

# 季節の おすすめ

## — 菜單 —

## 季節のおすすめ

### 蕃茄海蜇皮

ライチトマトとクラゲの冷菜  
*Jellyfish with spring onion sauce & picked tomato in lychee*

¥1,650

### 風沙炸蝦球

大海老と苦瓜のスパイス揚げ (四尾)  
*Deep-fried prawn & bitter melon with spice*

¥2,300

### 葱姜粉絲洋蝦

オマール海老の葱生姜炒め (一尾)  
*Stir-fried Lobster with green onion & ginger sauce*

¥6,600

### 冬瓜魚翅湯

フカヒレと冬瓜のスープ  
*Shark's fin soup with wax gourd*

¥2,300

### 干貝冬瓜苦瓜

冬瓜と苦瓜の干し貝柱あんかけ  
*Steamed wax gourd & bitter melon topped with dried scallop sauce*

¥2,400

### 空心菜茭白

空心菜とマコモダケの炒め  
*Stir-fried water spinach & makomodake*

¥1,680

### XO醬海鮮炒飯

XO醬と海鮮のチャーハン  
*Fried rice with seafood with XO sauce*

¥2,600



※こちらのメニューブック内、全てのページにおける価格は消費税10%を含んだ価格でございます。

※個室ご利用の際は別途10%サービス料を頂戴いたします。

※All price in this book including 10% consumption tax / ※Using a private room will be added 10% service charge

