

ランチコース

2026年

7月8日～8月9日



そばコース

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

各式的湯麺

下記より一種お選びください

A 担々香湯麺 (胡麻味)

坦々麺

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)

高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麺 (辛味)

野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醬麺 (甘味噌・汁なし)

ジャージャー麺

(肉味噌のせ和えそば)

E 香醋酸辣湯麺 (辛味) +550円

重慶式酸味と辛味のスープそば

(サンラータン麺)

F 葱油拌麺 (醤油味・汁なし)

葱油和えそば

是日凍甜品

デザート

¥2,750

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

※ アレルギー食材がございましたら、ご相談ください。



飲茶コース

中国茶

下記より一種お選びください

A. 本山茶

(ウーロン茶)

B. 菊潛茶

(菊の花とプーアル茶)

C. 桂花茶

(キンモクセイ紅茶)

前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

点心五品盆

香港式 揚げ 蒸し 点心五種

姜汁炒餅豚

もち豚の炒め
旨み生姜ソース

厨师精選飯

本日のおすすめ炒飯

是日凍甜品

デザート

¥4,180



北京ダックコース

2名様より

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

港式二点心

香港式 点心 二種

鮑絲酸辣湯

アワビの細切りと
もずくの酸辣湯

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜汁炒餅豚

もち豚の炒め
旨み生姜ソース

鮑菇油麦菜

油麦菜と黒鮑茸のあっさり炒め

杏脯海鮮飯

海鮮と杏子の炒飯

是日凍甜品

デザート

¥6,600

※ 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。



ふかひれスープコース

2名様より

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

蒸点心二品

香港式 点心 二種

香煎魚翅湯

焼きふかひれのスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

豉油皇蝦仁

海老の特製醤油ソース炒め

通菜炒茭白

マコモ茸と空芯菜の炒め

鶏粒夏菜飯

鶏肉と枝豆のふっくら炒飯
大葉 茗荷の薫り

是日凍甜品

デザート

¥8,800

スペシャルランチコース

2026年
7月8日～8月9日



A

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

本日の彩り香港点心

黒蒜燉上湯

香港風蒸しスープ
熟成黒ニンニクの薫り

北京脆鴨子

名物 北京ダック

翡翠炒魷魚

アオリイカの青じそ炒め

姜汁炒餅豚

もち豚の炒め
旨み生姜ソース

金蒜和牛飯

和牛のガーリック炒飯

是日凍甜品

デザート

¥14,300



B

精品五福盆

前菜盛り合わせ

廚師精選鮮

本日の海鮮料理

紅焼元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

是日精選蔬

本日の野菜料理

黒蒜煎和牛

和牛サーロインの
熟成黒ニンニク炒め ミント添え

蝦仁罗勒飯

海老とドライトマトの炒飯
バジル風味

是日凍甜品

デザート

¥22,000



C

精品五福盆

前菜盛り合わせ

肝香炒鮑魚

鮑の炒め肝ソース

藥膳仏跳牆

ふかひれ 鮑 なまこ すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜葱爆龍蝦

伊勢海老のジンジャー炒め

噏汁煎和牛

和牛サーロインの炒め
香港風うまみソースの薫り

廚師精選飯

本日のおすすめ炒飯

是日凍甜品

デザート

¥33,000



D

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

干煎毛蟹翅

ふかひれの煎り焼き
毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立

北京脆鴨子

名物 北京ダック

姜葱爆龍蝦

伊勢海老のジンジャー炒め

話梅和牛柳

和牛フィレ肉の炒め
干し梅のソース

酢橘清涼麵

スダチ薫る香港麵の冷やしそば

是日凍甜品

デザート

¥44,000

※ こちらのコースは、お二人様より承ります。
※仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※アレルギーの食材やお好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

Lunch Course

July 8th to August 9th, 2026

Noodle Course Weekday Only

前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizers

肉汁煎鍋貼

Pan-fried dumpling

Please choose your favorite

A 担々香湯麵 (胡麻味)

