥6,000	¥4,000
郊外炒青菜	季節野菜の炒め	Sautéed Seasonal Vegetables	¥6,000	¥4,000
★ 韭黄炒銀芽	黄にらともやしの炒め	Sautéed Yellow Leek and Bean Sprout	¥6,000	¥4,000

鶏蛋(玉子) Egg

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)	1名様 (per person) ¥1,400
海鮮蒸鶏蛋	海鮮入り蒸し玉子	Pot Steamed Hotchpotch with Seafood			
香煎芙蓉蟹	広東風蟹玉子焼き	Crabmeat Omelette	¥6,000	¥4,000	
滑蛋炒海鮮	海鮮入り柔らか玉子炒め	Sautéed Seafood and Egg	¥6,000	¥4,000	

湯・羹(スープ) Soup

			5~6名様用 (5~6persons)	3~4名様用 (3~4persons)
芙蓉瑶柱羹	干し貝柱のとろみスープ	Dried Scallop Thick Soup	¥4,800	¥3,200
蟹肉粟米羹	蟹肉入り とうもろこしのスープ	Corn Soup with Crabmeat	¥4,800	¥3,200
★ 桂花酸辣湯	五目の酸味と辛みスープ	Chop-suey Soup with Sour and Hot	¥5,100	¥3,400

マントウ(蒸しパン) ¥500

○表示価格にはサービス料10%と消費税が含まれます。
○The price includes a 10% service charge and consumption tax.

湯麺類(つゆそば) Noodle Soup

八珍湯麺	五目入りつゆそば	Noodle Soup with Chop-suey	¥2,000
叉焼湯麺	チャーシュー入りつゆそば	Noodle Soup with Barbecued Pork	¥2,000
蝦仁湯麺	海老入りつゆそば	Noodle Soup with Shrimp	¥2,000
牛肉湯麺	牛肉入りつゆそば	Noodle Soup with Beef	¥2,000
★ 葱油湯麺	チャーシューの細切り入り ねぎそば	Noodle Soup with Leek Barbecued Pork	¥2,000
★ 香麻担々麺	桃園特製担々麺	Noodle in Spicy Sesame and Minced Meat Soup	¥2,000
蝦餛飩麺	海老のワンタン入りつゆそば	Noodle Soup with Shrimp”WONG TONG”	¥2,200
海鮮湯麺	海鮮入りつゆそば	Noodle Soup with Seafood	¥3,500
★ 酸辣湯麺	五目の酸味と辛みのつゆそば	Noodle Soup with Sour and Hot	¥3,200
★ 排翅湯麺	ふかひれ姿入りつゆそば	Noodle Soup with Shark’s Fin Whole Style	¥9,600

炒麺類(焼きそば・焼きビーフン) Fried Noodle

八珍炒麺	五目入り焼きそば	Fried Noodles with Chop-suey	¥2,000
牛肉炒麺	牛肉入り焼きそば	Fried Noodles with Beef	¥2,000
蝦仁炒麺	海老入り焼きそば	Fried Noodles with Shrimp	¥2,000
叉焼炒麺	チャーシュー入り焼きそば	Fried Noodles with Barbecued Pork	¥2,000
★ 鼓油炒麺	炒め焼きそば	Fried Noodles in Soy Sauce	¥2,000
★ 海鮮炒麺	海鮮あんかけ焼きそば	Fried Noodles with Seafood	¥3,500
家郷米粉	五目入り焼きビーフン	Fried Rice Noodles with Meat and Vegetables	¥2,000

★印は料理長のおすすめ料理でございます。

★Chef's Recommendation

○食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

○Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

飯類 (御飯) Fried Rice & Rice

★ 蟹肉炒飯	蟹肉入りチャーハン	Fried Rice with Crabmeat	¥2,200
蝦仁炒飯	海老入りチャーハン	Fried Rice with Shrimps	¥2,000
広州炒飯	五目入りチャーハン	Fried Rice with Chop-suey	¥2,000
★ 鮑翅扒炒飯	ふかひれ・鮑あんかけ チャーハン	Fried Rice Topped with Braised Shark`s Fin and Abalone	¥3,500
鮑魚片粥	あわびの薄切り入りおかゆ	Rice Gruel with Sliced Abalone	¥3,200
生魚片粥	魚の切り身入りおかゆ	Rice Gruel with Sliced Fish	¥2,000

點心 (点心) Dim Sum

★ 北京小籠包	小籠包	Pork Dumplings with soup	4個 (4piece) ¥1,800
雀肉魚翅餃	ふかひれ入り蒸し餃子	Steamed Shark`s Fin Dumplings	4個 (4piece) ¥1,400
蟹黄蒸焼売	シューマイ	Shu-Mai Dumplings	4個 (4piece) ¥1,400
筍尖鮮蝦餃	海老の蒸し餃子	Steamed Shrimp Dumplings	4個 (4piece) ¥1,400
★ 翡翠韭菜餃	韭菜風味蒸し餃子	Steamed Leek Dumplings	4個 (4piece) ¥1,400
特製韭菜餃子	特製韭菜入り焼き餃子	Sautéed Leek Dumplings	3個 (3piece) ¥1,150
特製蝦餃子	特製海老生姜葱焼き餃子	Sautéed Shrimp and Ginger and Green onion Dumplings	3個 (3piece) ¥1,150
脆皮炸春捲	海老はるまき	Spring Roll	1本 (1roll) ¥350
蜜汁叉焼飽	チャーシュー入り饅頭	Steamed Bun with Barbecued pork	1個 (1piece) ¥350
瑤柱貴妃飽	干し貝柱入り饅頭	Steamed Bun with Scallop	1個 (1piece) ¥350

マントウ(蒸しパン) ¥500

○表示価格にはサービス料10%と消費税が含まれます。
○The price includes a 10% service charge and consumption tax.

甜品(デザート) Desserts

玫瑰蓮蓉飽	蓮の実あん入り饅頭	Steamed Bun with Lotus Seed Filling	1個(1piece)	¥350
玫瑰豆沙飽	あん入り饅頭	Steamed Bun with Red Bean Paste	1個(1piece)	¥350
葱油馬拉糕	マレーシア風蒸しカステラ	Chinese Steamed Cake Malaysia Style	1個(1piece)	¥800
蓮蓉芝麻球	蓮の実あん入り胡麻団子	Fried Lotus Seed Ball with Sesame	1個(1piece)	¥350
杏仁凍豆腐	果物入り杏仁豆腐	Cold Almond Jelly with Fruits		¥800
★ 蜜瓜凍豆腐	メロン入り杏仁豆腐	Cold Almond Jelly with Melon		¥1,250
香忙凍布甸	マンゴプリン	Mango Pudding		¥1,000
蜜瓜西米露	メロン入り タピオカココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca and Melon		¥1,500
香忙西米露	マンゴ入り タピオカココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca and Mango		¥1,250
★ 今日甜點心	本日のおすすめデザート	Today's Recommended Dessert		¥1,000

★印は料理長のおすすめ料理でございます。

★Chef's Recommendation

○食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

○Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

○表示価格にはサービス料10%と消費税が含まれます。

○The price includes a 10% service charge and consumption tax.