

冷 菜

冷菜

小盆（1～2名）中盆（3～4名）

Small Dish

Medeum Dish

三種前菜盛り合わせ (クラゲ・蒸し鶏・叉焼) "Three kinds of appetizers(Jellyfish・Steamed chicken・ Chinese barbecued pork)" (Jellyfish・Steamed chicken・ Chinese barbecued pork)	三色拼盆	¥ 3,400	¥ 4,600
くらげの冷菜 Chilled jellyfish	凉拌海蜇	¥ 3,500	¥ 4,700
ピータン Preserved duck's eggs	松花皮蛋	¥ 1,600	¥ 2,200
蒸し鶏の冷やし肉 葱ソース Cold steamed chicken served with green onion sauce	白切油鶏	¥ 1,700	¥ 2,500
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース Shredded chicken served with sesame sause	棒々鶏	¥ 1,700	¥ 2,500
チャーシュー Chinese barbecued pork	明爐叉焼	¥ 2,100	¥ 3,200
白菜の甘酢漬け Sweet and sour pickled chinese cabbage	鮮辣白菜	¥ 1,300	¥ 1,900
キュウリの甘酢漬け Sweet and sour pickled cucumber	鮮辣黄瓜	¥ 1,300	¥ 1,900
野菜サラダ Vegetable salad	沙律	1 人前 Per Person	¥ 900
ザーサイ Zhacai	搾菜	1 皿 1 Dish	¥ 530

ふかのひれ

魚翅

ふかのひれ姿煮込み Braised whole superior shark's fin with bean sprouts	紅焼大排翅	1 枚 Per Person	¥ 8,900
かにの卵入りふかのひれスープ Shark's fin and crab roe soup	蟹黄魚翅	1 碗 Per Person	¥ 2,300
醤油味のふかのひれスープ Shark's fin served in a soy sauce based soup	紅焼魚翅	1 碗 Per Person	¥ 2,300
五目入りふかのひれスープ Shark's fin and chop-suey soup	八珍魚翅	1 碗 Per Person	¥ 2,300

点心

點心

はるまき Spring roll	春捲	1 本 1 piece	¥ 320
シューマイ Shu-mai	焼売	1 個 1 piece	¥ 290
ショールンポー Steamed soup puddings stuffed with pork and vegetables	小龍包	1 個 1 piece	¥ 300
肉まんじゅう Pork filled bum ※20 分程、お時間をいただきます。 Time for about 20 minutttes is required	滑肉包	1 個 1 piece	¥ 550
長崎角煮まんじゅう Nagasaki style braised pork bum ※20 分程、お時間をいただきます。 Time for about 20 minutttes is required	麵飽扣肉	1 個 1 piece	¥ 650

デザート

甜品

杏仁豆腐 Almond jelly	杏仁豆腐	1 個 1 piece	¥ 680
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond jelly with fresh fruit	鮮果豆腐	1 個 1 piece	¥ 1,000
胡麻付き揚げ団子 Fried sweet sesame dumpling	芝麻球	1 個 1 piece	¥ 210
杏仁アイスクリーム Almond jelly flavored ice cream	杏仁雪糕	1 個 1 piece	¥ 750
マンゴープリン Mango pudding	芒果布甸	1 個 1 piece	¥ 900

