

グランドメニュー

Grand menu

前 菜

冷盆類

Appetizer

		特小盆 (1~2名) Smaller Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
桃花林冷菜盛り合わせ "Toh-Ka-Lin" Special Cold Appetizer	桃花林拼盆	¥ 4,900	¥ 7,000
あわびの薄切り冷菜 Sliced Cold Abalone	冷鮑魚	6,600	9,300
三種冷菜盛り合わせ Cold Appetizer (3 kinds)	三色拼盆	4,500	6,300
むし鶏の冷やし肉 Steamed Chicken (Cold)	白切油鶏	2,400	3,400
むし鶏の細切り特製胡麻ソース Shredded Chicken Served with Sesame Sauce	棒棒童鶏	2,500	3,500
チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	明爐叉焼	2,800	3,900
くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	涼拌海蜇	4,100	5,800
冷豚肉薄切りにんにくソース Cold Pork Slices Served with Garlic Sauce	白片香肉	2,600	3,700
広東風 豚肉の釜焼き Baked Pork, Cantonese Style	明爐焼肉	3,200	4,500
白菜の唐辛子甘酢漬け Picked Chinese Cabbage	鮮辣白菜	1,800	2,500
鴨の香り焼き梅肉ソース添え Roast Duck with Plum Sauce	酸梅脆皮鴨	3,800	5,400
広東風 鯛の刺身 Sea Bream "Sashimi", Cantonese Style	鳳城鮮魚滑	4,600	6,500
海の幸のサラダ Seafood Salad, Chinese Style	海鮮時沙津	3,500	5,000
特製盛り合わせ冷菜(銘々盛り) Specially-assorted Cold Appetizer (Served individually)	每位拼盆	1人前 (per person)	1,500 ~

燕の巣

卵の白身入り燕の巣スープ
Bird's Nest and Egg White Soup

かに肉入り燕の巣スープ
Bird's Nest and Crabmeat Soup

ふかひれ

ふかひれの姿煮込み もやし添え
Braised Whole Shark Fin Topped with Beansprout

ふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark Fin

ふかひれの姿煮込み(大)
Braised Whole Shark Fin (Large)

衣笠茸とふかひれの姿入り蒸しスープ
Soup with Steamed Whole Shark Fin and Bamboo Pith

かにの卵入りふかひれのスープ
Shark Fin and Crab Roe Soup

あわびと鶏の細切りふかひれのスープ
Shark Fin, Shredded Abalone and Chicken Soup

かに肉入りふかひれのスープ
Shark Fin and Crabmeat Soup

五目入りふかひれのスープ
Shark Fin and Chop Suey Soup

醤油味のふかひれのスープ
Shark Fin Served in Soy Sauce Based Soup

燕窩類

鶏茸燴燕窩

蟹肉燕窩湯

魚翅類

銀芽大排翅

紅焼大排翅

特大排翅

竹筴燉排翅

蟹黄魚翅

鮑鶏絲魚翅

蟹肉魚翅

八珍紅焼翅

紅焼魚翅

Bird's Nest

1人前 / per person

¥ 3,700

3,900

Shark Fin

1枚 / 1 piece

¥ 8,400

7,900

15,000

1人前 / per person

¥ 8,900

2,500

2,300

2,300

2,300

2,500

あわび・なまこ

あわびのクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce
あわびときのこの煮込み Braised Abalone and Seasonal Mushroom
あわびのオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce
あわびとブロッコリーの煮込み Braised Abalone and Broccoli
なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber with Soy Sauce
あわびとなまこの煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber

鮑魚類・海參類 Abalone and Sea Cucumber

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
奶油鮑甫	¥ 6,600	¥ 9,300
鮮菌菇鮑魚	5,300	7,500
蠔油鮑甫	6,600	9,300
蘭花鮑魚	5,300	7,500
紅燒海參	4,600	6,500
海參鮑魚	7,900	11,200

かに

かにの手の揚げもの Deep-fried Stuffed Crab Claw
かにたま Egg Fu-Young (Chinese Crabmeat Omelet)
かにの腿の葱、生姜蒸し Steamed Crabmeat with Ginger and Green Onion Sauce
かにの腿の中国黒豆味噌炒め Sautéed Crabmeat with Black Bean Paste

