

鴨・鶏肉	鴨・鶏	1枚	1羽 (16枚)
北京ダック	金陵片皮鴨	¥1,200	¥14,000
鶏肉の唐揚げ	炸子鶏球	小盆 (1~2名) ¥1,700	中盆 (3~4名) ¥2,500
鶏肉とカシューナッツの炒め	腰果鶏丁	¥1,900	¥2,800

牛肉	牛肉	小盆 (1~2名)	中盆 (3~4名)
和牛のステーキ 豆豉ソース	豉汁煎和牛	¥4,600	¥6,800
和牛の黒胡椒炒め	黒椒炒和牛	¥4,500	¥6,700
牛肉のオイスターソース炒め	蠔油牛肉	¥2,300	¥3,400
牛肉の豆豉ソース炒め	豉汁牛肉	¥2,300	¥3,400
牛肉とピーマンの細切り炒め	青椒牛肉絲	¥2,300	¥3,400

豚肉	猪肉	小盆 (1~2名)	中盆 (3~4名)
豚バラ肉の角煮	南乳扣肉	¥2,200	¥3,300
豚肉とピーマンの細切り炒め	青椒肉絲	¥2,000	¥3,000
八宝菜	炒上雜碎	¥2,000	¥3,000
酢豚 ※黒酢の酢豚にも変更できます。	酥古老肉	¥1,900	¥2,800

野菜	蔬菜	小盆 (1~2名) 中盆 (3~4名)	
季節野菜の炒め	鮮炒素菜	¥1,800	¥2,600
白菜のクリーム煮	奶油白菜	¥1,800	¥2,600
茄子の醤油煮込み	紅焼茄子	¥1,800	¥2,600
マーボー茄子	麻婆茄子	¥1,800	¥2,600

豆腐	豆腐	小盆 (1~2名) 中盆 (3~4名)	
蟹肉と豆腐の煮込み	蟹粉豆腐	¥2,000	¥2,800
海老と豆腐の煮込み	蝦仁豆腐	¥2,000	¥2,800
マーボー豆腐	麻婆豆腐	¥1,700	¥2,500

スープ	燉品湯		
野菜と卵のスープ	青菜蛋花湯	1碗	¥600
酸味と辛味のスープ	酸辣湯	1碗	¥700
中国風コーンスープ	鶏茸粟米湯	1碗	¥600

御飯		飯		海の幸		海鮮		小盆 (1～2名)	中盆 (3～4名)
蟹肉とレタス入りチャーハン		蟹肉生菜炒飯	¥1,800	鮑のオイスターソース煮		蠔油鮑魚	¥5,800	¥7,800	
五目入りチャーハン		八珍炒飯	¥1,500	鮑のクリームソース煮		奶油鮑魚	¥5,800	¥7,800	
高菜漬け入りチャーハン		鹹菜炒飯	¥1,400	帆立貝の塩炒め		生炒帶子	¥2,200	¥3,300	
五目あんかけ御飯		八珍扒飯	¥1,500	帆立貝の XO 醬炒め		貝醬帶子	¥2,200	¥3,300	
海老入りあんかけ御飯		蝦仁扒飯	¥1,500	帆立貝の豆豉ソース炒め		豉汁帶子	¥2,200	¥3,300	
				魚の切り身の唐揚げ	甘酢かけ	糖醋魚塊	¥2,000	¥3,000	

つゆそば		湯麵		かに		蟹肉		小盆 (1～2名)	中盆 (3～4名)
チャーシューと細切り葱入りつゆそば		葱油叉焼絲湯麵	¥1,500	蟹肉と卵白のクリーム炒め		玉乳珊瑚	¥2,600	¥3,800	
チャーシュー入りつゆそば		叉焼湯麵	¥1,700	野菜の蟹肉あんかけ		蟹肉雜蔬	¥2,000	¥3,000	
海の幸入りつゆそば		海鮮湯麵	¥2,000	かにたま		芙蓉蟹蛋	¥2,000	¥3,000	
五目入りつゆそば		八珍湯麵	¥1,500	蟹爪の揚げ物		百花蟹手	1本	¥1,000	
海老入りつゆそば		蝦仁湯麵	¥1,500						
野菜入りつゆそば		素菜湯麵	¥1,500						
胡麻風味つゆそば		坦々麵	¥1,700						
長崎ちゃんぽん		長崎湯麵	¥1,700						

やきそば		炒麵		海老		蝦		小盆 (1～2名)	中盆 (3～4名)
海の幸入りあんかけ焼きそば		海鮮炒麵	¥2,000	大海老のチリソース煮		乾焼蝦球	¥3,600	¥5,400	
五目入りあんかけ焼きそば		八珍炒麵	¥1,500	大海老のマヨネーズソース和え		麻蓉蝦球	¥3,600	¥5,400	
海老入りあんかけ焼きそば		蝦仁炒麵	¥1,500	海老の衣揚げ	甘酢添え	酥炸蝦仁	¥2,200	¥3,300	
野菜入りあんかけ焼きそば		素菜炒麵	¥1,500	海老のチリソース煮		乾焼蝦仁	¥2,200	¥3,300	
長崎皿うどん		長崎炒麵	¥1,700	海老のマヨネーズソース		麻蓉蝦仁	¥2,200	¥3,300	

冷 菜	冷菜	小盆 (1 ~ 2 名)	中盆 (3 ~ 4 名)
三種前菜盛り合わせ (クラゲ・蒸し鶏・叉焼)	三色拼盆	¥3,200	¥4,400
くらげの冷菜	涼拌海蜇	¥3,300	¥4,500
ピータン	松花皮蛋	¥1,200	¥1,800
蒸し鶏の冷やし肉 葱ソース	白切油鶏	¥1,600	¥2,400
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース	棒々鶏	¥1,600	¥2,400
チャーシュー	明爐叉焼	¥2,000	¥3,000
白菜の甘酢漬け	鮮辣白菜	¥1,200	¥1,800
キュウリの甘酢漬け	鮮辣黄瓜	¥1,200	¥1,800
野菜サラダ	沙律	1 人前	¥850
ザーサイ	搾菜	1 皿	¥500

ふかのひれ	魚翅		
ふかのひれ姿煮込み	紅焼大排翅	1 枚	¥6,000
蟹の卵入りふかのひれスープ	蟹黄魚翅	1 碗	¥1,800
醤油味のふかのひれスープ	紅焼魚翅	1 碗	¥1,700
五目入りふかのひれスープ	八珍魚翅	1 碗	¥1,500

点心	點心		
はるまき	春捲	1 本	¥270
シューマイ	焼売	1 個	¥270
ショーロンポー	小籠包	1 個	¥290
肉まんじゅう ※20 分程、お時間をいただきます。	滑肉包	1 個	¥480
長崎角煮まんじゅう ※20 分程、お時間をいただきます。	麵飽扣肉	1 個	¥550

デザート	甜品		
杏仁豆腐	杏仁豆腐	1 個	¥650
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐	鮮果豆腐	1 個	¥950
胡麻付き揚げ団子	芝麻球	1 個	¥200
杏仁アイスクリーム	杏仁雪糕	1 個	¥700
マンゴープリン	芒果布甸	1 個	¥840