

料理長おすすめ

① 香港式地鶏の特製パリパリ揚げ

當紅脆皮鶏

Fried hot crispy chicken with honking style

半羽 4,158._ / 一羽 7,018._

② 骨付き豚スペアリブの赤米煮込み

紅米排骨

Braised pork spare rib with ancient red rice

3,080._

③ 香港風味佛跳牆藥膳スープ

佛跳牆

Buddha jumps over wall soup

21,538._

④ 三十頭干し鮑

三十頭干鮑

Braised dried abalone oyster sauce

20,438._

⑤ ふかひれと蟹肉の醤油煮込みあんかけチャーハン

魚翅撈飯

Fried rice with sharks fin starchy sauce sauce with hongkong style

2,970._

前菜

Appetizer

① 香港式蒸し鶏のネギソースかけ 香港葱油雞 1,298._
Child stamed chicken with scallion sauce

② 蒸し鶏の四川式特製ソースかけ 四川口水雞 1,298._
chilled stamed chicken with sichuah hot sauce

③ クラゲ頭の冷製和え物 芝麻海蜇頭 1,298._
Jellyfish bead with scallion oil

④ オリジナルピータン豆腐 皮蛋拌豆腐 1,078._
Preserved duck egg and tofu topped with kinkaham

⑤ きゅうりの自家製麻辣醬和え 麻辣醬拌黃瓜 1,078._
Cucumber dressed with original hot sauce

⑥ 細切りゆばの辛風味冷製 涼拌豆腐干絲 968._
Dried tofu with sichuan hot sauce

烧烤

Barbecue

- ① 北京ダック 北京烤鸭 . . . 1/4羽 (Quarter) 3,278._
Beijing roasted duck 半羽 (Half) 5,478._
※お肉は追加料金にて炒め物・スープ・麺にすることができます。 一羽 (Whole) 9,878._
ご希望の方は北京ダックご注文時にスタッフへお申し付けください。

鱼翅

Shark's fin

- ① ふかひれ姿の高湯ソース煮込み 紅焼排翅 一人前 9,680._
Braised whole shark's fin in superior sauce
- ② ふかひれ姿の醤油煮込み 上海排翅 一人前 9,680._
Braised whole shark's fin shanghai style in a eanthernpot
- ③ 蟹の内子とふかひれの濃厚煮込みスープ 蟹黄大散翅羹 一人前 4,180._
Crab roe soup with shark's fin
- ④ 海鮮と卵白入りふかひれ煮込みスープ 籠皇蛋白散翅羹 一人前 2,860._
Longhuang slbumen with shark`fin soup
- ⑤ 蟹肉入りふかひれ煮込みスープ 蟹肉大散翅羹 一人前 2,860._
Shark`fin soup with crab meat

表示価格は消費税が含まれております。

海鮮

Shrimp / Shellfish

- ① 香港式 海老のガーリック風味揚げ 避風塘蝦球 2,948._
Deep-fried shrimp and garlic flavor with hongkong style
- ② 海老のチリソース煮込み 干焼蝦球 2,948._
Stir-fried shrimp with chili sauce
- ③ ホタテ貝柱のスパイシー甘辛ソース炒め 公爆炒帶子 3,168._
Stir-fried scallops with spicy and sweet sauce
- ④ ホタテ貝柱の黒豆漬けソース炒め 豆豉炒帶子 3,168._
stir-fried scallops with black bean sauce

牛肉和猪

Beef / Pork

- ① 香港式 牛肉と春雨のバーベキューソース煮込み 沙嗲牛肉粉絲煲 2,398._
Stewed beef and glass noodle with barbecue sauce
- ② 牛肉の四川式辛味 土鍋煮込み 成都辣水煮牛肉煲 2,398._
Stewed beef and glass noodle with sichuan hot soup
- ③ 黒酢の酢豚 黒醋咕嚕肉 1,958._
Sweet and sour pork with black vinegar

鶏肉

Chicken

- ① 香港式 特製地鶏のパリパリ揚げ 當紅脆皮鶏 . . . 半羽 (Half) 4,158._
Fried hot crispy chicken with hongkong style 一羽 (Whole) 7,018._
- ② 揚げ鶏の特製ソースかけ 油淋炸鶏 1,848._
Fried chicken with special sauce
- ③ 蒸し鶏の麻辣ソースかけ 麻辣口水鶏 1,848._
Steamed chicken with sichuan hot sauce

湯・羹・豆腐料理

Soup and Tofu

- ① 香港式 海鮮入りほうれん草スープ 太史菜茸羹 1,738._
Green vegetable chowder
- ② 牛挽肉と卵白とじのとろみスープ 西湖牛肉羹 1,738._
Seafood and tofu soup
- ③ 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米羹 1,518._
Corn soup with crab meat
- ④ 四川式 サンラータン 宮庭酸辣湯 1,518._
Hot and sour soup in old royal recipe
- ⑤ 成都式 豆腐辛味土鍋煮込み 成都麻婆豆腐煲 1,738._
Chengdu map-o-tofu

时令蔬菜

Seasonal vegetable

- ★ 本日の野菜 今天的蔬菜 1,298._
Stir-fried today's chinese vegetable

※仕入れ状況によりお野菜が変わります。詳しい内容に関しましてはスタッフにお尋ねください。

- ① あっさり塩炒め 清炒 *stir-fried by sea salt*
② にんにく炒め 蒜炒 *Stir-fried with garlic*
③ 香港漬け豆腐炒め 腐乳炒 *Stir-fried with fermented tofu*

- ④ 中国家庭風蟹肉と玉子の煎り焼き 香煎芙蓉蛋 1,518._
Stir-fried egg and crab meat chinese style

五 谷 之 糧 料 理

Noodle・Fried-rice

- ① 牛肉とトリフの香りチャーハン 松露牛崧炒饭 1,848._
Fried rice with ground beef and truffle oil
- ② 中国たまり醤油チャーハン 黒醤油炒饭 1,738._
Fried rice with chinese soy sauce topped
- ③ 蟹肉入り高菜チャーハン 蟹肉高菜炒饭 1,518._
Fried rice with crab meat and pickled cabbage
- ④ 四川式担担麵 宜賓担担面 1,408._
Sesame soup noodle with hot ground pork
- ⑤ 五目あんかけスープそば 什錦燴湯麵 1,408._
Stir-fried noodle with bok choey sauce
- ⑥ 海鮮入りサンラータンメン 酸辣海鮮湯麵 1,408._
Hot and sour soup noodle
- ⑦ ネギ入りあっさりつゆそば 葱油湯麵 1,078._
Plain soup noodle with scallions
- ⑧ ふかひれ姿煮あんかけつゆそば 濃汁排翅湯麵 9,800._
Soup noodle with braised whole shark`s fin