Sesame soup noodle with hot ground pork

B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)

Soup noodle with pickled cabbage
and ground pork

C 魚香肉絲湯麵 (辛味)

Hot and spicy soup noodle
with pork and vegetables

D 炸醬麵 (甘味噌)

Soupless noodle topped with
ground pork sauce, sweet miso taste

E 香醋酸辣湯麵 (辛味) +550円

Hot and sour soup noodle

F 蔥油拌麵 (醬油味)

Soupless noodle,
dressed with original soy sauce,

是日凍甜品

Dessert

¥2,750

Dim Sum Course

Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.
※ One tea pot for one table.

A 本山茶 (Oolong Tea)

B 菊潛茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)

C 桂花茶 (Fragrant Osmanthus Tea)

前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizers

点心五品盆

Selected 5 kinds of dim sum

姜汁炒餅豚

Mochi pork stir-fried with savory ginger sauce

廚師精選飯

Today's fried rice

是日凍甜品

Dessert

¥4,180

Bijing Duck Course Minimum 2 orders

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

蒸点心二品

Assorted dim sum (2 kinds)

鮑絲酸辣湯

Hot and sour soup with
shredded abalone and mozuku seaweed

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

姜汁炒餅豚

Mochi pork stir-fried with savory ginger sauce

鮑菇油麦菜

Youmai lettuce and black abalone mushroom
stir-fried with light seasoning

杏脯海鮮飯

Seafood and apricot fried rice

是日凍甜品

Dessert

¥6,600

Shark's Fin Soup Course Minimum 2 orders

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

蒸点心二品

Assorted dim sum (2 kinds)

香煎魚翅湯

Pan-fried shark's fin soup

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

豉油皇蝦仁

Shrimp stir-fried with special soy sauce

通菜炒茭白

Water spinach and water bamboo
stir-fried with garlic

鷄粒夏菜飯

Fried rice with chicken, edamame
myoga ginger and shiso leaves

是日凍甜品

Dessert

¥8,800

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.

Special Lunch Course

July 8th to August 9th, 2026



前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

黑蒜燉上湯

*Hong Kong-style double-boiled soup
scented with aged black garlic*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

翡翠炒魷魚

Bigfin reef squid stir-fried with green perilla

姜汁炒餅豚

*"Mochi" pork stir-fried with
savory ginger sauce*

金蒜和牛飯

Wagyu fried rice with garlic flavor

是日凍甜品

Dessert

¥14,300



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

廚師精選鮮

Today's seafood dish

紅燒元壺翅

Rich shark's fin in oyster sauce soup

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

是日精選蔬

Today's seasonal vegetable dish

黑蒜煎和牛

*Wagyu beef sirloin stir-fried with
aged black garlic, served with mint*

蝦仁羅勒飯

*Shrimp and dried tomato fried rice
with basil flavor*

是日凍甜品

Dessert

¥22,000



精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

肝香炒鮑魚

Abalone stir-fried in liver sauce

藥膳佻跳牆

*"Buddha Jumps Over the Wall" Soup
Shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

姜葱爆龍蝦

Lobster stir-fried with ginger sauce

噏汁煎和牛

*Wagyu sirloin stir-fried
in aromatic Hong Kong sauce*

廚師精選飯

Today's fried rice

是日凍甜品

Dessert

¥33,000



特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizers

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone in oyster sauce

干煎毛蟹魚翅

*Pan-fried shark's fin and hair crab
in Jinhua ham sauce*

北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

姜葱爆龍蝦

Lobster stir-fried with ginger sauce

話梅和牛柳

Wagyu fillet stir-fried in dried plum sauce

酢橘清涼麵

*Chilled Hong Kong-style noodles
scented with sudachi citrus*

是日凍甜品

Dessert

¥44,000

*These courses require a minimum of 2 orders.
Prices include tax and are subject to a 10% service charge.*

*Menu items may change without prior notice depending on availability.
Please inform our staff if you have any food allergies.*