

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  
鷄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

東方冰糖水凍荳腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

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 叉燒雪山包  
Three kinds of Fried Dim Sum  
Deep-fried Spring Roll with Scallops and Star Grouper  
Deep-fried Angel Shrimp Toast  
Baked BBQ Bun  
揚げ焼き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・叉焼入り雪山饅頭

XO 煎腸粉  
Wok Fried Rice Roll with XO Sauce  
ライスロールの XO ソース炒め

是日広東粥  
Today's Chinese Congee  
香港スタイルの干し貝柱と湯葉入り本日のお粥

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

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

生菜包松子海皇崧  
Stir-fried Chopped Squid and Scallops with Vegetables in Lettuce Cup  
帆立貝とアオリイカ 季節野菜の炒めレタスカップ包み

黄耳榆耳竹笙燉湯  
Double-boiled Premium Soup and Dried Mushrooms  
高級乾燥キノコ黄耳と榆耳の蒸しスープ

清蒸東星斑柳  
Steamed Okinawa Star Grouper with Fish Soy Sauce  
東星ハタの葱生姜蒸し フィッシュソイソース

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

火鴨絲葱油湯麵  
Soup Noodles with Shredded Roast Duck and Leek  
葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

西袖子楊枝柑露  
Mango Coconut Cream with Tapioca and Grapefruit  
マンゴーココナッツミルク  
タピオカとピンクグレープフルーツ入り

羊城甜蜜  
Hong Kong Petit-Four  
香港小菓子

5,900

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

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏のマリネ 盛り合わせ

片鴨卷碟

Peking Duck Rolls

北京ダックロール

官燕菊花千絲湯

Chrysanthemum Tofu Soup Swallow Nest and Dried Scallop

豆腐の菊の花仕立て 燕の巣と貝柱のスープ

碧綠炒東星斑

Stir-fried Okinawa Star Grouper with Green Vegetables

沖縄産東星ハタと季節野菜の炒め

XO 炒和牛柳

Stir-fried Beef Tenderloin with XO Sauce

和牛フィレ肉の XO 炒め

荷葉蒸鮑魚汁撈飯

Fried Rice with Steamed Abalone wrapped in a Lotus Leaf

蓮の葉でつつんだ鮑のせチャーハン

文華香芒果布甸

Mango Pudding

マンゴープリン

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

叉焼と豚ネックの黒胡椒焼き 香鶏のマリネ 盛り合わせ

清蒸大眼魚

Steamed Gold Eye Fish with Fish Soy Sauce

金目鯛の葱生姜蒸し フィッシュソイソース

極品佛跳牆

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

鮑 なまこ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆 (ファッティウチョン)

姜葱炒鮑魚

Stir-fried Abalone with Leek and Ginger

国産鮑の葱生姜炒め

川椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Vegetables and Chinese Pepper Sauce

和牛フィレ肉のオイスターソース炒め 花山椒の香り

帶子蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops

帆立貝と脆米の卵白炒飯

官燕楊枝甘露

Fresh Mango Purée with Swallow's Nest

フレッシュマンゴーピューレ 西太后が好んだ燕の巣と共に

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。



# À-LA-CARTE

アラカルト メニュー



## 精美點心 DIM SUM

### 點心

蠔皇扣原隻鮑魚燒賣 (4件) Steamed Siu Mai with Braised Whole Abalone (4 Pieces) やわらかく煮た鮑のせ廣東燒賣 (4個)	3,200
黑松露野菌餃 (4件) Steamed Truffle and Mushroom Dumplings (4 Pieces) トリュフときのこの蒸し餃子 (4個)	2,400
文華鮮蝦餃皇 (4件) Steamed Prawn Dumplings (4 Pieces) 海老入り蒸し餃子 (4個)	2,000
玉露上素餃 (4件) Steamed Seasonal Vegetable Dumplings (4 Pieces) 季節の野菜入り蒸し餃子 (4個)	2,000
鮮肉小籠包 (2件) Steamed Pork Dumplings (2 Pieces) 小籠包 (2個)	1,000
雪山叉燒橙包 (2件) Baked Barbecued Pork Buns (2 Pieces) 叉燒入り焼き饅頭 (2個)	1,000
鮮蝦炸春捲 (4件) Shrimp Spring Rolls (4 Pieces) 海老入り春卷 (4本)	1,600

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。

餐 前 小 食  
APPETIZER

前菜・小菜

蜜汁烤叉烧件  
Barbecue Pork with Malt Sugar 4,800  
釜焼きチャーシュー

芝麻香海蜇皮  
Jelly fish and Chinese Pickles 2,800  
くらげとチャイニーズピクルスの盛り合わせ

 石岐脆皮烧乳鸽  
Deep-fried Crispy Whole Pigeon 4,200  
センス名物 石岐鳩の香り揚げ


豉汁蒸带子豆腐  
Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce 2,400  
豆腐と帆立の重ね蒸し ブラックビーンソース

 豉油皇大蝦（1隻）  
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce (1 Piece) 2,000  
大海老の香り揚げ 香港海鮮市場スタイル(1個)



餐 前 小 食  
APPETIZER

前菜・小菜

 啫啫芥蘭  
Sautéed Chinese Broccoli, Dried Shrimp and Shrimp Paste in a Hot Pot 2,800  
芥蘭と干し海老の海老ペースト土鍋炒め

生菜包松子海皇焗  
Stir Fried Chopped Shrimp, Scallops and Vegetables in Lettuce Cup 2,800  
海老と帆立貝の炒め レタスカップ包み