# - 前菜 -

## 潮夢来三拼盆

3種前菜の盛り合わせ

*Assorted 3 kinds of appetizer*

¥2200

## 叉焼 拼 焼肉

蜂蜜チャーシューと皮付き豚ばら肉のパリパリ焼き

*Assorted 2 kinds of roasted pork (Honey taste & Salt taste)*

¥1980

## 葱油白切鶏

蒸し鶏のネギソース

*Steamed chicken with spring onion sauce (cold)*

¥1300

## 生菜口水鶏

千切りレタスとパクチーのよだれ鶏

*Steamed chicken with spicy Chinese pepper sauce*

¥1300

## 五果棒々鶏

きゅうりとミックスナッツのバンバンジー

*Steamed chicken & mixed nuts with spicy sesame sauce (cold)*

¥1300

## 蘿白海蜇皮

クラゲと大根の和え物

*Jellyfish & radish with spring onion sauce*

¥1650

## 黒醋蕃茄皮蛋

ピータンとトマトの玉ねぎ黒酢和え

*Mied Fermented egg, tomato & onion with black vinegar dressing*

¥1100

## 牛油果蝦豆腐

海老とアボカドのせ豆腐

*Tofu, avocado & shrimps with black bean & soy sauce dressing*

¥1100

## 九王芹菜干絲

セロリと黄ニラの押し豆腐

*Shredded Tofu, celery & yellow leeks with salt taste*

¥1100

## 香菜春菊色拉

パクチーと春菊のサラダ

*Crowndaisy & coriander salad*

¥1210

## 油淋炸皮蛋

揚げピータンの油淋ソース

*Deep-fried fermented egg with special soy sauce*

¥1100

# - スープ -

## 紅焼大排翅

特製 フカヒレの姿煮込み  
*Braised whole shark's fin*

¥12100

## 干煎大排翅

名物 フカヒレの姿焼き 上湯スープ添え

*Pan-fried whole shark's fin served with sauce made from top grade soup*

¥12100

## 紅焼元盅翅

たっぷりフカヒレの濃厚醤油煮込みスープ

*Braised shark's fin soup in a pot*

¥6050

## 芙蓉魚翅湯

干し貝柱と卵白入りフカヒレスープ

*Sharks fin soup with dried scallop and egg white*

¥2420

## 蟹黄魚翅湯

蟹卵入りフカヒレスープ

*Sharks fin soup with crab roe*

¥2200

## 酸辣湯

サンラータン

*Hot & sour soup*

¥990

## 素菜蛋花湯

トマトとお野菜の玉子スープ

*Egg & Vegetable soup*

¥990

## 青菜芋奶湯

里芋とチンゲン菜のスープ

*Taro & bok choy soup*

¥990

## 海鮮豆腐羹

海鮮入りお豆腐のスープ

*Seafood soup with Tofu*

¥1100



# - 海鮮 -

## XO 醬炒三鮮 (蝦仁・帶子・魷魚)

三種海鮮とアスパラ・黄ニラのXO醬炒め  
*Stir-fried 3 kinds of seafood with XO sauce*

¥2200

## 蠔油鮑魚片

アワビのオイスターソース煮込み  
*Braised abalone with oyster sauce*

¥4950

## 豆豉蒸鮮鮑

蝦夷アワビのトウチ醬蒸し (1個)  
*Steamed abalone with black bean*

¥2090

## 干焼天使蝦

天使エビのチリソース (6尾)  
*Stir-fried angel prawn with chili sauce*

¥2640

## 翡翠辣蝦球

大エビのグリーンチリソース (6尾)  
*Stir-fried prawn with green chili & basil paste sauce*

¥2640

## 紅汁炸蝦球

大エビのマヨネーズソース (4尾)  
*Deep-fried prawn with original mayonnaise sauce*

¥2970

## 宮保炒蝦仁

小海老とカシューナッツの甘辛炒め  
*Stir-fried shrimp & cashew nuts with Chinese sweet & sour sauce*

¥1980

## 紅焼炸魚球

白身魚と椎茸、筍の醤油煮込み  
*Braised deep-fried white fish with thick soy sauce*

¥1980

## 糖醋炸魚球

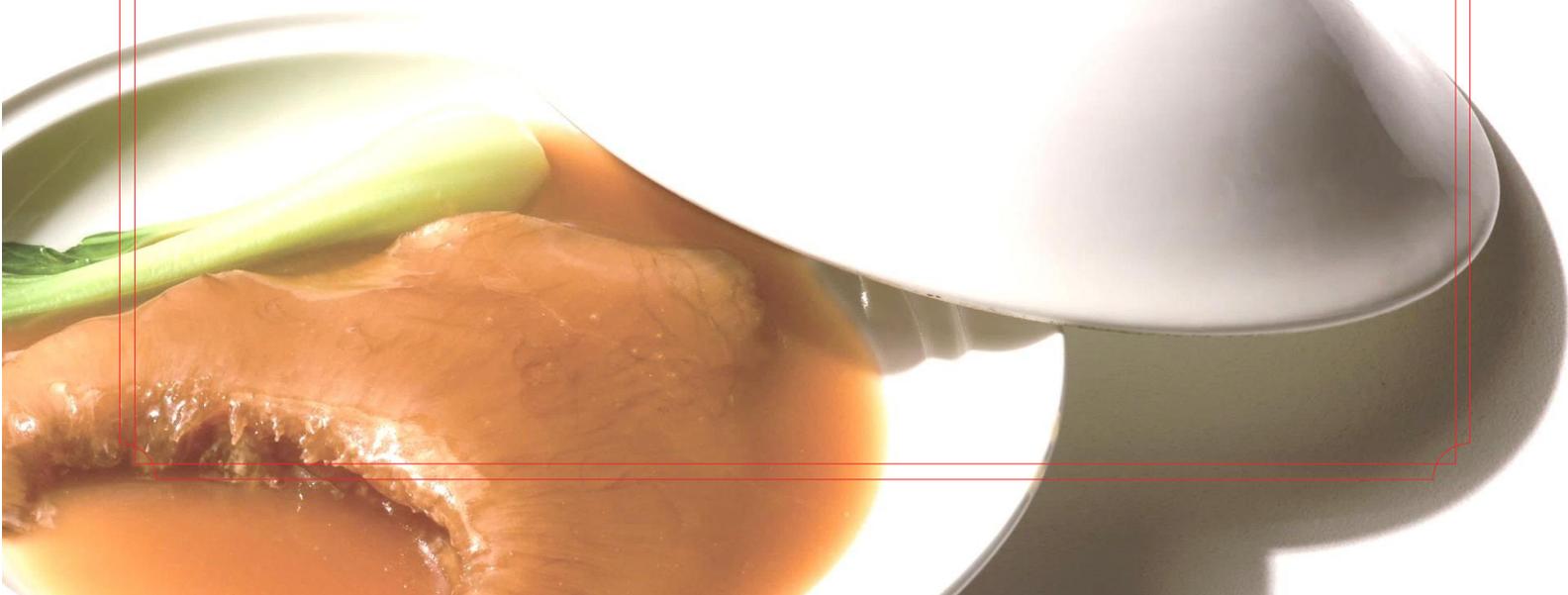
白身魚の甘酢あんかけ  
*Deep-fried white fish topped with sweet & sour thick sauce*

