

| | | | |
|----------|--|-------------------------------|--------|
| 上海薫魚 | マナガツオの上海風冷菜 <i>Eggplant with Preserved duck egg sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥1,566 |
| 牛油果伴皮蛋蕃茄 | アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers Avocado, preserved egg Tomato</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥1,620 |
| 肉松拌茄子 | 茄子の冷菜ピータンソース <i>Eggplant with Preserved duck egg sauce</i> | お一人様 <i>for one person</i> | ¥846 |
| 醬焼皮蛋茄子 | 茄子とピータンの辛味甘酢炒め <i>Stir-fried eggplant with Preserved duck egg with sweet sour sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,268 |
| 魚子醬魚翅 | フカヒレと鮑の冷製 キャビア添え <i>Cold appetizers abalone with caviar, shark's Fin</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥4,320 |
| 塩香鶏 | 香鶏のロースト <i>Fried Crispy Chicken</i> | 1/4羽 | ¥2,160 |
| 魚子醬龍蝦球 | 伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ <i>Stir-fried lobster with superior source on caviar</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥8,748 |
| 時菜炒拔象貝 | ミル貝の炒め <i>Stir-fried Mill shellfish</i> 各調理法・・・XO醬炒め、生姜炒め、自家製海老味噌炒め <i>Stir-fried with XO source or Stir-fried with ginger or Stir-fried with special shrimp source</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,700 |
| 春炒三鮮 | 春野菜の炒め <i>Stir-fried Spring vegetables</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,700 |
| 時菜炒青葱菜 | ウルの炒め <i>Stir-fried Wild plants</i> 各調理法・・・XO醬炒め、生姜炒め、自家製海老味噌炒め <i>Stir-fried with XO source or Stir-fried with ginger or Stir-fried with special shrimp source</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,700 |
| 時菜炒山東菜 | 山東菜の炒め <i>Stir-fried Chinese vegetables</i> 各調理法・・・XO醬炒め、生姜炒め、自家製海老味噌炒め <i>Stir-fried with XO source or Stir-fried with ginger or Stir-fried with special shrimp source</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,268 |
| 醬油山東菜 | 山東菜のガーリック海老炒め <i>Stir-fried shandong vegetables with garlic source</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,268 |