乾 鮑 魚 燕 窩  
DRIED ABALONE & SWALLOW'S NEST

干し鮑・燕の巣

 蠔皇扣吉品 38 头乾鮑 (15g 每隻)  
Braised Whole Dried Abalone from Yoshihama (15g per piece) 22,800  
吉浜産 38 頭干し鮑のオイスターソース煮込み

 芙蓉蟹肉官燕 (每位)  
Swallow's Nest with King Crab and Egg White Sauce 8,800  
燕の巣とたらば蟹肉 芙蓉仕立て

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。

# 海産 SEAFOOD

## 海鮮料理

### 鮮龍蝦粉絲煲

Stir-Fried Lobster and Glass Noodles in a Clay Pot

ロブスターと春雨の炒め煮込み

10,800

### 自選擇海鮮/製造

Your Choice of Fresh Seafood and Cooking Style.

Please ask your server about today's availability.

お好みの海鮮と調理方法をお選びください

尚、本日の入荷状況はサービススタッフにお尋ねください

龍蝦(半隻)	Lobster (Half)	ロブスター (ハーフ)	8,800
沖縄東星斑(90g)	Okinawa Star Grouper (90g)	沖縄産 東星ハタ (90g)	5,800
鮮鮑魚(100g)	Abalone (100g)	鮑 (100g)	6,800
鮮帶子 (4 個)	Scallops (4 Pieces)	帆立貝 (4 個)	5,800
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger	生姜風味炒め	
XO 炒	Stir-fried with XO Sauce	XO 醬炒め	
清蒸	Steam with Leek and Ginger	葱生姜蒸し	
辣炒	Stir-Fried with Chili	豆板醬炒め	
豆豉炒	Stir Fried with Black Bean Sauce	ブラックビーンソース炒め	

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。

牛 猪 家 禽  
MEAT

肉料理

黒椒豉汁炒山形西冷牛

Stir-fried Yamagata Beef Sirloin (150g) with Black Bean Sauce 18,800

山形牛サーロインのカットステーキ (150g)

ブラックビーンソース

彩虹黒椒和牛柳甫

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables and Black Pepper 6,800

和牛フィレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め



菠蘿咕嚕肉

Deep-fried Pork and Pineapple with Sweet Sour Sauce 4,800

パイナップル入り酢豚

宮爆腰果炒鶏球

Kun Po Style Sautéed Chicken Fillet and Cashew Nuts 3,800

鶏腿肉とカシューナッツの甘辛炒め

湯 及 羹  
BROTH AND SOUP

スープ



極品佛跳牆

Double-boiled Broth with Abalone, Sea Cucumber and Soft-shelled Turtle 8,800

鮑 ナマコ 烏骨鶏 すっぽんの蒸しスープ 佛跳牆 (ファッティウチョン)

竹筴黄耳榆耳燉湯

Double-boiled Dried Mushroom Soup 6,800

高級乾燥きのこ絹傘茸入り蒸しスープ

文思千絲羹

Bean Curd and Conpoy Soup 1,800

極細豆腐と干し貝柱のスープ

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。

時 令 蔬 菜  
VEGETABLES

野菜料理

自選擇時蔬/製造

2,200

Your Choice of Chinese Vegetables and Cooking Style.

Please ask your server about today's availability.

お好みの中国野菜と調理方法をお選びください

尚、本日の入荷状況はサービススタッフにお尋ねください

通 菜	Morning Glory	空心菜
豇 苗	Pea Sprout	えんどう豆の若葉
芥藍菜	"Kairan" Chinese Broccoli	チャイニーズブロッコリー
小唐菜	Pak Choi	チンゲンサイ
清 炒	Stir-fried with Salt	あっさり塩炒め
蒜蓉炒	Stir-fried with Garlic	ガーリック風味炒め
薑蓉炒	Stir-fried with Ginger	生姜風味炒め
馬拉盞炒	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce	ピリ辛海老みそソース炒め
腐乳炒	Stir-fried with Fermented Bean Curd Sauce	腐乳ソース炒め
瑤柱扒	Stir-fried with Conpoy and Oyster Sauce	干し貝柱ソース

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。

# 飯 及 麵 FRIED RICE AND NOODLES

## ご飯・麺類

香辣生菜肥牛炒飯

Wagyu Beef Fried Rice with Lettuce and Spicy Garlic

3,800

和牛とレタスのスパイシーガーリック炒飯

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with King Crab Meat and Lettuce

3,800

たらば蟹肉とレタス入り炒飯

露笋带子脆米蛋白炒飯

Egg White Fried Rice with Scallops and Asparagus

3,800

帆立貝とアスパラガスの卵白炒飯

和牛乾炒河

Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and Bean Sprouts

3,800

和牛ともやし入り米麺の焼きそば

韭黄銀芽豉油皇炒麵

Stir-fried Noodles with Yellow Chives and Bean Sprout

2,800

黄韭 もやし入り香港スタイルの醤油風味焼きそば

火鴨絲葱油湯麵

Soup Noodles with Shredded Roasted Duck and Leek

3,800

葱と焼鴨の細切り入り香港細麵

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。

甜  
DESSERT  
品

デザート

 文華貴妃香芒凍布甸 Fresh Mango Pudding マンゴープリン	1,800
東方冰糖水凍荳腐 Almond Pudding 杏仁豆腐	1,400
 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	1,600
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 タピオカとピンクグレープフルーツ入り	1,400

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。