

# 紅玉

お一人様 ¥8,000 (消費税・サービス料込)

8,000 yen per person

## 每位冷拵盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 三絲豆腐翅

五目と豆腐入りふかひれのスープ

Chop Suey, Tofu and Shark Fin Soup

## 脆炸越南捲

海老の包み揚げXO醬マヨネーズソース添え

Fried Minced Shrimp Wrapped in Rice Paper

## 豉汁蒸腩肉

豚ばら肉の中国黒豆蒸し

Steamed Pork with Chinese Black Beans

## 蘭花炒蝦仁

海老とブロッコリーの炒め

Sautéed Shrimp and Broccoli

## 糖醋汁魚塊

白身魚の切り身唐揚げ甘酢かけ

Sweet and Sour Fish

## 八珍香炒飯

五目炒飯

Fried Rice with Chop Suey

## 椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク

Tapioca in Coconut Milk

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

## 翡翠

お一人様 ¥11,000 (消費税・サービス料込)

11,000 yen per person

### 每位冷拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

### 菲黄瑶魚翅

干し貝柱と黄ニラ入りふかひれのスープ

Shark Fin Soup with Scallops and Yellow Chives

### 鶏皮甜醬卷

鶏の薄皮巻き

Chicken Wrapped in Bean Curd Skin

### 白灼魷魚片

いかの湯引き 醤油ソース

Boiled Squid with Soy Sauce

### 貝醬炒牛肉

牛肉のXO醬炒め

Sautéed Beef with XO Sauce

### 広式古老肉

酢豚

Sweet and Sour Pork

### 上海式炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodles "Shanghai Style"

### 双果甜豆腐

二種のフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with 2 Seasonal Fruit

### 特色美甜心

一口菓子

Chinese Pastry

# 金剛

お一人様 ¥13,000 (消費税・サービス料込)

13,000 yen per person

## 每位冷拵盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 蟹肉生魚翅

かに肉入りふかひれのスープ

Shark Fin and Crabmeat Soup

## 百花炸蟹手

かにの手の揚げもの

Deep-fried Stuffed Crab Claw

## 鴛鴦彩海鮮

海鮮二種の盛り合わせ

Assorted Seafood (2 Kinds)

・蝦夷鮑のポルトガルソース煮込み ココット仕立て

Braised Abalone in Portuguese Sauce in Cocotte

・大海老のチリソース煮

Braised Prawn with Chili Sauce

## 白灼和牛片

和牛のしゃぶしゃぶ 香味ソース

Wagyu Shabu-shabu with Aromatic Sauce

## 紫菜湯炒飯

あおさ入りスープ炒飯

Fried Rice in Soup with Aosa Seaweed

## 鮮果甜豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh Fruit

## 蓮蓉糯米糍

白玉団子 ココナッツ風味

Coconut-flavored Rice Dumpling

コースメニューは、お二人様より承ります。

Minimum Order - 2 persons.

# 龍珠

お一人様 ¥16,000 (消費税・サービス料込)

16,000 yen per person

## 每位冷拼盆

広東式盛り合わせ冷菜(銘々盛り)

Assorted Cold Appetizer (Served individually)

## 蟹黄生魚翅

かにの卵入りふかひれのスープ

Shark Fin and Crab Roe Soup

## 金陵皮片鴨

北京ダック

Roast Duck Skin, Peking Style

## 鴛鴦彩海鮮

海鮮二種の盛り合わせ

Assorted Seafood (2 Kinds)

- ・蝦夷鮑の沙茶ソース蒸し  
Steamed Abalone with Shacha Sauce
- ・ロブスターのチリソース煮  
Braised Lobster with Chili Sauce

## 豆豉汁両牛

牛肉の中国黒豆味噌ソース 二種の調理法で

Sautéed and Braised Beef with Black Bean Sauce

## 鹹菜肉絲麵

豚肉細切り高菜漬け入りつゆそば

Noodle Soup with Shredded Pork and Mustard Green Pickles

## 鮮果艶雪糕

桃花林パフェ

Parfait "Toh-Ka-Lin Style"

## 香炸芝麻球

胡麻付き揚げ菓子

Fried Sesame Dumpling