

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	¥ 7,700	¥ 11,000
あわびの薄切り冷菜 Sliced Cold Abalone	冷鮑魚	11,300	16,200
三種冷菜盛り合わせ Cold Appetizer (3 kinds)	三色拼盆	7,300	10,500
むし鶏の冷やし肉 Steamed Chicken (Cold)	白切油鶏	3,700	5,400
むし鶏の細切り胡麻ソース Shredded Chicken Served with Sesame Sauce	棒棒童鶏	4,500	6,500
チャーシュー Chinese Roast Pork "Cha Siu"	明爐叉焼	3,700	5,400
くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	凉拌海蜇	6,300	9,000
冷豚肉薄切りにんにくソース Cold Pork Slices Served with Garlic Sauce	白片香肉	4,500	6,500
広東風 豚肉の釜焼き Baked Pork, Cantonese Style	明爐焼肉	4,500	6,500
白菜の唐辛子甘酢漬け Picked Chinese Cabbage	鮮辣白菜	2,200	3,200
鴨の香り焼き梅肉ソース添え Roast Duck with Plum Sauce	酸梅脆皮鴨	4,900	7,000
広東風 鯛の刺身 Sea Bream "Sashimi", Cantonese Style	鳳城鮮魚滑	6,300	9,000
海の幸のサラダ Seafood Salad, Chinese Style	海鮮時沙津	4,400	6,300
盛り合わせ冷菜 (銘々盛り) Assorted Cold Appetizer (Served individually)	每位拼盆	1人前 (per person)	3,200 ~

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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

燕窩類

鶏茸燴燕窩

蟹肉燕窩湯

Bird's Nest

1人前 / per person

¥ 6,000

7,000

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)

魚翅類

銀芽排翅

紅焼排翅

大排翅

Shark Fin

1枚 / 1 piece

¥ 19,000

18,600

35,000

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

竹笙燉排翅

蟹黄魚翅

鮑鶏絲魚翅

蟹肉魚翅

八珍紅焼翅

紅焼魚翅

1人前 / per person

¥ 19,000

4,000

4,000

4,000

4,000

4,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

あわび・なまこ

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
あわびのクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce	奶油鮑甫	¥ 12,200	¥ 17,500
あわびときのこの煮込み Braised Abalone and Seasonal Mushroom	鮮菌鮑魚	12,200	17,500
あわびのオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce	蠔油鮑甫	12,200	17,500
あわびとブロッコリーの煮込み Braised Abalone and Broccoli	蘭花鮑魚	12,200	17,500
なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber with Soy Sauce	紅焼海參	12,200	17,500
あわびとなまこの煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber	海參鮑魚	13,600	19,500

かに

蟹類

Crab

かにの手の揚げもの Deep-fried Stuffed Crab Claw	百花蟹手	1個 1 piece	¥ 2,500
かにたま Egg Fu-Young (Chinese Crabmeat Omelet)	芙蓉蟹蛋	¥ 3,500	5,000
かに肉の卵白炒め Sautéed Crabmeat and Egg White with Cream Sauce	玉乳珊瑚	5,100	7,200
かにの腿の葱、生姜蒸し Steamed Crabmeat with Ginger and Green Onion Sauce	姜葱蒸蟹腿	6,300	9,000
かにの腿の中国黒豆味噌炒め Sautéed Crabmeat with Black Bean Paste	豆豉蟹腿	6,300	9,000

蝦夷鮑

鮑仔

Abalone

蝦夷鮑の蒸し物 Steamed Abalone	1個 100g ¥ 4,700 ~ 1 piece
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	

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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	¥ 6,500	¥ 9,300
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	4,400	6,300
海老とグリーンピース炒め Sautéed Shrimp and Green Peas	青豆蝦仁	4,400	6,300
海老の衣揚げ甘酢添え Fried Shrimp Served with Sweet Vinegar	酥炸蝦仁	4,400	6,300
大海老のチリソース煮 Braised Prawn with Chili Sauce	乾焼蝦球	6,500	9,300
海老のチリソース煮 Braised Shrimp with Chili Sauce	乾焼蝦仁	4,400	6,300
大海老の切り身甘酢かけ Sweet and Sour Prawn	糖醋蝦球	6,500	9,300
大海老の水晶煮 Braised Prawn	水晶蝦球	6,500	9,300
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匹 100g 4 pieces	4,200~
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 (1尾 500 g 前後) More than 500g per lobster	4,000~
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		

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

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 ￥3,700～
(1尾 600 g 前後)

