

白 紫 荊 飲 茶 餐  
WHITE BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer

北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

湯

One Soup

スープ一品

牛肉豆腐羹

Minced Beef and Tofu Soup  
牛挽き肉と豆腐のスープ

是日例湯

Cantonese Healthy Clear Soup  
広東式ヘルシースープ

蟹肉南羹

Pumpkin Soup with Crab Meat  
蟹肉入りパンプキンスープ

籠仔蒜茸蒸天使蝦

Steamed Angel Shrimp with Garlic and Glass Noodles

天使海老と春雨の蒸籠蒸し にんにくの香り

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish

センス點心師の手作り點心・麺料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸

Mango Pudding  
マンゴープリン

馬拉糕

Hong Kong  
Steamed Sponge Cake  
マーライコー

西米露

Tapioca in Coconut Milk  
タピオカ入り  
ココナッツミルク

西袖子楊子柑露

Mango Coconut Cream  
with Grapefruit  
マンゴーココナッツクリーム  
グレープフルーツ入り

東方冰糖水凍荳腐

Almond Pudding  
杏仁豆腐

7,200

PREMIUM DIM SUM OPTION

プレミアム點心 追加メニュー

XO 帶子龍蝦餃 Steamed Dumpling with Lobster from Chiba and Hokkaido Scallops Flavoured with House-made XO Sauce 北海道産帆立と千葉県産ロブスターの 蒸し餃子自家製 XOソース	1,000 (1 piece)	蟹肉竹筍血燕灌湯餃 Supreme Soup Dumplings With King Crab Meat and Pork Served with Red Swallow's Nest 絹笠茸とたらば蟹肉の入った 香港伝統のスープ餃子 紅燕の巣添え	1,000 (1 cup)
大閩蟹小籠包 Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumplings 上海蟹小籠包	1,000 (2 pieces)	黒松露炒鮮奶餃 Steamed Dumplings with Truffle and Egg White トリュフと卵白の蒸し餃子	1,000 (2 pieces)

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。

紫紅色的紫荊飲茶餐  
PINK BAUHINIA

酸菜拼北京鴨卷

Roasted Peking Duck with Pickled Vegetables Appetizer  
北京ダックのクレープ巻きと彩り野菜マリネのコンビネーション

小龍包

Shanghai Crab "Xiao- Long-Po" Dumpling  
上海蟹小龍包

蟹肉竹筍官燕灌湯餃

Double-boiled Soup Dumpling with King Crab and Pork  
Served with Swallow's Nest

たらば蟹と豚肉の上湯スープ餃子 燕の巣添え

廚師精選高級蒸點三輝

Three kinds of Premium Steamed Dim Sum  
プレミアム蒸し餃子三種

黒松露炒鮮奶餃  
Steamed Dumpling  
with Truffle and Egg White  
トリュフと卵白の蒸し餃子

XO 帶子龍蝦餃  
Steamed Dumpling with Lobster from Chiba  
and Hokkaido Scallops Flavoured with  
House-made XO Sauce  
北海道産帆立とロブスターの蒸し餃子  
自家製 XOソース風味

鮑魚燒賣  
Steamed Siu Mai  
with Iwate "Platinum" Pork  
Topped with Abalone  
岩手県産プラチナポークの  
鮑のせ焼売

如意食飲茶

Unlimited Dim Sum, Rice and Noodle Dish  
センス點心師の手作り點心・麵料理・飯料理をお好きなだけ

甜品

One Dessert

デザートを一品お選びください

文華貴妃香芒凍布甸  
Mango Pudding  
マンゴープリン

馬拉糕  
Hong Kong  
Steamed Sponge Cake  
マーライコー

東方冰糖水凍荳腐  
Almond Pudding  
杏仁豆腐

西米露  
Tapioca in Coconut Milk  
タピオカ入り  
ココナッツミルク

西袖子楊子柑露  
Mango Coconut Cream  
with Grapefruit  
マンゴーココナッツクリーム  
グレープフルーツ入り

9,100

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。

## DIM SUM SELECTION

### 飲茶セレクション

文華蝦餃皇  
Steamed Silky Skin Dumpling  
with Shrimp  
海老入り蒸し餃子

時令上素餃  
Steamed Seasonal  
Vegetable Dumpling  
季節の野菜入り蒸し餃子

千貝帶子餃  
Steamed Scallop Dumpling  
帆立の蒸し餃子

豆苗東星餃  
Steamed Chinese Spinach and  
Okinawa Star Grouper Dumpling  
豆苗と東星ハタの蒸し餃子

素菜蝦膠腐皮卷  
Bean Card Skin Roll  
with Vegetable and Shrimp  
海老すり身と野菜の湯葉まき  
オイスターソース蒸し

香煎鮮蝦韭菜棵  
Pan-fried Shrimp and  
Green Chive Dumpling  
海老とニラ入り餃子の香り焼き

安蝦咸水角  
Deep-fried Pork  
and Shrimp Dumpling  
中華風ピロシキ

海鮮炸春捲  
Spring-rolls with  
Three Kinds of Seafood  
海鮮の揚げ春巻

蜂巢炸芋角  
Deep-fried Taro and Duck Puff Dumpling  
鴨肉のタロ芋コロケ

鮮蝦炸雲吞  
Fried Shrimp Wanton with  
Sweet Chilli Sauce  
海老入り揚げワンタンの  
スイートチリソース

猪肉小籠包  
Pork Xiao-long-po Dumpling  
小籠包

水晶海皇餃子  
Steamed Crystal Skin Dumpling  
with King Crab and Shrimp  
たらば蟹と海老の  
クリスタル蒸し餃子

鮑魚仔燒売  
Abalone Topped Steamed Pork  
and Shrimp Siu Mai  
鮑をのせた豚肉と海老の焼売

豉汁排骨  
Steamed Spare Rib with Black Beans  
蒸し豚スペアリブ  
ブラックビーンソース

叉焼包  
Steamed Barbecued  
Pork Bun  
叉焼包

黑松露野菌餃  
Steamed Truffle and  
Mushroom Dumpling  
トリュフときのこの  
蒸し餃子

香煎蘿蔔糕  
Pan-fried Radish Cake  
大根餅の香り焼き

豉汁蒸鳳爪  
Steamed Chicken Feet  
with Black Beans  
鶏モミジの豆鼓蒸し

黑椒牛仔骨  
Steamed Beef Rib  
with Black Pepper Sauce  
牛カルビの黒胡椒蒸し

豉油皇炒麵  
Wok-fried Noodles  
with Dark Soy Sauce  
香港麵の焼きそば

鮮蝦雲吞麵  
Noodle Soup  
with Shrimp Wanton  
海老ワンタン入り  
香港細麵のスープヌードル

迷你糯米雞  
Steamed Glutinous Rice  
with Chicken and Dried Scallop  
鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯  
蓮の葉包み

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

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。

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 2,200  
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

 嗜嗜芥蘭  
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

生菜包松子海皇崧  
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

10,800

ロブスターと春雨の炒め煮込み

### 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。