蟹類

		蟹類 Crab
百花蟹手 1個 1 piece	1個 ¥ 1,700	
芙蓉蟹蛋 ¥ 2,700	3,800	
姜葱蒸蟹腿 4,200	5,900	
豆豉蟹腿 4,200	5,900	

蝦夷鮑

蝦夷鮑の蒸し物 Steamed Abalone

鮑仔

葱と生姜風味蒸し 姜葱蒸鮑仔 / にんにく蒸し 蒜蓉蒸鮑仔 / 中国黒豆蒸し 豉汁蒸鮑仔 with Ginger and Green Onion Sauce, Garlic Sauce or Black Bean Paste	1個 100g ¥ 3,500 ~ 1 piece
---	------------------------------

Abalone

海老、伊勢海老

蝦類 Japanese Spiny Lobster, Prawn, Shrimp

		特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
大海老の炒め Sautéed Prawn	炒蝦球	¥ 4,900	¥ 6,900
海老の炒め Sautéed Shrimp (葱と生姜風味、中国黒豆ソース、マヨネーズソース、XO醬) (with Ginger and Green Onion Sauce, Black Bean Paste, Mayonnaise Sauce, or XO Sauce)	炒蝦仁	3,300	4,700
海老とグリーンピース炒め Sautéed Shrimp and Green Peas	青豆蝦仁	3,300	4,700
海老の衣揚げ甘酢添え Fried Shrimp Served with Sweet Vinegar	酥炸蝦仁	3,300	4,700
大海老のチリソース煮 Braised Prawn with Chili Sauce	乾焼蝦球	4,900	6,900
海老のチリソース煮 Braised Shrimp with Chili Sauce	乾焼蝦仁	3,300	4,700
大海老の切り身甘酢かけ Sweet and Sour Prawn	糖醋蝦球	4,900	6,900
大海老の水晶煮 Braised Prawn	水晶蝦球	4,900	6,900
活巻き海老の紹興酒風味 石焼き蒸し Roasted Drunken Fresh Prawn with Shao Xing Chiew in Earthen Pot	火焰焗中蝦	4~5匹 4~5 pieces	100g 2,900~
活巻き海老の湯引き Boiled Fresh Prawn Served with Special Soy Sauce	白灼中蝦		
活巻き海老の唐揚げ 山椒風味 Fried Fresh Prawn with Chinese Pepper	椒塩中蝦		
活伊勢海老のにんにく蒸し Steamed Fresh Japanese Spiny Lobster with Garlic Sauce	蒜蓉蒸龍蝦		100g 3,000~
活伊勢海老の広東風炒め Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster, Cantonese Style	上湯炒龍蝦		
活伊勢海老と春雨の土鍋煮込み Braised Fresh Japanese Spiny Lobster with Bean-starch Vermicelli in Earthen Pot	粉絲龍蝦		