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

More than 600g per fish

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
¥ 5,000

小盆 (3～4名)
Small Dish
¥ 7,200

白身魚の切り身唐揚げ甘酢かけ

Sweet and Sour Fish

糖醋魚塊

5,000

7,200

帆立貝とブロッコリーの炒め

Sautéed Scallop and Broccoli

蘭花帶子

6,000

8,600

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

2,500

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

4,500

6,500

かに肉と豆腐の煮込み

Braised Tofu and Crabmeat

蟹粉豆腐

4,500

6,500

揚げ豆腐と青菜の煮込み

Braised Vegetables and Fried Tofu

青菜豆腐

3,800

5,500

麻婆豆腐

Tofu and Minced Beef with Chili Sauce

麻婆豆腐

3,700

5,200

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

4,500

6,500

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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		¥ 7,500
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 ¥ 9,100		13,000
和牛ときのこの炒め Sautéed Wagyu and Seasonal Mushroom	鮮菌炒和牛 9,100		13,000
和牛の黒胡椒炒め Sautéed Wagyu with Black Pepper	黒椒炒和牛 9,100		13,000
牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Beef with Oyster Sauce	蠔油牛肉 5,800		8,200
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 5,800		8,200
牛肉細切りとピーマンの炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	青椒牛肉絲 5,800		8,200
牛肉の中国黒豆味噌炒め Sautéed Beef with Black Bean Paste	豉汁牛肉 5,800		8,200
牛肉細切りもやし炒め Sautéed Shredded Beef and Beansprout	銀芽牛肉絲 5,800		8,200
茄子の海老すり身詰め 牛挽肉のソース煮 Braised Eggplant Stuffed with Minced Shrimp with Ground Beef Sauce	牛菰茄子 5,800		8,200

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

豚 肉

猪肉類

Pork

		特小盆 (1~2名) Smaller Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
豚ばら肉骨付き唐揚げ Deep-fried Sparerib	椒塩排骨	¥ 4,500	¥ 6,500
皮付き豚肉角切り味噌煮込み Braised Pork with Bean Paste	南乳扣肉	5,000	7,200
酢豚 Sweet and Sour Pork	酥古老肉	4,200	6,000
豚肉と茄子の炒め Sautéed Pork and Eggplant	茄子肉片	4,200	6,000
豚肉細切りもやし炒め Sautéed Shredded Pork and Beansprout	銀芽肉絲	4,200	6,000
豚肉細切りピーマン炒め Sautéed Shredded Pork and Green Pepper	青椒肉絲	4,200	6,000
豚肉細切りザーサイ炒め Sautéed Shredded Pork and Szechuan Pickles	榨菜肉絲	4,200	6,000
八宝菜 Chop Suey	炒八宝菜	4,200	6,000
豚ばら肉の甘酢煮込み Braised Pork with Sweet and Sour Sauce	糖醋腩肉	4,200	6,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

鶏 肉

鶏 類

Chicken

		特小盆 (1~2名) Smaller Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め Sautéed Chicken and Cashew Nut	腰果鶏丁	¥ 3,700	¥ 5,200
若鶏とブロッコリーの炒め Sautéed Chicken and Broccoli	蘭花鶏球	3,700	5,200
骨抜き鶏の唐揚げ Fried Chicken	炸子鶏球	3,700	5,200
若鶏の黒豆味噌炒め Sautéed Chicken with Black Bean Paste	豆豉爆鶏	3,700	5,200
鶏の姿焼き Fried Quail	釀鶉鵪甫 a whole quail	1匹	3,200
鶏の肉入りレタス包み Sautéed Quail Lettuce Wraps	炒安仁菰	5,200	7,500

あひる

掛爐焼鴨

Duck

北京ダック Roast Duck Skin, Peking Style	金陵片皮鴨 1枚 1 piece	¥ 2,500	
鴨の燻製蒸し焼き Smoked Duck	樟茶鴨子 1/2羽 half	10,500	1羽 whole 21,000
鴨の丸揚げ Deep-fried Duck	脆皮香酥鴨	10,500	21,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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	¥ 4,700	¥ 6,800
白菜とかに肉の煮込み Braised Chinese Cabbage and Crabmeat	蟹肉白菜	4,400	6,300
レタスとかに肉の煮込み Braised Lettuce and Crabmeat	蟹肉生菜	4,400	6,300
白菜のクリーム煮 Braised Chinese Cabbage with Cream Sauce	奶油白菜	3,200	4,400
青味野菜の炒め Sautéed Seasonal Vegetables	鮮炒素菜	3,200	4,400
色々野菜の豆醬炒め Sautéed Various Vegetables with Chinese Bean Paste	豆醬雜蔬	3,200	4,400
茄子の醬油煮込み Braised Eggplant with Soy Sauce	紅燒茄子	3,200	4,400
麻婆茄子 Eggplant and Minced Beef with Chili Sauce	麻婆茄子	3,700	5,300

