

精美小食 前菜 | Appetizers

東北小木耳 1,650

黒きくらげの酢漬け | Marinated Black Fungus

毎份／1皿／Per Portion

蘭花莴笋 1,900

莖レタスの冷菜 | Orchid Stem Lettuce

桂花小西紅柿 1,800

チェリートマトの金木犀マリネ | Cherry Tomatoes with Osmanthus Syrup

4粒／4個／4 Piece

一品菠菜鬆 1,650

干し豆腐入りほうれん草の冷菜 | Minced Spinach Salad

2件／2個／2 Piece

酸甜日本小黃瓜 1,650

きゅうりの甘酢漬け | Pickled Cucumber Roll

魚子醬熏蛋 ★ 4,800

燻製卵とキャビア | Smoked Japanese Egg with Caviar

2件／2個／2 Piece

水晶法國鵝肝凍 4,500

フォアグラのゼリー寄せ | Chilled Foie Gras Aspic

4片／4切れ／4 Piece

風生水起撈海蜇 2,680

クラゲの冷菜 | Vinaigrette Tossed Jelly Fish

南京鹽香鴨 2,000

鴨の塩水マリネ | Salt Marinated Duck

薄荷葉醬熏魚 銀座限定 1,900

白身魚の上海風揚げ ペパーミント添え | Marinated Fish with Peppermint Leaf

4片／4切れ／4 Piece

酒香糟日本蛋 1,200

卵の紹興酒漬け | Marinated Japanese Egg with Wine Sauce

2件／2個／2 Piece

★＝推荐菜单 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

經典燒烤 廣東式燒き物 | Barbecue Selections

北京式烤鴨 (1天前預訂) ★ 20,000 30,000
名物 北京ダック (1日前予約) | Peking Duck (Pre-order 1 day in advance) 半只 / 半羽 / Half 每只 / 1羽 / Whole

糯米釀脆皮西班牙乳豬 ★ 5,500
イベリコ仔豚ローストのもち米詰め | Roasted Iberico Suckling Pig Stuffed with Glutinous Rice 每件 / 個 / Per Piece (2件起 / 2個より / Minimum 2 Piece)

脆皮燒肉 3,800
皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト | Roasted Pork 6件 / 6個 / 6 Piece

蜜汁叉燒 2,300
窯焼きチャーシュー | Barbecue Pork with Honey Sauce 4件 / 4個 / 4 Piece

湯羹 スープ | Soup

花膠燉濃雞湯 9,800
干し浮袋入りチキンスープ | Chicken Soup with Superior Fish Maw 每位 / 1人前 / Per Person

龍蝦酸辣湯 ★ 6,600
伊勢海老入り酸辣湯 | Hot & Sour Soup in Sichuan Style with Lobster 每位 / 1人前 / Per Person

生拆梭子蟹肉冬茸羹 3,800
ワタリ蟹肉入り冬瓜のトロみスープ | Winter Melon Thick Soup with Blue Crab Meat 每位 / 1人前 / Per Person

濃雞湯冬茸帶子羹 3,400
帆立入り冬瓜の濃厚鶏スープ | Winter Melon, Scallop in Thick Chicken Soup 每位 / 1人前 / Per Person

瑤柱肉片冬瓜湯 2,800
干し貝柱と豚肉入り冬瓜のスープ | Winter Melon Soup with Dried Scallop and Sliced Pork 每位 / 1人前 / Per Person

西湖和牛羹 3,500
和牛ひき肉とコリアンダーのスープ | Minced Wagyu with Coriander in Thick Soup 每位 / 1人前 / Per Person

★ = 推荐菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

魚翅 及 燕窩 フカヒレと燕の巣 | Shark's Fin & Bird's Nest

御寶濃雞湯大排翅 23,300

特級フカヒレ姿煮込みの濃厚鶏白湯仕立て |
Braised Supreme Shark's Fin in Thick Chicken Broth 每位／1人前／Per Person

甫魚梭子蟹肉乾撈中鮑翅 16,880

蟹肉入り高級フカヒレのソテー 魚粉風味 |
Sautéed Premium Shark's Fin with Blue Crab Meat & Dried Fish 每位／1人前／Per Person