御飯	飯		海の幸	海鮮	小盆（1～2名）	中盆（3～4名）
					Small Dish	Medeum Dish
かに肉とレタス入りチャーハン Fried rice with Crabmeat and Lettuce	蟹肉生菜炒飯	¥ 1,900		あわびのオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	蠔油鮑魚	¥ 8,900 ¥ 12,500
五目入りチャーハン Mix feied rice	八珍炒飯	¥ 1,600		あわびのクリームソース煮 Braised abalone in cream sauce	奶油鮑魚	¥ 8,900 ¥ 12,500
高菜漬け入りチャーハン Fried rice with pickles	鹹菜炒飯	¥ 1,500		帆立貝の塩炒め Sauted scallops with salt	生炒帶子	¥ 4,400 ¥ 6,200
五目あんかけ御飯 Sauted Chop-suey served on steam rice	八珍扒飯	¥ 1,600		帆立貝の XO 醬炒め Sauted scallops with XO sauce	貝醬帶子	¥ 4,400 ¥ 6,200
海老入りあんかけ御飯 Sauted shrimp served on steam rice	蝦仁扒飯	¥ 1,600		帆立貝の豆豉ソース炒め Sauted scallops with black beans sauce	豉汁帶子	¥ 4,400 ¥ 6,200
				魚の切り身の唐揚げ 甘酢かけ Fish fillets fried sweet and sour	糖醋魚塊	¥ 2,100 ¥ 3,200
つゆそば	湯麵					
チャーシューと細切り葱入りつゆそば Noodle soup with shredded "cha-shu"and green onion	葱油叉焼絲湯麵	¥ 1,600				
チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with "cha-shu"	叉焼湯麵	¥ 1,800				
海の幸入りつゆそば Noodle soup with seafood	海鮮湯麵	¥ 2,100				
五目入りつゆそば Noodle soup with chop -suey	八珍湯麵	¥ 1,600				
海老入りつゆそば Noodle soup with shrimp	蝦仁湯麵	¥ 1,600				
野菜入りつゆそば Noodle soup with mixed vegetable	素菜湯麵	¥ 1,600				
胡麻風味つゆそば Spicy sesame noodle soup	坦々麵	¥ 1,800				
長崎ちゃんぽん Nagasaki style noodle soup	長崎湯麵	¥ 2,000				
やきそば	炒麵					
海の幸入りあんかけ焼きそば Fried noodle with seafood	海鮮炒麵	¥ 2,100				
五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle chop-suey	八珍炒麵	¥ 1,600				
海老入りあんかけ焼きそば Fried noodle with shrimp chop-suey	蝦仁炒麵	¥ 1,600				
野菜入りあんかけ焼きそば Fried noodle with mixed vegetable	素菜炒麵	¥ 1,600				
長崎皿うどん Nagasaki style fried noodle	長崎炸麵	¥ 2,000				
かに	蟹肉				小盆（1～2名）	中盆（3～4名）
					Small Dish	Medeum Dish
	かに肉と卵白のクリーム炒め Sauted crabmeat and egg white	玉乳珊瑚	¥ 2,800	¥ 4,000		
	野菜のかに肉あんかけ Crab meat sauce with vegetables	蟹肉雜蔬	¥ 2,100	¥ 3,200		
	かにたま Egg fu-yung	芙蓉蟹蛋	¥ 2,100	¥ 3,200		
	かにの手の揚げ物 Deep fried stuffed crab claw	百花蟹手	1 本	¥ 1,600		
海老	蝦				小盆（1～2名）	中盆（3～4名）
					Small Dish	Medeum Dish
	大海老のチリソース煮 Braised prawn in chill sauce	乾焼蝦球	¥ 3,800	¥ 5,700		
	大海老のマヨネーズソース和え Sauted prawn with mayonnaise sauce	麻蓉蝦球	¥ 3,800	¥ 5,700		
	海老の衣揚げ 甘酢添え Fried shrimp served with sweet and sour sauce	酥炸蝦仁	¥ 2,300	¥ 3,500		
	海老のチリソース煮	乾焼蝦仁	¥ 2,300	¥ 3,500		
	Braised prawn in chill sauce 海老のマヨネーズソース	麻蓉蝦仁	¥ 2,300	¥ 3,500		
	Shrimp with mayonnaise sauce					

鴨・鶏肉	鴨・鶏	1 枚 1 piece	1 羽 (16 枚) Whole
北京ダック Peking duck	金陵片皮鴨	¥ 1,600	¥ 23,000
		小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
鶏肉の唐揚げ Fried chicken pieces	炸子鶏球	¥ 1,800	¥ 2,700
鶏肉とカシューナッツの炒め Sauted chicken and cashew nuts	腰果鶏丁	¥ 2,000	¥ 2,950

牛肉	牛肉	小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
和牛のステーキ Japanese beef steak with black bean paste	豉汁煎和牛	¥ 6,300	¥ 8,800
和牛の黒胡椒炒め Sauted japanese beef with black pepper	黒椒炒和牛	¥ 6,300	¥ 8,800
牛肉のオイスターソース炒め Sauted beef with oyster sauce	蠔油牛肉	¥ 2,900	¥ 4,000
牛肉の豆豉ソース炒め Sauted beef with black bean sauce	豉汁牛肉	¥ 2,900	¥ 4,000
牛肉とピーマンの細切り炒め Sauted shredded beef and green pepper	青椒牛肉絲	¥ 2,400	¥ 3,600

豚肉	猪肉	小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
豚肉の角煮 Brasied pork and bean paste	南乳扣肉	¥ 4,200	¥ 5,900
豚肉とピーマンの細切り炒め Sauted shredded pork and green pepper	青椒肉絲	¥ 2,100	¥ 3,200
八宝菜 Sauted chop-suey	炒上雜碎	¥ 2,700	¥ 3,700
酢豚 Sweet and sour pork	酥古老肉	¥ 2,000	¥ 2,950

※黒酢の酢豚にも変更できます。
It is possible to choose the black vinegar

野菜	蔬菜	小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
季節野菜の炒め Sauted seasonal vegetables	鮮炒素菜	¥ 1,900	¥ 2,750
白菜のクリーム煮 Brasied chinese cabbage in cream sauce	奶油白菜	¥ 2,100	¥ 2,950
茄子の醤油煮込み Brasied eggplant in soy sauce	紅焼茄子	¥ 1,900	¥ 2,750
マーボー茄子 Braised eggplant and minced beef in chill sauce	麻婆茄子	¥ 1,900	¥ 2,750

豆腐	豆腐	小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
かに肉と豆腐の煮込み Braised crabmeat and tofu	蟹粉豆腐	¥ 2,100	¥ 2,950
海老と豆腐の煮込み Braised shrimp and tofu	蝦仁豆腐	¥ 2,100	¥ 2,950
マーボー豆腐 Braised tofu and minced beef in chill sauce	麻婆豆腐	¥ 1,800	¥ 2,650

スープ	燉品湯	小盆 (1 ～ 2 名) Small Dish	中盆 (3 ～ 4 名) Medeum Dish
野菜と卵のスープ Green vegetables and egg soup	青菜蛋花湯	1 碗 Per Person	¥ 630
酸味と辛味のスープ Hot and sour soup	酸辣湯	1 碗 Per Person	¥ 750
中国風コーンスープ Corn soup chinese style	鷄茸粟米湯	1 碗 Per Person	¥ 630