

ランチセット LUNCH SET

お一人様 5,000
Per person

前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizers

紅ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

Deep-fried crab claw with minced shrimp

スープ

Soup

お一人様 +1,900 にて『蟹肉入りふかひれスープ』に変更させていただきます。

Change to shark fin soup with crab meat. +1,900

お好みのお料理をお選びください。

Your choice of main dish

A 和牛スライスの湯引き 香港ソース

Boiled Wagyu beef slices with Hong Kong sauce

B 海老と貝柱のXO醤炒め

Sautéed shrimp and scallop with XO sauce

C 中国野菜の蟹肉と湯葉の卵白あんかけ

Sautéed Chinese vegetables with crab meat and Yuba sauce

白飯・ザーサイ

Steamed rice, pickled vegetables

お一人様 +600 にて炒飯に変更させていただきます

Change to fried rice +600

デザート

Chinese dessert



ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示しております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen

(shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu.

Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



九龍ランチ

KOWLOON LUNCH

お一人様
Per person

7,000

前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉と蟹玉子入りふかひれスープ

Shark fin soup with crab meat and crab egg "

お一人様 +3,600にて『ふかひれの煮込み』に変更させていただきます。
Change to braised whole shark fin. (+ 3,600)

北京ダックのクレープ包み焼き

Beijing style crispy duck skin

蒸し点心三種盛り合わせ

Steamed dim sum 3 kinds

大根餅

Turnip cake

河豚の甘辛炒め

Sautéed sweet and spicy fugu

牛肉入り炒飯

Fried rice with beef

デザート三種盛り合わせ

Chinese dessert 3 kinds



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients

前菜盛り合わせ / Assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ / Shark fin soup with crab meat

お一人様 +3,600にて『ふかひれの煮込み』に変更させていただきます。

Change to braised whole shark fin. (+3,600)

下記より皆様で一緒のお料理を異なる4品でお選び下さい

Please choose four different dishes from below

- | | | |
|---|---|---|
| ● 中国式真鯛のお刺身サラダ
Chinese style red snapper sashimi salad | ● 北京ダックのクレープ包み焼き
Beijing style crispy duck skin | ● 紅ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
Deep-fried crab claw with minced shrimp |
| ● 点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum 3 kinds | ● 蟹肉入り玉子焼き
干し貝柱あんかけ
Crab meat omelet with dried scallop sauce | ● エゾ鮑のオイスターソース煮込み
Braised Ezo abalone with oyster sauce |
| ● エゾ鮑のクリーム煮
Braised Ezo abalone with cream | ● エゾ鮑のXO醤炒め
Sautéed Ezo abalone with XO sauce | ● 国産牛ロースのオイスターソース炒め
Sautéed beef with oyster sauce |
| ● 和牛もも肉の細切りと
ピーマンの炒め
Sautéed shredded beef and green pepper | ● 海老のチリソースと
マヨネーズソース
Sautéed prawns, chili sauce and mayonnaise sauce | ● 四川麻婆豆腐
Braised tofu in chili meat sauce |
| ● フィレ肉の黒酢酢豚
Sweet and sour pork | ● 蟹肉とレタス入り炒飯
Fried rice with crab meat | ● 葱と叉焼細切り汁そば
Soup noodles with shredded Chinese BBQ pork |
| ● ふかひれ餡かけ天津飯
Tianjin rice with shark fin sauce | ● 牛肉入り焼きそば
サーター風味
Fried noodles with beef, Satay sauce | |

★お一人様 +2,000 にて下記の5品からもお選びいただけます。Choose for the additional 2,000 yen

- | | | |
|---|--|---|
| ● おすすめの一品
Today's chef recommended dish | ● 蟹玉子入りふかひれの煮込み
Braised shark fin with crab egg | ● 国産牛ロースのステーキ
Japanese beef loin steak |
| ● 国産さいまき海老の湯引き
Parboil Japanese tiger prawn | ● ロブスターのチリソースと甘酢
Braised lobster in chili sauce and sweet vinegar | |

お好みのデザートを一品お選びください Please choose one dessert

- | | |
|---|---|
| ● おすすめデザート
Today's chef recommended dessert | ● タピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk with tapioca |
| ● フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruit | ● マンゴープリン
Mango pudding |

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



白楽 HAKURAKU

お一人様
Per person

11,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

燕と牛肉のトロみスープ

Soup with turnip and beef

お一人様 【+8,000】にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin 【Caudal fin +8,000】

1枚 +1,000にて『北京ダックのクレープ包み』を追加いただけます。

Add to Beijing style crispy skin duck. (+1,000)

五目揚げ餅と春巻

Fried dumpling with chop-suey and spring roll

海鮮二種のあっさり炒め

Sautéed seafood two kinds

国産鶏もも肉のキノコクリーム煮

Braised chicken thigh in cream mushroom sauce

炒飯

Fried rice

デザート

Chinese dessert



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

【みんなで食べチャイナ！】

お一人様
Per person

12,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ Shark fin soup with crab meat

お一人様 【+8,000】にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin 【Caudal fin +8,000】