原盅雞燉中鮑翅 13,800

鶏肉入り高級フカヒレの蒸しスープ |
Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chicken 每位／1人前／Per Person

原盅菜膽燉中鮑翅 13,800

白菜入り高級フカヒレの蒸しスープ |
Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage 每位／1人前／Per Person

芙蓉炒桂花翅 12,880

蟹肉と卵入りフカヒレのソテー |
Sautéed Shark's Fin with Crab Meat & Egg 兩位／2人前／Two Person

梭子蟹肉燴金絲官燕 20,000

ワタリ蟹肉入り燕の巣煮込み | Braised Bird's Nest with Blue Crab Meat 每位／1人前／Per Person

★＝推荐菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

鮑魚、花膠、海參

鮑、干し浮袋、なまこ | Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber

紅焼原隻五頭日本網鮑 180,000

国産干し鮑のオイスターソース煮込み（五頭） |
Braised 5 Head Japanese Dried Abalone in Oyster Sauce 毎只／個／Each

紅焼原隻十五頭日本網鮑 44,000

国産干し鮑のオイスターソース煮込み（十五頭） |
Braised 15 Head Japanese Dried Abalone in Oyster Sauce 毎只／個／Each

紅焼原隻五頭南非鮮鮑魚 8,000

南アフリカ産 5頭特大アワビの姿煮 |
Braised 5-Head South African Fresh Whole Abalone 毎只／個／Each

紅焼花膠 12,680

干し浮袋のオイスターソース煮込み |
Braised Superior Fish Maw in Oyster Sauce 每位／1人前／Per Person

紅焼原條關東遼參 8,600

国産干しなまこのオイスターソース煮込み |
Braised Whole Japanese Kanto Sea Cucumber 毎条／個／Whole

紅焼家郷釀海參 2,500

干しなまこの豚ひき肉詰め オイスターソース煮込み |
Braised Sea Cucumber Stuffed with Minced Pork 每位／1人前／Per Person

