

A LA CARTE

アラカルト

CHINESE

中華

SPECIALTY DISHES 特選メニュー

扒淨魚翅	ふかひれの姿煮 Braised superior whole shark's fin Brown sauce	¥8,800
一品官燕	つばめの巣 澄ましスープ Swallow's nest clear soup	¥3,500
紅焼鮑魚	あわびと野菜の醤油煮 Braised abalone and vegetables Brown sauce	¥4,400
奶油鮑魚	あわびと野菜のクリーム煮 Braised abalone and vegetables Cream sauce	¥4,400
紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber Brown sauce	¥6,800

APPETIZERS 前菜

三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ Assorted three cold appetizers	¥3,400
------	--	--------

※単品（くらげ、蒸し鶏、焼豚）でもご用意できます。各 1,900 円
Each appetizer is also available (Chilled jelly fish, Cold steamed chicken, Sliced barbecued pork) ¥1,900/each

SOUP 湯

魚翅湯	ふかひれスープ（醤油味、蟹肉入り塩味） Shark's fin soup Soy sauce flavor or salt flavor with crab meat	¥2,420
醋椒魚	白身魚の酸味辛味仕立てスープ Hot and sour white fish soup	¥1,200
酸辣湯	玉子の酸味スープ Hot and sour egg soup	¥1,000
玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup	¥900

SEAFOOD 海鮮

宮保明蝦	車海老の炒め（北京ソース、チリソース、マヨネーズソース） Stir-fried prawn Choice of Peking sauce, chili sauce, or mayonnaise sauce	¥4,100
干焼蝦仁	海老の炒め（チリソース、塩味） Stir-fried shrimp Choice of chili sauce or salt flavor	¥3,200
芙蓉蟹	蟹の淡雪煮 Crab meat with scrambled egg white in Fu-Young style	¥3,000
韭黄扇貝	帆立貝柱と黄韭の炒め Stir-fried scallops and Chinese chive	¥3,200
時菜海二丁	海の幸と野菜の炒め Stir-fried seafood and vegetables	¥3,000

BEEF / PORK / CHICKEN 牛・豚・鶏

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef with green pepper	¥3,000
黒椒牛排片	牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried beef with black pepper	¥3,500
黒醋焼猪	松阪ポークの四角い黒酢豚 Black sweet and sour pork (1人前 花巻付)	¥2,200
干焼茄子	豚肉と茄子のうま辛煮 Braised pork and eggplant	¥2,400
醬爆鶏丁	若鶏の炒め（中国味噌、葱山椒、甘酢、カシューナッツ） Stir-fried chicken (Choice of miso, Japanese pepper, sweet and sour sauce or cashew nuts)	¥2,400
北京烤填鴨	北京ダック Roasted Peking duck skin (1本/each)	¥1,000

VEGETABLES / TOFU / EGGS 野菜・豆腐 玉子

鮮炒素菜	黄韭、茸、野菜の塩味炒め Stir-fried mixed vegetables and mushrooms	¥2,600
麻婆豆腐	麻婆豆腐 土鍋入り Braised tofu and minced beef Chili sauce	¥2,100
木須肉	卵料理（豚肉と卵の炒め、貝柱と卵の炒め、蟹肉と卵の炒め） Scrambled eggs with choice of shredded pork, scallops or crab meat	¥2,400

DIM SUM 點心

春巻	はるまき Spring roll (1本/each)	¥360
石焼餃子	石焼餃子 Pan-fried dumpling (2個/2 pieces)	¥600
洋葱焼売	豚肉焼売 Pork dumpling (2個/2 pieces)	¥600
海鮮焼売	海鮮焼売 Seafood dumpling (2個/2 pieces)	¥800
小籠包	小籠包 Steamed minced pork dumpling (2個/2 pieces)	¥920

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。

※食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

15% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.