¥1980

## 唐椒蒸魚球

白身魚のトオジャオ蒸し  
*Steamed white fish topped with red & green chili sauce*

¥1540



# - 肉菜 -

## 北京烤鴨子

名物 北京ダック (2本)

*Beijing duck - 2 piece of roasted duck's skin rolled up with crepe*

¥2860

## 黒椒炒和牛

和牛と季節野菜の黒胡椒炒め

*Stir-fried Japanese beef with "Guanton-style" black pepper sauce*

¥4730

## 白灼和牛片

和牛の湯引き アスパラガスと黄ニラ添え

*Parboiled Japanese beef with special soy sauce*

¥2200

## 豆豉炒牛肉

牛肉のトウチ醬炒め

*Stir-fried beef with black bean sauce*

¥2530

## 水煮牛肉片

牛肉の四川風辛味煮込み

*Braised beef with "Sichuan-style" spicy hot sauce in earthen pot*

¥2750

## 黒醋炸排骨

中国飯店名物 黒酢の酢豚

*Sweet & sour pork with black vinegar*

¥2400

## 蕃茄古老肉

フレッシュプチトマトの酢豚

*Sweet & sour pork with fresh petit tomato*

¥2400

## 青椒猪肉絲

パプリカとピーマンの彩りチンジャオロースー

*Stir-fried shredded pork & green pepper*

¥1870

## 脆々油淋鶏

サクサククリスピーユーリンチー

*Crispy chicken with spicy soy sauce*

¥2300

## 葱醬油淋鶏

たっぷりネギ塩タレのユーリンチー

*Crispy chicken with scallion sauce served with lemon*

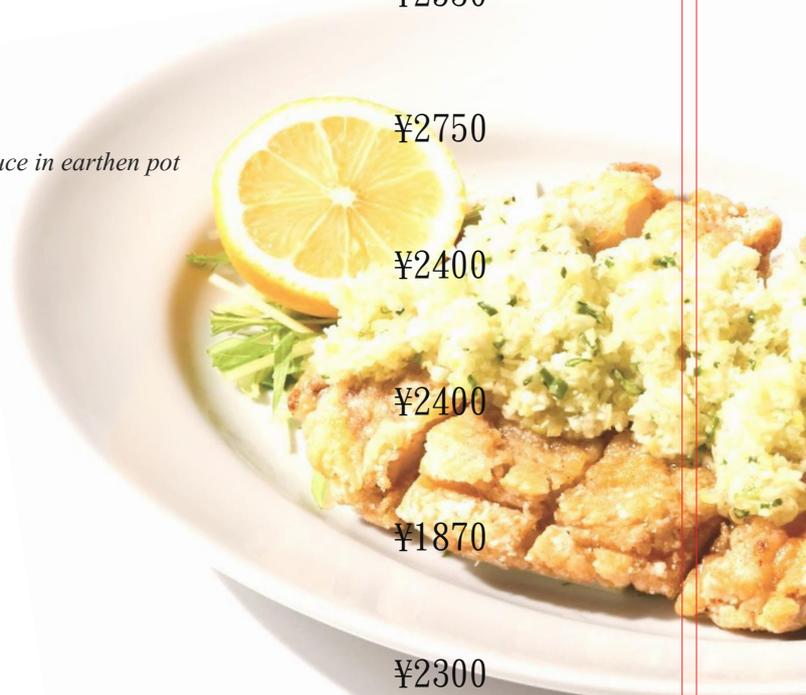
¥2300

## 腰果爆鶏丁

鶏肉とカシューナッツの炒め物

*Stir-fried dice cut chicken with cashew nuts*

¥1870



# - 豆腐・野菜 -

## 麻婆豆腐

特製 マーボー豆腐

*Mapo Tofu (Braised Tofu & ground pork with hot & spicy sauce)*

¥1870

## 干貝扒豆腐

豆腐の干し貝柱あんかけ

*Boiled Tofu with dried scallop sauce*

¥2200

## 家常豆腐

揚げ豆腐と牛肉の辛味煮込み

*Braised deep-fried Tofu & beef with hot sauce*

¥1870

## 青梗菜豆苗

青梗菜と豆苗の炒め

*Stir-fried bok choy & Chinese spinach*

¥1320

## 芙蓉青梗菜

青梗菜の卵白干し貝柱あんかけ

*Boiled bok choy with dried scallop & egg white sauce*

¥2200

## 肉末茄子

茄子と豚挽き肉の味噌炒め

*Stir-fried eggplant & ground pork*

¥1100

## 奶油白菜

白菜のクリームソース

*Braised Chinese cabbage with cream sauce*