活魚

海上鮮

Fresh Fish

活魚の中国黒豆蒸し

Steamed Fresh Fish with Black Bean Paste

豉汁蒸鮮魚

100g

¥ 2,700~

活魚の葱と生姜風味蒸し

Steamed Fresh Fish with Ginger and Green Onion Sauce

姜葱蒸鮮魚

魚介

海鮮類

Seafood

青菜と白身魚の切り身炒め

Sautéed Fish and Vegetables

青菜魚塊

特小盆(1~2名)
Smaller Dish

¥ 3,800

小盆(3~4名)
Small Dish

¥ 5,300

白身魚の切り身唐揚げ甘酢かけ

Sweet and Sour Fish

糖醋魚塊

3,800

5,300

帆立貝とブロッコリーの炒め

Sautéed Scallop and Broccoli

蘭花帶子

4,300

6,000

帆立貝の海老すり身詰め 中国黒豆味噌風味 豉釀帶子

Pan-fried Scallop Topped with Minced Shrimp with Black Bean Paste

1個

1,500

1 piece

豆腐

豆腐類

Tofu

海老と豆腐の煮込み

Braised Tofu and Shrimp

蝦仁豆腐

2,600

3,700

かに肉と豆腐の煮込み

Braised Tofu and Crabmeat

蟹粉豆腐

2,800

4,000

揚げ豆腐と青菜の煮込み

Braised Vegetables and Fried Tofu

青菜豆腐

2,400

3,300

麻婆豆腐

Tofu and Minced Beef with Chili Sauce

麻婆豆腐

2,400

3,300

揚げ豆腐と豚肉薄切り辛味噌煮

Braised Pork and Fried Tofu with Chili Bean Paste

家常豆腐

2,400

3,300

牛肉

牛肉類

Beef

		特小盆 (1~2名) Smaller Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
中国風ビーフステーキ Fillet Beef Steak, Chinese Style	金錢牛排	1枚 1piece	¥ 4,300
和牛サーロインステーキ 黒豆ソース風味 Sautéed Wagyu with Black Bean Paste	豉汁煎和牛	¥ 6,300	9,000
和牛ときのこの炒め Sautéed Wagyu and Seasonal Mushroom	鮮菌炒和牛	6,300	9,000
和牛の黒胡椒炒め Sautéed Wagyu with Black Pepper	黒椒炒和牛	6,300	9,000
牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Beef with Oyster Sauce	蠔油牛肉	3,200	4,500
牛肉の薄切りとブロッコリーの炒め Sautéed Beef and Broccoli	蘭花牛肉片	3,200	4,500
牛肉細切りとピーマンの炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	青椒牛肉絲	3,200	4,500
牛肉の中国黒豆味噌炒め Sautéed Beef with Black Bean Paste	豉汁牛肉	3,200	4,500
牛肉の紙包み揚げ Fried Beef Wrapped in Paper	紙包牛肉	3,200	4,500
牛肉細切りもやし炒め Sautéed Shredded Beef and Beansprout	銀芽牛肉絲	3,200	4,500
茄子の海老すり身詰め 牛挽肉の特製ソース煮 Braised Eggplant Stuffed with Minced Shrimp with Ground Beef Sauce	牛菘茄子	3,800	5,300

豚 肉

豚ばら肉骨付き唐揚げ

Deep-fried Sparerib

皮付き豚肉角切り味噌煮込み

Braised Pork with Bean Paste

酢豚

Sweet and Sour Pork

豚肉と茄子の炒め

Sautéed Pork and Eggplant

豚肉細切りもやし炒め

Sautéed Shredded Pork and Beansprout

豚肉細切りピーマン炒め

Sautéed Shredded Pork and Green Pepper

豚肉細切りザーサイ炒め

Sautéed Shredded Pork and Szechuan Pickles

八宝菜

Chop Suey

豚ばら肉の甘酢煮込み

Braised Pork with Sweet and Sour Sauce

猪肉類

椒塩排骨

特小盆(1~2名)
Smaller Dish

¥ 2,600

南乳扣肉

3,100

酥古老肉

2,600

茄子肉片

2,600

銀芽肉絲

2,600

青椒肉絲

2,600

榨菜肉絲

2,600

炒八宝菜

2,600

糖醋腩肉

2,600

Pork

小盆(3~4名)
Small Dish

¥ 3,700

4,300

3,700

3,700

3,700

3,700

3,700

3,700

3,700

鶏 肉

鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め
Sautéed Chicken and Cashew Nut