JAPANESE

和食

SASHIMI 造り

本鮪造り Bluefin tuna sashimi	¥3,800
刺身盛り合わせ Assorted sashimi	¥4,600

DEEP FRIED 揚物

野菜天婦羅 Vegetable tempura	¥1,800
天婦羅盛り合わせ Assorted tempura	¥2,600

SIMMERED DISH 煮物 / 焼物

茶碗蒸し Steamed egg custard	¥1,200
/ ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	
出汁巻き玉子 Dashi-rolled omelet	¥1,600
野菜の炊き合わせ Cooked vegetables	¥1,600
黒毛和牛嶺岡仕立て Kuroge Wagyu Shabushabu Mineoka Style	一人前 ¥1,700
銀鱈西京焼き Grilled sablefish in Kyoto-style	¥1,800
鯛のかぶと煮 Simmered sea bream head	¥2,000

WESTERN

洋食

APPETIZERS 前菜

イカ、青リンゴ、根セロリのサラダ仕立て Cuttlefish, green apple, and root celery salad	¥2,000
シェフの気まぐれサラダ Chef's salad	¥1,500
生ハム、トマト、モッツァレラのカプレーゼ Prosciutto, tomato, and mozzarella cheese caprese	¥2,200
ハム盛り合わせとオリーブ Assorted ham and olives	¥2,600
パテドカンパーニュ Pâté de campagne	¥2,800
チーズとドライフルーツ Assorted cheese and dried fruits	¥2,500

SOUP スープ

本日のポタージュ Today's soup	¥1,100
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥1,600

LIGHT MEAL ライトミール

フレンチフライとオニオンリング French fries and onion rings	¥1,200
--	--------

MAIN メインディッシュ

ハーブ豚グリル Grilled herb pork	¥3,000
本日の魚料理 Today's fresh fish	¥3,200
US リブローズグリル (160g) Grilled US rib eye (160g)	¥4,500
/ ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	
東京ビーフサーロイングリル (150g) Grilled TOKYO beef (Wagyu) sirloin (150g)	¥9,800
/ ご提供までに 20 分～30 分ほど掛かります。Please allow 20 to 30 minutes before serving.	

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

15% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.

A LA CARTE 食事

CHINESE

中華

RICE / NOODLES 鍋巴・麵・飯

什景鍋巴	おこげ（五目入り）	¥3,000
	Scorched rice topped with meat and vegetables Starchy brown sauce	
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯（スープ付）	¥2,000
	Crab meat fried rice Served with soup	
辣椒醬炒飯	辣椒醬炒飯（スープ付）	¥2,000
	Spicy fried rice Peking original chili sauce Served with soup	
什景炒麵	五目焼きそば	¥2,000
	Gomoku chow mein	
両面黄	五目あんかけ焼きそば	¥2,000
	Chow mein topped with chicken, seafood, and vegetables Starchy sauce	
什景湯麵	五目汁そば	¥2,000
	Gomoku soup noodle	

JAPANESE

和食

RICE / NOODLES 食事

ご飯セット 新潟産コシヒカリ 香の物 赤出汁	Steamed rice Pickles and Miso soup	¥1,000
海苔茶漬け	Seaweed rice soup bowl	¥1,200
梅茶漬け	Salty plum rice soup bowl	¥1,200
日本そば（温・冷）	Buckwheat noodles (Hot・Cold)	¥1,200
鯛茶漬け	Sea bream rice soup bowl	¥1,800
寿司の盛り合わせ（握り寿司七貫 巻物一本）	(seven nigiri and one makimono)	¥4,600

WESTERN

洋食

RICE / NOODLES 食事

パスタ（ボロネーゼ、ポモドーロ）	Bolognese pasta or Pomodoro pasta	¥2,200
トリュフリゾット	Truffle risotto	¥3,200

DESSERT デザート

CHINESE

中華

杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐	¥860
	Almond jelly with fruits	
椰子西米	タピオカ入りココナッツミルク	¥860
	Coconut milk with tapioca	
芒果布甸	マンゴープリン	¥1,000
	Mango pudding	
荔枝冰糕	ライチシャーベット	¥760
	Lychee sorbet	
芝麻球	ゴマ団子	¥400 (1個/each)
	Fried sesame dumpling	

JAPANESE

和食

抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream	¥800
白玉ぜんざい（温・冷）	Mochi sweet red bean soup (hot/cold)	¥1,000
ヨーグルトプリン / 干し柿博多 / 甘味	Yogurt pudding / Butter-filled dried persimmon / Sweets	¥1,200

WESTERN

洋食

チーズケーキ	Cheese cake	¥1,000
アップルパイ	Apple pie	¥1,000
シェフズデザート	Chef's dessert	¥1,200
アイスクリーム（バニラ・ストロベリー・チョコレート）	Ice cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)	¥800

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
※15%のサービス料を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
食材によってはご提供できない商品もございます。
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.
15% service charge will be added to your bill.
Menu may change without notice due to circumstances.
Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.
We use only domestically produced rice.