

至尊福羊套餐  
JIJYUN FUKYON

主廚精選燒味盤

Deep Fried Pigeon and Peking Duck Roll with Barbecued Combination

鳩の香り揚げと北京ダックロール 広東焼き物盛と冷菜盛り合わせ

清蒸蘇眉

Steamed Okinawa Napoleon Fish with Leek and Ginger

沖縄直送香港高級鮮魚 ナポレオンフィッシュの葱生姜蒸し

高湯竹筴釀官燕

Swallow's Nest in Bamboo Pith and King Crab Claw

絹笠茸に詰めた燕の巣 たらば蟹爪添え 金華ハムソース

古法壕皇扣吉品三十五頭乾鮑

Braised Yoshihama Dried Whole Abalone with Oyster Sauce

吉浜産三十五頭干し鮑の煮込み

豉椒神戸西冷牛

Pan-fried Kobe Sirloin with Black Beans Sauce

神戸牛サーロインのカットステーキ 季節の野菜添え ブラックビーンズソース

龍蝦帶子海鮮湯麵

Stir-fried Lobster and Scallops with Soup Noodles

ロブスターと帆立貝の炒め入り海鮮湯麵

血燕楊枝甘露

Fresh Mango Purée with Red Swallow's Nest

フレッシュマンゴーピューレ 西太后が好んだ血燕の巣と共に

羊城美精甜品

Chinese Petits-Fours

中国小菓子

35,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

喜 羊 套 餐  
HEIYON

主 廚 精 選 套 餐  
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦め テイスティングディナーコース

錦繡富貴片鴨卷碟

Assorted Barbecued Meat and Peking Duck Roll

広東焼き物三種と北京ダックロールの盛り合わせ

小炒皇海中宝

Stir-fried Lobster and Scallops

ロブスターと帆立貝の炒め 香港海鮮市場スタイル

上湯官燕拼皇帝蟹拑

Swallow's Nest Soup with King Crab Claw

燕の巣の上湯スープ たらば蟹爪添え

蠔皇鴛鴦鮑魚

Braised Dried and Fresh Abalone with Oyster Sauce

干し鮑とフレッシュ鮑のオイスターソース煮込み

豉椒 A5 和牛柳

Pan-fried A5 Wagyu Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

A5和牛フィレ肉のカットステーキ ブラックビーンソース

文華福建炒飯

Fujian Style Fried Rice with Duck, Barbecued Pork and Shrimp

鴨と叉焼 海老入り福建炒飯

文華血燕香芒果布甸

Fresh Mango Pudding with Red Swallow's Nest

マンゴープリン 血燕の巣添え

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

28,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

如意 羊 羊 晚 餐  
YUI YON YON

廣 東 傳 統 晚 餐  
TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のディナーコース（お二人様より承ります）

冷鮑魚碟

Sliced Abalone with Seafood Collagen Jelly

鮑の冷製 海鮮コラーゲンのジュレと肝ソース

金陵片皮掛爐鴨

Peking Duck

鴨の釜焼北京ダックロール

（カービングサービスをご用意いたします）

極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle

鮑 ナマコ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆（ファッテイウチョン）

主廚推介即製一碟

One Seafood Main Course from Next Page\*

海鮮料理を別紙のメニューから一品\*

主廚推介即製一碟

One Meat Main Course from Next Page \*

お肉料理を別紙のメニューから一品\*

\* You can choose 2 meat dishes or 2 seafood dishes  
海鮮料理二品またはお肉料理二品の組み合わせもお選び頂けます

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab and Lettuce

たらば蟹肉とレタス入り炒飯

主廚推介即製甜品

Please Choose one of Chef's Signature Dessert

料理長特製のデザートを別紙のメニューから一品お選び下さい

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

24,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

## 海鮮料理 SEAFOOD

油泡帶子龍蝦球  
Stir-fried Lobster and Scallops with Leek and Ginger  
ロブスターと帆立貝の葱生姜炒め

 港式清蒸東星斑柳  
Steamed Okinawa Star Grouper Fillet  
with Fish Sauce  
沖繩直送東星ハタの葱生姜蒸し  
フィッシュソース

油泡鮑魚片  
Stir-fried Fried Abalone with Leek and Ginger  
鮑の葱生姜炒め

紅炆蠔油鮑魚  
Braised Abalone with Oyster Sauce  
鮑のオイスターソース煮込み

豉油皇大蝦  
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce  
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

## 甜品 DESSERT

文華貴妃香芒果布甸  
Fresh Mango Pudding  
マンゴープリン

東方冰糖水凍荳腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

官燕荔香燉雪梨  
Lychee Honey Flavored Pear with Swallow's Nest  
文華廳（マンワー）伝統の洋梨のコンポート  
陳皮とライチの香り 燕の巣添え