¥1320

## 葱油芋奶

里芋のネギ油炒め

*Stir-fried Japanese yam with scallion oil sauce*

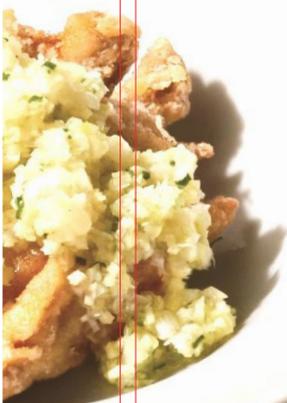
¥1320

## 蝦米蒸菜心

蒸しキャベツ 干し海老オイルがけ

*Steamed cabbage with shrimp oil*

¥1320



# - 点心 -

## 鮮蝦焼売仔

海老と豚肉のシュウマイ【2個】  
*Steamed pork & shrimp dumpling*

¥540

## 晶瑩蒸蝦餃

広東式エビ蒸し餃子【2個】  
*Steamed shrimp dumpling*

¥540

## 鮮蝦春菊餃

春菊入り蒸し餃子【2個】  
*Steamed crown daisy & shrimp dumpling*

¥540

## 南翔小籠包

ショウロンポウ【2個】  
*Xiaolongbao (Steamed pork filling dumpling)*

¥540

## 生煎鍋貼餃

上海式焼き餃子【2個】  
*Pan-fried pork dumpling*

¥540

## 香煎蘿白糕

大根もち【2個】  
*Pan-fried radish cake*

¥540

## 龍鬚蝦春卷

エビすり身の変り揚げ春巻き【2個】  
*Spring roll with minced shrimp*

¥660

## 鮮蝦韭春卷

海老とニラの長い春巻き【2個】  
*Spring roll with shrimp & leek*

¥660

## 大春卷

春巻(大)【2個】  
*Spring roll (Large)*

¥700

## 小春卷

春巻(小)【2個】  
*Spring roll (Regular)*

¥660

## 肉包

肉まん【1個】  
*Steamed pork filling bun*

¥380

## 豆沙包

あんまん【1個】  
*Steamed sweet bean filling bun*

¥380

## 素菜包

野菜まん【2個】  
*Steamed vegetable filling bun*

¥540

## 花卷

蒸しパン【2個】  
*Steamed bun (plain)*

¥260

# - 甜品 -

## 椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク  
*Coconut milk with tapioca*

¥770

## 芒果布丁

マンゴープリン  
*Mango pudding*

¥770

## 楊枝甘露

タピオカ入りマンゴーミルク  
*Mango milk with tapioca & pink grapefruit*

¥770

## 黑芝麻布丁

黒胡麻プリン  
*Black sesame pudding*

¥770

## 杏仁豆腐

アンニン豆腐  
*Almond jelly*

¥770

## 芝麻球

揚げゴマ団子【3個】  
*Deep-fried dumpling stuffed with sweet bean filling*

¥840

## 桂花湯団

黒ごま餡入り白玉団子 キンモクセイのスープ仕立て  
*Boiled black sesame filling dumpling in fragrant olive soup (hot)*

¥770

## 各式冰淇淋

各種アイスクリーム  
*Ice cream in season*

¥600

