

# 単品メニュー

## -前菜-

Appetizers

3種冷菜の盛り合わせ 3 cold appetizers	三色併盆	¥3,630
くらげの冷菜 Cold jellyfish	冷海蜇皮	¥3,267
蒸し鶏の冷菜をお好みのソースで (生姜 / ごまだれ) Steamed chicken with ginger sauce or sesame sauce	白切肥鶏 棒棒鶏絲	¥2,057
ピータン Preserved duck's egg	松花皮蛋	¥1,452
海の幸サラダ 自家製ドレッシング Special seafood salad with hotel made dressing	海鮮沙律	¥2,662

## -スープ-

Soup

干貝柱入りとろみスープ Dried scallop and egg soup	西湖瑤柱羹	¥1,694
スーラータン Hot and sour soup	酸辣湯	¥1,452
野菜と玉子のスープ Vegetable and egg soup	青菜蛋花湯	¥1,089
コーンポタージュ Corn potage soup	鶏茸粟米湯	¥1,089

## -鮑料理-

Abalone

アワビのオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	蠔油鮑魚片	¥6,776
アワビのクリーム煮 Braised abalone in cream sauce	奶油鮑魚片	¥6,776
アワビと黄ニラの細切り炒め Braised abalone and yellow leek saute	韭黃鮑魚絲	¥6,776

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.

## -海老料理-

Crab meat

ロブスターをお好みの味で (XO 醬 / バター風味 / 葱、生姜 / チリソース)	鮮龍蝦	一匹 ¥7,744 半身 ¥3,993
Lobster (X.O.sauce saute/with butter flavor/ginger and leek saute/with chilli sauce)		
大海老と季節野菜のあっさり炒め Giant prawn and seasonal vegetable simple saute	時菜炒蝦球	¥3,267
大海老のチリソース炒め Giant prawn with chilli saute	乾燒蝦球	¥3,267
大海老のマヨネーズ和え Giant prawn with mayonnaise saute	沙律蝦球	¥3,267
季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce	XO 醬双鮮	¥3,388
真鯛の唐揚げ甘酢かけ Fried sea bream with sweet and sourthick sauce	糖醋魚塊	¥2,783
甲イカと季節野菜のあっさり炒め Cuttlefish and seasonal vegetable simply saute	時菜炒魷片	¥3,146

## -豆腐・野菜料理-

Beancurd/Vegetable

麻婆豆腐の土鍋煮込み Braised tofu and minced meat in chilli sauce	麻婆辣豆腐	¥2,057
季節野菜のあっさり炒め Seasonal vegetable simply saute	清炒鮮時蔬	¥2,420

食物アレルギーと食物不耐性について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。  
We welcome enquiries about ingredients from customers  
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。  
The price includes service charge and tax.

## -鴨・鶏肉料理-

Duck/Chicken

北京ダックのクレープ巻き Peking duck	片掛爐鴨 1 枚 ¥1,452
鶏肉とカシューナッツの炒め Chicken and cashew nut saute	腰果鶏丁 ¥2,420
鶏肉の骨抜き唐揚げ Crispy fried boneless chicken	碎炸鶏球 ¥2,057

## -牛肉料理-

Beef

黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒煎り焼き Japanese beef fillet black pepper saute	黒椒煎和牛柳 ¥6,534
黒毛和牛ロースの煎り焼き オリジナルソース Japanese beef original sauce saute	桃李煎和牛柳 ¥5,566
牛肉の細切りとピーマンの炒め Thinly sliced beef and green pepper saute	青椒牛肉絲 ¥2,783

## -豚肉料理-

Pork

八宝菜 (五目炒め) Chop-suey	炒上雜碎 ¥2,783
自家製 特製酢豚 Sweet and sour pork	酥古老肉 ¥2,178
骨つきバラ肉の香り揚げ Crispy fried spareribs	椒塩排骨 ¥2,299

## -点心-

Dim Sum

海老蒸し餃子 (2 個) Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	蒸鮮蝦餃 (2 個~) ¥726
シューマイ (2 個) Steamd meat and seafood dumpling (2 pieces)	蒸蟹黄燒賣 (2 個~) ¥726
春捲 (2 個) Fried spring roll (2 pieces)	炸三鮮春捲 (2 個~) ¥726
小籠包 (2 個) Soup dumpling (2 pieces)	京式小籠飽 (2 個~) ¥726

※上記料金は、税金・サービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

## —御飯・湯麺・炒麺料理—

Rice/Porridge/Noodles

五目餡かけ御飯 Rice with thick chop suey sauce	八珍燴飯 ¥2,057
五目炒飯 Fried rice (Gomoku)	八珍炒飯 ¥1,694
干貝柱入りおかゆ Rice porridge with chop suey	干貝白粥 ¥1,694
五目餡かけ汁そば Noodles soup with chop suey	八珍湯麺 ¥2,178
葱細切り入り汁そば Noodles soup with green onion	葱油湯麺 ¥1,815
担々麺 細麺 Spicy thin noodles	辣担々麺 ¥1,815
五目餡かけ焼きそば Pan-fried noodles with thick chop suey sauce	八珍炒麺 ¥2,178

## —デザート—

Dessert

杏仁豆腐 Almond jelly with fruit cocktail	杏仁凍豆腐 ¥847
マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸 ¥1,089
タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	椰汁西米露 ¥847
バニラアイスクリーム Vanilla Icecream	香草冰淇淋 ¥847
シャーベット Sherbet	檸檬冰淇淋 ¥847

食物アレルギーと食物不耐性について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。  
We welcome enquiries about ingredients from customers  
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.