## 肉料理 MEAT

 石岐脆皮燒乳鴿  
Deep-fried Crispy Whole Pigeon  
センス名物 石岐鳩の香り揚げ 中国野菜添え

宮爆腰果炒鷄球  
Kun Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts  
鷄腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

七彩豉椒西冷和牛  
Pan-fried A4 Wagyu Beef Sirloin and Vegetables  
with Black Bean Sauce  
A4 和牛サーロインのカットステーキ  
ブラックビーンソース

夏威夷黑椒和牛柳粒  
Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin  
with Macadamia Nuts and Black Pepper  
和牛フィレ肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め

羅定豆豉排骨  
Braised Pork Spare Rib and Black Bean  
with Steamed Bun  
羅廷（ラテイ）スタイルのスペアリブの豆豉煮込み  
蒸しパン添え

遠年陳皮紅豆沙湯圓  
Sweet Red Bean Soup  
with Rice Dumplings  
小豆のお汁粉 白玉団子入り

西袖子楊子柑露  
Mango Coconut Cream  
with Tapioca and Grapefruit  
マンゴーココナッツミルク  
タピオカとグレープフルーツ

羊城套餐  
YONSEN

錦繡富貴焼味碟

Assorted Barbecued Meat and Jellyfish  
広東焼き物三種とくらげ盛り合わせ

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Sauce  
沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

金銀人參鬚燉水魚

Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Fresh and Dried Ginseng  
すっぽんと高麗人參の薬膳蒸しスープ

鴛鴦鮮鮑魚

Stir-fried Fresh Abalone and Braised Fresh Abalone  
フレッシュ鮑を2種類の調理方で  
オイスターソース煮込みと葱生姜炒めの食べ比べ

夏威夷黑椒和牛柳粒

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Pepper and Macadamia Nuts  
和牛フィレ肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め

鮮蝦雲吞麵

Soup Noodles with Shrimp Wanton  
香港細麵の雲吞麵

官燕荔香燉雪梨

Lychee Honey Flavoured Pear Compote with Swallow's Nest  
Flavoured with Dried Mandarin Orange Peel  
文華廳（マンワー）伝統の洋梨のコンポート 陳皮とライチの香り 燕の巣添え

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours  
香港小菓子

18,000

五羊套餐  
UYON

錦繡焼味双海蜇碟

Assorted Barbecued Combination and Jellyfish

広東焼き物二種とくらげ二種の盛り合わせ

豉油皇大蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル

鮮菌瑶柱鮑絲水蛋

Egg Custard with Abalone, Mushroom and Dried Scallop Broth

きのこ鮑 干し貝柱の餡かけ茶碗蒸し

碧綠油泡帶子斑球

Stir-fried Okinawa Star Grouper and Scallops

with Green Vegetables

沖縄産東星ハタと帆立貝の炒め 広東グリーン野菜添え

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib and Black Beans with Steamed Bun

羅定（ラテイ）スタイルのスペアリブの豆豉煮込み 蒸しパン添え

蒜香生菜和牛炒飯

Wagyu Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

東方冰糖水凍荳腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

14,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。

素 食 晩 餐  
VEGETARIAN MENU

ベジタリアン デイナーメニュー

錦繡広東酸菜碟

Assorted Pickled Vegetables

広東式野菜のピクルス盛り合わせ

齋蠔皇鮮菌炸豆腐

Deep-fried Soy Bean Curd, Eggplants and Mushrooms with Oyster Sauce

揚げ豆腐 茄子ときのこと オイスターソース煮込み

竹笙黄耳榆耳燉湯

Double-boiled Dried Mushroom Soup

高級乾燥きのこと絹傘茸入り蒸しスープ

是日広東蔬菜

Wok fried Chinese Vegetable

本日の広東野菜の炒め

生菜包松子素火腿

Wok fried Soy Bean Patty and Vegetables in Lettuce Cup

干豆腐ハムと松の実の炒め レタスカップ包み

豉油皇雜菌蔬菜河

Stir-fried Rice Noodles with Vegetables and Mushrooms

野菜ときのこと ライスヌードルの焼きそば

燕窩陳皮紅豆沙湯圓

Sweet Red Bean Soup with Swallow's Nest and Rice Dumplings

燕の巣と小豆のお汁粉 白玉団子

羊城甜蜜

Hong Kong Petits-Fours

香港小菓子

14,000

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted to assist you.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。料理長と相談させていただきます。