

■ 前 菜 Appetizers

	小 盆 (2～3名様分) Small portion	中 盆 (4～5名様分) Regular portion
1. 龍鳳特製冷菜盛り合わせ Assorted Chinese Appetizers	¥4,400	¥6,580
2. 三種冷菜盛り合わせ Three kind of Assoretd Chinese Appetizers	¥2,980	¥4,900
3. くらげの冷菜 Jelly Fish	¥2,980	¥4,900
4. 蒸し鶏の冷製 葱生姜ソース Cold steamed Chicken	¥2,250	¥3,380
5. 蒸し鶏の細切り 胡麻ソース Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,250	¥3,380
6. 焼き豚 ◎ディナータイムのみ Roast Pork	¥2,250	¥3,380

■ ふかひれ・海つばめの巣 Shark Fin・Ocean Swallow's Nest

7. ふかひれの姿煮 (1枚) Braised Whole Superior Shark's Fin	¥11,800	
8. 蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Meat	¥4,300	¥6,430
9. ふかひれの蒸しスープ (1杯) Shark's Fin Soup (1 bowl)	¥3,080	
10. つばめの巣の澄ましスープ (1杯) Swallow Nest Soup (1 bowl)	¥3,080	

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。

■ 鮑 Abalone

	小 盆 (2～3名様分) Small portion	中 盆 (4～5名様分) Regular portion
11. 鮑のオイスターソース煮 Braised Abalone with Oyster Sauce	¥4,990	¥7,500
12. 鮑のあっさり炒め Stir-fried Abalone	¥4,790	¥7,200

■ 海老・蟹 Shrimp・Crab

13. 春雨とロブスターのピリ辛煮込み (1尾) Braised Lobster and Harusame with Chili Sauce	¥7,450	
14. ロブスターの葱、生姜炒め煮 (1尾) Sauted Lobster with ginger and Onions	¥7,450	
15. 海老のチリソース Braised Shrimps in Chili Sauce	¥2,050	¥3,080
16. 海老のマヨネーズ炒め Sauted Shrimps in mayonnaise Sauce	¥2,050	¥3,080
17. 海老と野菜の X.O. 醬炒め Sauted Shrimps in X.O.Sauce	¥2,050	¥3,080
18. 海老の衣揚げ Deep Fried Shrimps	¥2,050	¥3,080
19. 蟹肉入り玉子焼き Crab Meat Omelettes	¥1,550	¥2,300
20. 蟹爪のフライ (1本) Deep Fried Crab Claw	¥1,020	

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。

■魚介 Seafood

	小 盆 (2～3名様分) Small portion	中 盆 (4～5名様分) Regular portion
21. 帆立貝のクリーム煮 Braised Scallops with Cream Sauce	¥2,150	¥3,530
22. 帆立貝と烏賊の野菜炒め Sauted Cuttlefish and Scallops with Vegetable	¥2,150	¥3,530
23. 烏賊の四川辛味炒め Sauted Cuttlefish with Spicy sauce	¥2,050	¥3,080

■牛肉・豚肉 Beef・Pork

24. 牛フィレ肉の黒胡椒炒め Sauted Filet of Beef with Black Pepper	¥2,980	¥4,900
25. 牛フィレ肉のオイスターソース炒め Sauted Filet of Beef with Oyster Sauce	¥2,980	¥4,900
26. 牛肉細切 甘味噌炒め 薄餅包み(4枚) Sauted Beef with Peking Sauce	¥2,570	¥3,830
27. 牛肉細切とピーマンの炒め Sauted Beef with Green Pepper	¥2,050	¥3,080
28. 黒酢の酢豚 Sweet & Sour Pork	¥1,850	¥2,770
29. サンザシ酢豚 Hong Kong style Sweet and Sour Pork	¥1,850	¥2,770
30. 八宝菜 Chop Suey	¥1,850	¥2,770

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。

■あひる・鶏肉 Duck・Chicken

	小 盆 (2～3名様分) Small portion	中 盆 (4～5名様分) Regular portion
31. 北京ダック(2枚) Roast Duck Skin Peking Style		¥2,050
32. 骨抜き鶏肉の唐揚げ Fried Chicken	¥1,850	¥2,770
33. 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め Sauted Chicken with Cashew Nuts	¥1,850	¥2,770

■豆腐・野菜 Tofu・Vegetables

34. 麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Minced Pork	¥1,650	¥2,450
35. 蟹肉と豆腐の煮込み Stewed Crab and Tofu	¥1,650	¥2,450
36. 緑黄色野菜のあっさり炒め Sauted Vegetables	¥1,650	¥2,450
37. レタスの蟹肉あんかけ Braised Crab Meat with Lettuce	¥1,650	¥2,450
38. 茄子の辛味煮込み Braised Eggplant with Minced Pork	¥1,650	¥2,450

■スープ Soup

39. 鮑入り野菜スープ Abalone Soup	¥2,560	¥3,830
40. 野菜と玉子のスープ Egg Drop Soup	¥1,330	¥1,990
41. 蟹肉入りコーンスープ Corn Soup	¥1,330	¥1,990
42. 四川辛味スープ Sour & Hot Pepper Soup	¥1,330	¥1,990

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。

■おこげ Charred Rice

43. 五目入りおこげ ￥2,150
Sizzling Rice with Mixed Meat
44. 鮑入りおこげ ￥2,980
Sizzling Rice with Abalone

■飯 Rice

45. 五目炒飯 ￥1,750
Fried Rice
46. 蟹肉入り炒飯 ￥1,750
Fried Rice with crab meat
47. 海の幸入り中国粥 ￥1,330
Rice Porridge

■麺 Noodles

48. 坦々麺 ￥1,650
Soup Noodles with Chili
49. 四川唐辛子汁そば ￥1,650
Spicy Soup Noodles
50. 五目入り汁そば ￥1,650
Soup Noodles with Chop Suey
51. 野菜入り汁そば ￥1,650
Soup Noodles with Vegetables
52. 葱・焼き豚細切り汁そば ￥1,650
Soup Noodles with Shredded Barbecued Pork
53. 海の幸入り焼きそば ￥1,750
Fried Noodles with Seafood
54. 五目焼きそば ￥1,650
Fried Noodles with Chop Suey

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。

■点心 Dim Sum

55. 春巻き (2本) ￥620
Spring Roll
56. 焼売 (2個) ￥620
Siu-mai
57. 海老蒸し餃子 (2個) ￥720
Shrimp Dumpling
58. にら入り焼き餃子 (2個) ￥820
Gyoza Dumplings with Garlic Chives
59. 小龍包 (2個) ￥720
Xiaolongbao
60. 香港式鶏足の豆豉蒸し ￥920
Steamed chicken legs with black bean sauce
61. 香港式豚足のコチュジャン蒸し ￥920
Steamed pork legs with red chili paste
62. 鶏肉と茸の冬菜蒸し ￥920
Steamed chicken with mushroom
63. 叉焼入り饅頭 (1個) ￥410
Steamed pork bun

■デザート Dessert

64. 杏仁豆腐 ￥610
Almond Jelly
65. タピオカ入りココナッツミルク ￥610
Coconut Milk with Tapioca
66. マンゴープリン ￥970
Chinese Jelly with Mango
67. 胡麻揚げ団子 (1個) ￥260
Fried Sweet Bean Paste with Sesame Balls

※タイ産米の米粉を使用

※記載料金には、いずれもサービス料(10%)・消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な記載がない限り、牛肉はオーストラリア産を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はいずれもイメージです。