紅焼脆皮海參 2,400

香煎なまこのオイスターソース煮込み |
Braised Crispy Sea Cucumber 毎条／個／Whole

★＝推荐菜单 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

海鮮 海鮮 | Seafood

芙蓉帶子魚子醬

10,800

広東風茶碗蒸し 北海道産帆立とキャビア添え |
Steamed Hokkaido Scallop and Egg with Caviar

每位／1人前／Per Person

日本伊勢龍蝦

7,500

伊勢海老 | Japanese Lobster

每百克／100g／Per 100gm

烹飪方法 | 調理方法 | Cooking Methods

上湯焗 上湯蒸し焼き | Baked with Superior Broth

薑蔥焗 生姜とネギの炒め | Baked with Ginger & Scallion

雞油花雕酒蒸 鶏油と卵白の紹興酒蒸し | Steamed with Chinese Rice Wine & Egg White

黑椒 黒胡椒 | Sautéed with Black Pepper

避風塘 唐辛子と揚げニンニク | Sautéed with Fried Garlic

海膽春西施 ★

4,200

卵白の淡雪炒め 北海道産雲丹添え |
Sautéed Egg White with Hokkaido Sea Urchin

每位／1人前／Per Person

脆米炸甘鯛魚伴鮮果沙律 銀座限定

4,200

甘鯛の米衣揚げ | Deep-fried Amadai Fish with Crispy Rice | Fruit Salad

每位／1人前／Per Person

荷香麒麟蒸石斑球 ★

4,800

ハタと中華ハム、しいたけの朴葉蒸し |
Grouper with Chinese Ham & Mushroom Steamed in Lotus Leaf

每位／1人前／Per Person

★＝推荐菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

海鮮 海鮮 | Seafood

薑米蒸石斑球	4,200
ハタの生姜蒸し Steamed Grouper Fillet with Diced Ginger	每位 / 1人前 / Per Person
黒椒彩椒炒斑球	4,200
ハタとパプリカの黒胡椒炒め Sautéed Grouper with Black Pepper and Assorted Bell Peppers	每位 / 1人前 / Per Person
西施黒松露炒帶子	3,800
帆立と卵白淡雪炒めトリュフソース Sautéed Scallop with Egg White and Black Truffle Sauce	每位 / 1人前 / Per Person
金銀蒜蒸帶子	2,880
ホタテの2種ガーリック蒸し Steamed Scallops with Fried Garlic	每位 / 1人前 / Per Person
星洲辣椒蝦球 (配 4 粒饅頭)	3,800
シンガポール風大海老のチリソース (揚げパン付4粒) Sautéed Prawn with Singapore Style Chilli Sauce (served with 4 Deep-fried Buns)	
黄金焗蝦球	3,480
揚げ大海老の塩漬け黄身まぶし黄金仕立て Deep-fried Prawn with Salted Egg Yolk	
蝦米醬洋葱炒蝦球	3,480
大海老の炒め 干しエビチリソース Sautéed Prawn with Onion and Dried Shrimp Chilli	

★=推薦菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

牛 牛肉 | Beef

白灼松阪和牛片(40g) ★ 12,380

松阪牛と温野菜の広東風湯引き | Poached Sliced Matsusaka Beef 4片／4切れ／4 Slice

紅焼牛肋骨 4,500

牛骨付きショート ribs の南乳醬煮込み | Braised Beef Short Ribs

和牛松扒白蘿蔔 3,200

大根の和牛ひき肉あんかけ |
Braised Japanese Radish with Minced Wagyu Beef 每位／1人前／Per Person

蒜片澳洲牛柳粒 3,500

オーストラリア産牛肉のサイコロステーキ ガーリックチップ添え |
Sautéed Diced Australian Beef Tenderloin with Garlic Chips

黒椒澳洲牛柳粒 3,500

オーストラリア産牛肉のサイコロステーキ 黒胡椒風味 |
Sautéed Diced Australian Beef Tenderloin with Black Pepper

豬、雞 豚肉、鶏肉 | Pork, Chicken

菠蘿咕嚕肉 3,200

パイナップル入り鹿児島産黒豚の酢豚 | Sweet & Sour Kagoshima Kurobuta Pork

香煎蒜片鹿児島猪柳粒 3,000

鹿児島産黒豚のサイコロステーキ ガーリックチップ添え |
Pan-fried Diced Kagoshima Kurobuta Pork with Garlic Chips

脆皮江南百花雞 銀座限定 4,880

伊達鶏の海老すり身はさみ揚げ |
Crispy Date Chicken Stuffed with Minced Shrimp 4件／4個／4 Piece

宮保伊達鶏球 3,000

伊達鶏とカシューナッツの唐辛子炒め |
Sautéed Date Chicken Fillet with Dried Chillies & Cashew Nuts

金蒜汁酥炸伊達鶏件 3,200

揚げ伊達鶏の甘酢醬油ガーリックソース |
Deep-fried Date Chicken with Golden Garlic Sauce 4件／4個／4 Piece