下記より皆様で一緒のお料理を異なる5品でお選び下さい

Please choose five different dishes from below

●中国式真鯛のお刺身サラダ
Chinese style red snapper sashimi salad

●北京ダックのクレープ包み
Beijing style crispy duck skin

●エゾ鮑のオイスターソース煮込み
Braised Ezo abalone with oyster sauce

●烏賊のあつさり炒め
Sautéed squids

●みかん鶏とカシューナッツの炒め
Sautéed chicken and cashew nuts

●海老のチリソースと
マヨネーズソース
Sautéed prawns, chili sauce and
mayonnaise sauce

●春巻
Spring roll

●点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum 3 kinds

●エゾ鮑のクリーム煮込み
Braised Ezo abalone with cream

●烏賊の四川ピリ辛炒め
Sautéed squids with sichuan spicy

●国産牛肉のそぼろ炒め
チシャ菜包み
Sautéed minced beef wrapped
with greens

●四川麻婆豆腐
Braised tofu in chili meat sauce

●紅ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
Deep-fried crab claw with minced shrimp

●蟹肉入り玉子焼き ふかひれ餡かけ
Sautéed egg and crab meat with
shark fin sauce

●いろいろ野菜のあつさり炒め
Sautéed mixed vegetables

●貝柱のXO醬炒め
Sautéed scallop with xo sauce

●国産牛ロースの
オイスターソース炒め
Sautéed beef with oyster sauce

●フィレ肉の黒酢酢豚
Fillet sweet and sour pork

★お一人様 +2,000 にて下記の6品からもお選びいただけます。Choose for the additional 2,000 yen

●国産車海老の湯引き
Parboil Japanese tiger prawn

●真鯛の蒸し物 魚醤油掛け
Steamed red sea bream

●天然とらふぐの
香港スパイシーパウダー
Hong kong spicy powder of Natural Troughs

●国産牛ロースのステーキ
Japanese beef loin steak

●ロブスターの香港風葱生姜炒め
Sautéed lobster with Hong Kong style
green onion ginger

●ロブスターのチリソース煮
Braised lobster in chili sauce

炒飯 Fried rice

デザート Chinese dessert

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



冬源美華

TOUGEN-MEIFA

お一人様
Per person

16,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

ふかひれと蟹肉の煮込み

Braised shark fin and crab meat

天然トラフグとブロッコリーのあっさり炒め

Sautéed wild tiger pufferfish and broccoli

和牛と根菜の黒酢ソース煮

Braised Wagyu beef and root vegetables in black vinegar

エゾ鮑と春雨のサーテー煮込み

Braised Ezo abalone and glass noodles in shacha sauce

海鮮炒飯 リゾット風

Fried rice with seafood risotto style

タピオカ入りくるみの熱々お汁粉

Walnut sweet soup with Tapioca



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

プレミアム冬源美華

PREMIMU TOUGEN-MEIFA

お一人様
Per person
2名様より承ります / Minimum order:2
24,000

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised whole shark fin soup

天然トラフグとブロッコリーのあっさり炒め

Sautéed wild tiger pufferfish and broccoli

和牛と根菜の黒酢ソース

Braised Wagyu beef and root vegetables in black vinegar

エゾ鮑と春雨のサーテー煮込み

Braised Ezo abalone and glass noodles in shacha sauce

海鮮炒飯 リゾット風

Fried rice with seafood risotto style

タピオカ入りくるみの熱々お汁粉

Walnut sweet soup with Tapioca



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

富貴 FU-KI

お一人様 25,000
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

ふかひれと蟹肉団子の煮込み

Braised shark fin and crabmeat balls

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

天然トラフグのXO醤炒めとロブスターのマヨネーズソース炒め

Sautéed wild tiger pufferfish with XO sauce and sautéed lobster with mayonnaise

和牛の四川しゃぶしゃぶ仕立て

Wagyu beef Sichuan shabu-shabu style

干し貝柱入り蓮の葉包みご飯

Steamed rice with dried scallops wrapped with lotus leaves

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

プレミアム富貴

PREMIUM FU-KI

お一人様
Per person

33,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised whole shark fin soup

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

天然トラフグのXO醤炒めとロブスターのマヨネーズソース炒め

Sautéed wild tiger pufferfish with XO sauce and sautéed lobster with mayonnaise

和牛の四川しゃぶしゃぶ仕立て

Wagyu beef Sichuan shabu-shabu style

干し貝柱入り蓮の葉包みご飯

Steamed rice with dried scallops wrapped with lotus leaves

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

桃李

TOH - LEE

お一人様
Per person

40,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

大ふかひれの姿煮込み 白湯土鍋仕立て

Braised whole large shark fin

鮑とさいまき海老入りいろいろ野菜のXO醤炒め

Sautéed abalone and prawn with vegetables XO sauce

特撰黒毛和牛フィレ肉のステーキ

Sautéed Japanese black beef Wagyu tenderloin steak

ロブスターの四川ピリ辛煮込み

Braised lobster with chili sauce

蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

デザート盛り合わせ 燕の巣添え

Assorted dessert served with birds nest

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