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

スープ

燉品湯類

Soup

1人前 / per person

花椎茸の蒸し煮スープ

Black Mushroom Soup

原盅燉花菇

¥ 2,500

あわびの薄切りと青菜のスープ

Sliced Abalone and Green Vegetable Soup

青菜鮑魚湯

3,500

きのこ豆腐のとろみスープ

Tofu and Mushroom Soup

各菌腐羹

2,200

五目酸味と辛味入りスープ

Hot and Sour Soup

酸辣湯

2,200

コーンスープ

Corn Soup

鶏茸粟米湯

1,500

野菜と卵のスープ

Green Vegetable and Egg Soup

青菜蛋花湯

1,400

ザーサイと鶏肉薄切りのスープ

Chicken and Szechwan Pickles Soup

榨菜鷄片湯

1,800

ワンタンスープ

Wonton Soup

雲吞湯

2,500

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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	¥ 2,500
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	2,500
海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimp	蝦仁湯麵	2,700
鶏肉細切りつゆそば Noodle Soup with Shredded Chicken	鶏絲湯麵	2,500
チャーシュー入りつゆそば Noodle Soup with "Cha Siu"	叉焼湯麵	2,500
五目つゆそば Noodle Soup with Chop Suey	八珍湯麵	2,500
野菜つゆそば Noodle Soup with Vegetables	素菜湯麵	2,500
タンタンメン(胡麻味噌風味つゆそば) Spicy Sesame Noodle Soup	坦々湯麵	2,500
海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimp	蝦仁炒麵	2,700
鶏肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Chicken	鶏絲炒麵	2,500
五目焼きそば Fried Noodles with Chop Suey	八珍炒麵	2,500
野菜焼きそば Fried Noodles with Vegetables	素菜炒麵	2,500
豚肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Pork	肉絲炒麵	2,500
ひき肉入り味噌あんかけそば Noodles with Chinese Meat Sauce	炸醬撈麵	2,500

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

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

¥ 2,500

2,500

2,500

2,700

3,400

4,000

2,500

3,400

2,500

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

点心類

春巻

Spring Roll

焼売

Steamed Pork Dumplings

海老入り蒸し餃子

Steamed Shrimp Dumplings

肉入りまんじゅう

Pork Filled Bun

あん入りまんじゅう

Sweet Bean Paste Filled Bun

花巻

Steamed Chinese Bread

點心類

三絲春捲

燒賣

蝦餃

滑肉飽

荳沙飽

花捲

1本

1 piece

4個

4 pieces

4個

4 pieces

1個

1 piece

1個

1 piece

1個

1 piece

Dim sum

¥ 400

1,200

1,200

800

800

500

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

デザート

甜菜類

Dessert

1人前 / per person

古式杏仁豆腐

Special Almond Jelly

正宗杏仁

¥ 1,400

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Fruit

鮮果豆腐

1,800

メロン入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Melon

蜜瓜豆腐

2,000

ライチ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Lychee

荔枝豆腐

1,200

杏仁豆腐 レモン添え

Almond Jelly with Lemon

檸檬豆腐

1,200

白玉団子入り黒胡麻(温)汁粉

Rice Dumplings in Sweet Black Sesame Sauce

黒芝麻湖

1,500

タピオカ入りココナッツミルク

Tapioca in Coconut Milk

西米奶露

1,200

タピオカ入りマンゴーココナッツミルク

Tapioca in Mango Coconut Milk

香芒西米露

1,600

柑橘系フルーツとタピオカ入り
マンゴー風味のココナッツミルク

Tapioca with Citrus Fruit in Mango Tasted Coconut Milk

楊枝西米露

1,400

蓮の実入り杏仁アイスクリーム

Almond Ice Cream

杏仁雪糕

1,300

アイスクリーム / シャーベット

Ice Cream / Sherbet

冰淇淋

1,200

胡麻付き揚げ菓子

Fried Sweet Sesame Dumpling

香芝麻球

400

カスタード入り胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling in Custard Cream

奶王麻球

400

マンゴー入り白玉団子 ココナッツ風味

Mango in Coconut-flavored Rice Dumpling

芒果糯米糍

1,100

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

飴だき

山芋の飴だき Fried Yam Potato Served with Honey
りんごの飴だき Fried Apple Served with Honey
バナナの飴だき Fried Banana Served with Honey
栗の飴だき Fried Chestnuts served with Honey

拔絲類 Fried Fruit served with Honey

	特小盆 (1~2名) Smaller Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
拔絲山藥	¥ 2,600	¥ 3,600
拔絲萍果	2,600	3,600
拔絲香蕉	2,600	3,600
拔絲栗子	2,600	3,600

炎のデザート

あんずジュビレ Apricot Jubilee
ライチジュビレ Lychee Jubilee

火山雪糕 Fruit Jubilee

	1人前 / per person
杏仁火山雪糕	¥ 3,000
荔枝火山雪糕	3,000

季節のフルーツ

メロン Melon
パパイヤ Papaya
マンゴー Mango
林檎 Apple
季節のフルーツ Seasonal Fruit

果物類 Seasonal Fruit

蜜瓜	¥ 2,000
木瓜	1,700
香芒	3,000
萍果	1,000
時果	時価 (Current price)

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

内容等につきましては、変更する場合がございます。

Items may change without any prior notice.