

桃 花 心 木
MAHOGANY

廚師精選蒸點三輝
Three kinds of Chef's Dim Sum Selection
シェフセレクトの蒸し点心三種

姜葱炒通菜
Stir Fried Morning Glory with Leek and Ginger
空芯菜の葱生姜炒め

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

素菜湯麵
Soup Noodles with Vegetables
細切り野菜入り香港細麵のスープヌードル

遠年陳皮紅豆沙湯圓
Sweet Red Bean Soup with Rice Dumplings
Flavoured with Aged Tangerine Zest
小豆のお汁粉 白玉団子入り 熟成陳皮の香り

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

3,900

天 人 花
HEAVENLY FLOWER

廚師精選蒸點三輝
Three kinds of Chef's Dim Sum Selection
天人花餃を含むシェフ特製蒸し点心三種

毛蟹猪肉小籠包
Steamed Pork and Hairy Crab Dumpling Xiao Long Po
毛蟹入り小籠包

是日健康老火湯
Today's Double-boiled Soup
香港スタイルのヘルシー蒸しスープ

煎炸點三種碟
東星斑帶子春捲 藍天使蝦多士 臘味芋頭糕
Three kinds of Fried Dim Sum
Deep-fried Spring Roll with Scallops and Star Grouper
Deep-fried Angel Shrimp Toast / Pan-fried Taro Cakes
揚げ点心三種盛り合わせ
帆立貝と東星ハタの春巻き・天使海老の揚げトースト・タロイモ餅の香り焼き

叉焼包
Steamed Barbecued Pork Bun
もち豚叉焼包

迷途糯米雞
Glutinous Rice with Chicken, Pork and Salted Egg
鶏肉と叉焼 鴨の塩卵入り 蓮の葉包みちまき

滑滑木桶豆腐花
Sweet Bean Curd with Ginger Syrup
豆腐花 ジンジャーシロップ

羊城甜蜜
Hong Kong Petit-Four
香港小菓子

4,900

玫瑰
ROSE

錦繡焼味滷盆

Barbecued Pork and Soy Chicken

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏の醤油マリネ盛り合わせ

廚師精選蒸點三輝

Dim Sum Chef Selected Three kinds of Steamed Dumpling

点心シェフセレクト蒸し点心三種

是日健康老火湯

Today's Double-boiled Soup

香港スタイルのヘルシー蒸しスープ

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

豉汁蒸帶子豆腐

Steamed Scallops and Bean Curd with Black Bean Sauce

帆立貝と豆腐の重ね蒸しブラックビーンズソース

火鴨絲葱油湯麵

Shredded Roast Duck and Leek with Soup Noodles

葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

東方密糖杏仁豆腐

Almond Pudding

杏仁豆腐

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

5,900

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% 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15%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。

廣 東 傳 統 午 餐
TRADITIONAL CANTONESE MENU

伝統的な広東料理のランチコース

錦繡焼味滷盆

Assorted Appetizers

Barbecued Pork, Baked Pork Neck with Black Pepper, Soy Sauce Marinated Chicken and Beef Sin
叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏のマリネ 牛すね肉の冷製 盛り合わせ

片鴨卷碟

Peking Duck Rolls

北京ダックロール

紅梅蟹肉水蛋

King Crab and Crab Roe Soup with Egg Custard

広東スタイル茶碗蒸したらば蟹肉と蟹卵のソース

即製一碟

Please Choose One Okinawa Star Grouper Dish

沖縄産東星ハタのお料理を一品

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

清蒸東星斑柳

Steamed Okinawa Star Grouper
with Fish Soy Sauce

沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソース

即製一碟

Please Choose One Pork Dish

豚肉のお料理を一品

羅定豆豉排骨

Braised Pork Spare Rib and Black Beans

羅定式スペアリブの豆豉煮込み
ラテイ

咕嚕肉

Deep-fried Pork with Sweet Sour Sauce

新潟越後もち豚の酢豚

香辣生菜肥牛炒飯

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

火龍果汁士多啤梨布甸

Fresh Strawberry Pudding with Red Dragon Fruits Sauce

フレッシュストロベリープリン 赤いドラゴンフルーツと三種のベリー 太極仕立て

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

9,300

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% 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15%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。

主 廚 精 選 午 餐
CHEF'S TASTING MENU

料理長お薦めのランチコース

錦繡焼味滴盆

Assorted Appetizers

Barbecued Pork, Baked Pork Neck with Black Pepper
Soy Sauce Marinated Chicken and Baked Duck

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き

鴨の釜焼き 香鶏の醤油マリネ 盛り合わせ

珊瑚扒炒鮮鮑魚

Stir-fried Abalone and Vegetables with King Crab and Egg White Sauce

フレッシュ鮑と野菜の炒め たらば蟹と蟹卵餡かけ

金銀人参髭燉水魚

Double-boiled Soft-shelled Turtle Broth with Fresh and Dried Ginseng

すっぽんと高麗人参の薬膳蒸しスープ

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

文華 XO 彩椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Bell Pepper and XO Sauce

和牛フィレ肉と三色パプリカの XO ソース炒め

露笋帶子脆米蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops and Asparagus

帆立貝とアスパラガスの卵白炒飯

文華香芒果布甸

Fresh Mango Pudding

マンゴープリン

羊城甜蜜

Hong Kong Petit-Four

香港小菓子

15,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 15% 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15%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。