

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【+1900】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

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

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

お好みのお料理をお選びください。

Your choice of main dish

A 国産牛サーロインステーキ XO醬ソース

Beef sirloin steak with XO sauce

B エゾ鮑と真鯛の重ね蒸し 豆鼓風味

Steamed Ezo abalone and red sea bream with black fermented black beans flavor

C ふかひれ入り五目あんかけ豆腐

Shark fin mixed vegetables sauce tofu

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



カニ エビ そば 小麦 乳 落花生 卵 くるみ カシューナッツ
Crab Shrimp Buckwheat Wheat Milk Peanut Egg Walnut Cashew nut

ご提供いたします料理は9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 9 allergen

(shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, cashew nut)

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

海の幸入り卵白スープ

Seafood egg white soup

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

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

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

ふかひれ揚げ雲吞と海老団子のクルトン揚げ

Deep-fried shark fin wonton and deep-fried shrimp dumpling croutons

蒸し点心三種盛り合わせ

Steamed dim sum 3 kinds

焼きニラまんじゅう

Grilled Chinese chive buns

豚スペアリブの豆鼓蒸し

Steamed pork spare ribs with black bean paste

白身魚入り粥

Porridge with white fish

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
- 真鯛のユージンソース掛け
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
- ファイル肉の酢豚
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

春巻と海老すり身の天婦羅

Spring rolls and shrimp paste tempura

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**

干し貝柱入り新牛蒡の蒸しスープ

Steamed soup with dried scallops and fresh burdock root

海老とアスパラガスのあっさり炒め

Sautéed shrimp and asparagus

和牛の醤油煮込み 山椒風味

Braised Wagyu beef in soy sauce with sansho pepper

炒飯

Fried rice

デザート

Chinese dessert

お一人様 **【+1,500】** にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini strawberry parfait. **+1,500**



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
- ロブスターのXO醬炒め
Sautéed lobster with XO sauce
- 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
- 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

お一人様 【+1,500】にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini strawberry parfait.+1,500

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.

～春の味覚～
美味春彩
BIMI-SHUNSAI

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

ふかひれの醤油煮込み
Braised shark fin in soy sauce

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。
Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

太刀魚の油淋ソース掛け 彩り野菜添え
Hairtail fish in yulin sauce with colorful vegetables

車海老とアオリイカのあっさり炒め
Sautéed prawns and squid

和牛フィレ肉とフォアグラの甘酢オイスターソース炒め
Sautéed Wagyu beef fillet and foie gras in oyster sauce with sweet and sour

桜海老入り海鮮炒飯
Seafood fried rice with sakura shrimp

苺入り杏仁豆腐
Almond tofu with strawberries

お一人様【+1,500】にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。
Change to a Chinese-style mini strawberry parfait. +1,500



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.

～春の味覚～

プレミアム美味春彩

PREMIUM BIMI-SHUNSAI

お一人様
Per person

24,000

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

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

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

太刀魚の油淋ソース掛け 彩り野菜添え

Hairtail fish in yulin sauce with colorful vegetables

車海老とアオリイカのあっさり炒め

Sautéed prawns and squid

和牛フィレ肉とフォアグラの甘酢オイスターソース炒め

Sautéed Wagyu beef fillet and foie gras in oyster sauce with sweet and sour

桜海老入り海鮮炒飯

Seafood fried rice with sakura shrimp

苺入り杏仁豆腐

Almond tofu with strawberries

お一人様【+1,500】にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini strawberry parfait. +1,500



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

和牛の柔らか煮込みとエゾ鮑のクリーム煮

Braised Wagyu beef and braised abalone in cream sauce

タラバ蟹の炒茶醬煮込み

Braised King crab and simmered sesame sauce

中華ちまき

Chinese rice dumplings

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様 **【+1,500】**にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini strawberry parfait. **+1,500**



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

和牛の柔らか煮込みとエゾ鮑のクリーム煮

Braised Wagyu beef and braised Ezo abalone in cream sauce

タラバ蟹の炒茶醬煮込み

Braised King crab and simmered in sesame sa

中華ちまき

Chinese rice dumpling

デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様【+1,500】にて『チャイニーズ苺ミニパフェ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini strawberry parfait. +1,500



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 in 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.

