

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 国産牛サーロインとアスパラガスの オイスターソース炒め

Sautéed Japanese beef sirloin and asparagus with oyster sauce

B ロブスターのチリソース煮

Braised lobster in chili sauce

C 桜海老と蟹肉入り五目あんかけ豆腐

Tofu with sakura shrimp and crab meat in a thick 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



エビ カニ 小麦 卵 そば 乳 落花生 くるみ
Shrimp Crab Wheat Egg Buckwheat Milk Peanut Walnut

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

ふかひれスープ 翡翠仕立て
Shark fin soup with jade flavor "

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)

北京ダック入り春巻と五目揚げ餅
Peking duck spring rolls and Fried dumpling with chop-suey

蒸し点心三種盛り合わせ
Steamed dim sum 3 kinds

叉焼入り肉まん
Steamed pork bun with roasted pork fillet

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

真鯛入り炒飯
Fried rice with red sea bream

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にのお料理を異なる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
ふかひれあんかけ
Crab meat omelet with shark fin sauce
- 真鯛のユールソース掛け
Red sea bream with yurin sauce
- エゾ鮑のクリーム煮
Braised Ezo abalone with cream
- 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
- 和牛もも肉とピーマンの
細切り炒め
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
- フイル肉の酢豚
Sweet and sour pork
- 桜海老と真鯛入り炒飯
Fried rice with sakura shrimp and
red sea bream
- 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
- 海鮮あんかけ焼きそば
Fried noodles with seafood

★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

- エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し
魚醤油掛け
Steamed Ezo abalone and red sea bream
with fish sauce
- ロブスターのXO醬炒め
Sautéed lobster with XO sauce
- 国産牛ロースのステーキ
黒胡椒ソース
Japanese beef loin steak
with black pepper sauce
- 国産車海老の湯引き
Parboil Japanese tiger prawn
- ロブスターのチリソース煮
Braised lobster in chili sauce

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.

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

干し貝柱入り新牛蒡の蒸しスープ

Steamed soup with dried scallops and fresh burdock root

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)**

春巻と海老すり身の天婦羅

Spring rolls and shrimp tempura

海老とアスパラガスのあっさり炒め

Sautéed shrimp and asparagus

和牛のカツレツ 黒酢ソース

Wagyu beef cutlet with black vinegar 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
- 真鯛のユーリンソース掛け
Red sea bream with yurin sauce
- 貝柱のあっさり炒め
Sautéed scallops
- 鶏もも肉の唐揚げ
Deep-fried chicken thighs
- 海老のチリソースとマヨネーズソース
Sautéed prawns, chili sauce and mayonnaise sauce
- 海老の香港スパイシー炒め
Sautéed shrimp spicy Hong-Kong style
- 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
- 烏賊とカシューナッツの炒め
Sautéed squid and cashew nuts
- 和牛もも肉とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded Wagyu beef and green peppers
- 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 ふかひれあんかけ
Sautéed egg and crab meat with shark fin sauce
- いろいろ野菜の蟹肉あんかけ
Sautéed mixed vegetables with crab meat sauce
- 白身魚の甘酢ソース
White fish in sweet and sour sauce
- 国産牛ロースの黒豆炒め
Sautéed beef with black soybeans
- フィレ肉の酢豚
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
- 国産牛ロースのステーキ
黒胡椒ソース
Japanese beef loin steak with black pepper sauce
- ロブスターのXO醬炒め
Sautéed lobster with XO sauce
- ロブスターの香港風葱生姜炒め
Sautéed lobster with Hong Kong style green onion ginger
- エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し
魚醤油掛け
Steamed Ezo abalone and red sea bream with fish soy sauce
- 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.

鳳凰 HOU-OHO

お一人様 16,000
Per person

2名様より承ります /Minimum order:2

中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style sashimi and assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ 翡翠仕立て

Jade-flavored shark fin soup with crab meat

車海老とツブ貝のあっさり炒め

Sautéed prawns and whelks

国産牛ロースの黒胡椒炒め

Sautéed beef loin with black pepper

エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し アスパラガス添え

Steamed Ezo abalone and red sea bream with asparagus

桜海老入り炒飯

Fried rice with sakua shrimp

タピオカ入り苺ミルク

Strawberry milk 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.

プレミアム鳳凰
PREMIUM HOU-OHO

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

中国式刺身と前菜三種盛り合わせ
Chinese-style sashimi and assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み
Braised whole shark fin soup

車海老とツブ貝のあっさり炒め
Sautéed prawns and whelks

国産牛ロースの黒胡椒炒め
Sautéed beef loin with black pepper

エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し アスパラガス添え
Steamed Ezo abalone and red sea bream with asparagus

桜海老入り炒飯
Fried rice with sakua shrimp

タピオカ入り苺ミルク
Strawberry milk 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

姿ふかひれの土鍋煮込み【70g】

Braised whole shark fin soup

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

エゾ鮑のステーキ風 和牛フィレ肉の黒豆炒め

Ezo abalone steak style, Sautéed wagyu beef fillet with black beans

ロブスターの甘辛炒め 四川風

Sautéed lobster with sweet and spicy, Sichuan style

真鯛と桜海老入り炒飯

Fried rice with red sea bream and sakura shrimp

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 **33,000**
Per person

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【120g】

Braised whole shark fin soup

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

エゾ鮑のステーキ風 和牛フィレ肉の黒豆炒め

Ezo abalone steak style, Sautéed wagyu beef fillet with black beans

ロブスターの甘辛炒め 四川風

Sautéed lobster with sweet and spicy, Sichuan style

真鯛と桜海老入り炒飯

Fried rice with red sea bream and sakura shrimp

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.

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醬炒め

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.