★＝推荐菜单 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

蔬菜及豆腐

野菜と豆腐 | Vegetables & Beancurd

上汤竹笙浸芦笋

3,400

アスパラガスと衣笠竹の上湯仕立て | Bamboo Pith & Asparagus in Superior Broth

濃雞湯浸菠菜苗

3,200

ほうれん草の軽い煮込み | Poached Spinach in Chicken Broth

和牛松扒茄子

3,200

ナスと和牛ひき肉の炒め物 | Sautéed Eggplant with Minced Wagyu Beef

濃雞湯鮮蟹肉扒蘿蔔

3,000

大根の旨煮 蟹肉入り特製鶏スープあんかけ |

Braised Japanese Radish with Crab Meat in Chicken Broth

每位／1人前／Per Person

藕翠泮水芹香

2,800

蓮根と百合根, セロリの炒め物 | Sautéed Lotus Root, Lily Bulb and Celery

蒜茸炒時蔬

2,800

季節の野菜 ガーリック炒め | Sautéed Seasonal Vegetable with Minced Garlic

和牛松麻婆豆腐

3,200

和牛ひき肉の麻婆豆腐 | Minced Wagyu Mapo Tofu

★=推荐菜单 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

飯麵 | Rice & Noodles

揚州炒飯 4,200

海老とチャーシュー入り炒飯 | Fried Rice with Barbecue Pork & Prawn in Yangzhou Style

脆米和牛松炒飯 4,200

揚げ米入り和牛ひき肉の炒飯 | Minced Wagyu Crispy Fried Rice

脆米海鮮炒飯 ★ 3,800

揚げ米入り海鮮炒飯 | Seafood Crispy Fried Rice

滑蛋和牛松炒飯 4,000

和牛ひき肉ととろとろ卵のチャーハン | Fried Rice with Minced Wagyu & Egg Gravy

滑蛋海鮮粒炒飯 3,800

海鮮入りとろとろ卵炒飯 | Fried Rice with Diced Seafood and Egg Gravy

和牛松茄子燗中粗麵 4,200

和牛ひき肉と茄子の汁なし麵 | Braised Thick Noodles with Minced Wagyu and Eggplant

蝦米醬茄子肉松燗中粗麵 3,200

茄子と豚ひき肉の汁なし麵 干しエビのチリソース |
Braised Thick Noodles with Minced Pork and Eggplant in Dried Shrimp Chilli

韭黄銀芽肉絲炒麵 3,000

豚肉と黄ニラもやしの焼きそば | Stir-fried Noodles with Shredded Pork and Yellow Chives

濃雞湯靈芝菇稻庭烏冬 2,200

特製鶏スープ しめじ入り稻庭うどん |

Inaniwa Udon with Shimeji Mushroom in Chicken Soup

每位／1人前／Per Person

★＝推荐菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

點心 点心 | Dim Sum

午市供應／ランチタイムのみ／Only Available During Lunch Hour

筍尖鮮蝦餃	1,080
エビ蒸し餃子 Steamed Prawn Dumpling 'Ha Kau'	2件／2個／2 Piece
香菇燒賣皇	1,080
海老入り焼売 Steamed Pork Dumpling with Shrimp 'Siew Mai'	2件／2個／2 Piece
上海小籠包	1,200
小籠包 Steamed Pork Dumpling	2件／2個／2 Piece
菠菜帶子餃	1,200
ほうれん草入り帆立の蒸し餃子 Steamed Scallop Dumpling with Spinach	2件／2本／2 Piece
蜜汁叉燒酥	1,200
チャーシューパイ Baked BBQ Pork Pastry	2件／2個／2 Piece
蜂巢炸芋角	980
タロイモの蜂の巣フライ Deep-fried Yam Puff	2件／2個／2 Piece
素菜炸春卷	980
野菜春巻き Deep-fried Vegetarian Spring Roll	2件／2本／2 Piece

★＝推荐菜单 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

甜品 デザート | Desserts

冰花燉金絲官燕 22,000

燕の巢入りデザートスープ |
Double-boiled Bird's Nest with Rock Sugar 每位／1人前／Per Person

香芒蘆薈凍 1,800

マンゴーとアロエベラ 2色のゼリー | Chilled Aloe Vera Jelly with Mango 每位／1人前／Per Person

生磨杏仁茶 (凍) 1,500

杏仁クリーム | Chilled Almond Cream 每位／1人前／Per Person

薑汁燉蛋 銀座限定 1,000

生姜風味のカスタードプリン | Steamed Egg with Milk and Ginger 每位／1人前／Per Person

黑金流沙包 1,400

カスタード饅頭 | Steamed Custard and Salted Egg Yolk Charcoal Bun 2件／2個／2 Piece

芝麻流沙煎堆 1,000

胡麻団子 | Golden Sesame Ball with Custard and Salted Egg Yolk 2件／2個／2 Piece

水晶杞子桂花糕 1,000

金木犀香るゼリー | Chilled Osmanthus Jelly with Wolfberries 2件／2個／2 Piece

酥皮蛋撻仔 980

エッグタルト | Baked Egg Tart 2件／2個／2 Piece

迷你馬拉盞 980

ミニ・マラーカオ | Mini Steamed 'Malay' Sponge Cake 2件／2個／2 Piece

★＝推荐菜單 | おすすめメニュー | Recommended Menu

所有價格均以日圓計價，包含消費稅，另需收取 15% 服務費。
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.