若鶏とブロッコリーの炒め
Sautéed Chicken and Broccoli

骨抜き鶏の唐揚げ
Fried Chicken

鶏肉の紙包み揚げ
Fried Chicken Wrapped in Paper

若鶏の黒豆味噌炒め
Sautéed Chicken with Black Bean Paste

鶉の姿焼き
Fried Quail

鶉肉のレタス包み
Sautéed Quail Lettuce Wraps

あひる

北京ダック
Roast Duck Skin, Peking Style

鴨の燻製蒸し焼き
Smoked Duck

鴨の丸揚げ
Deep-fried Duck

鶏類

腰果鶏丁

蘭花鶏球

炸子鶏球

炸紙包鶏

豆豉爆鶏

釀鶉鶉甫

炒安仁菘

掛爐焼鴨

金陵片皮鴨
1枚
1 piece

樟茶鴨子

脆皮香酥鴨

特小盆(1~2名)
Smaller Dish

¥ 2,500

2,500

2,500

2,500

2,500

1匹
a whole quail

3,800

1枚
1 piece

1/2羽 7,500
half

7,500

Chicken

小盆(3~4名)
Small Dish

¥ 3,500

3,500

3,500

3,500

3,500

1,500

5,400

Duck

¥ 1,700

1羽 15,000
whole

15,000

野菜

蔬菜類

Vegetables

		特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
ブロッコリーとかに肉の煮込み Braised Broccoli and Crabmeat	蟹肉西蘭花	¥ 3,500	¥ 4,900
かに肉の卵白炒め Sautéed Crabmeat and Egg White with Cream Sauce	玉乳珊瑚	2,800	4,000
白菜とかに肉の煮込み Braised Chinese Cabbage and Crabmeat	蟹肉白菜	2,800	3,900
レタスとかに肉の煮込み Braised Lettuce and Crabmeat	蟹肉生菜	2,800	3,900
白菜のクリーム煮 Braised Chinese Cabbage with Cream Sauce	奶油白菜	2,400	3,300
青味野菜の炒め Sautéed Seasonal Vegetables	鮮炒素菜	2,500	3,500
色々野菜の豆醬炒め Sautéed Various Vegetables with Chinese Bean Paste	豆醬雜蔬	2,700	3,800
茄子の醤油煮込み Braised Eggplant with Soy Sauce	紅燒茄子	2,700	3,800
麻婆茄子 Eggplant and Minced Beef with Chili Sauce	麻婆茄子	2,800	4,000

スープ

花椎茸の蒸し煮スープ

Black Mushroom Soup

あわびの薄切りと青菜のスープ

Sliced Abalone and Green Vegetable Soup

きのこ豆腐のとろみスープ

Tofu and Mushroom Soup

五目酸味と辛味入りスープ

Hot and Sour Soup

コーンスープ

Corn Soup

野菜と卵のスープ

Green Vegetable and Egg Soup

ザーサイと鶏肉薄切りのスープ

Chicken and Szechwan Pickles Soup

ワンタンスープ

Wonton Soup

燉品湯類

原盅燉花菇

青菜鮑魚湯

各菌腐羹

酸辣湯

鷄茸粟米湯

青菜蛋花湯

榨菜鷄片湯

雲吞湯

Soup

1人前 / per person

¥ 1,300

1,900

1,000

1,000

900

1,000

1,000

1,700

おそば

麺類

Noodle

1人前 / per person

チャーシュー細切り葱入りつゆそば Noodle Soup with Shredded "Cha Siu" and Green Onion	葱又焼絲湯麵	¥ 1,700
豚肉細切り高菜漬け入りつゆそば Noodle Soup with Shredded Pork and Mustard Green Pickles	鹹菜肉絲湯麵	1,700
海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimp	蝦仁湯麵	1,900
鶏肉細切りつゆそば Noodle Soup with Shredded Chicken	鶏絲湯麵	1,700
チャーシュー入りつゆそば Noodle Soup with "Cha Siu"	又焼湯麵	1,700
五目つゆそば Noodle Soup with Chop Suey	八珍湯麵	1,700
野菜つゆそば Noodle Soup with Vegetables	素菜湯麵	1,700
タンタンメン(胡麻味噌風味つゆそば) Spicy Sesame Noodle Soup	坦々湯麵	1,700
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp	蝦仁炒麵	1,900
鶏肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Chicken	鶏絲炒麵	1,700
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey	八珍炒麵	1,700
野菜焼きそば Fried Noodles with Vegetables	素菜炒麵	1,700
豚肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Pork	肉絲炒麵	1,700
ひき肉入り味噌あんかけそば Noodles with Chinese Meat Sauce	炸醬撈麵	1,700

ご飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

鶏肉細切り炒飯

Fried Rice with Shredded Chicken

高菜炒飯

Fried Rice with Mustard Green Pickles

海老炒飯

Fried Rice with Shrimp

かに肉レタス入り炒飯

Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

福建風あんかけ炒飯

Sautéed Seafood and Vegetables Served on Fried Rice

五目あんかけご飯

Chop Suey on Rice

かにたまかけご飯

Crabmeat Omelet on Rice

五目粥

Rice Porridge with Chop Suey

飯類

八珍炒飯

鶏絲炒飯

鹹菜炒飯

蝦仁炒飯

蟹肉生菜炒飯

福建炒飯

八珍燴飯

天津燴飯

八珍泡飯

Rice

1人前 / per person

¥ 1,700

1,700

1,700

1,900

2,500

3,100

1,700

2,500

1,700