

ランチセット LUNCH SET

お一人様
Per person

5,000

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

お好みのお料理をお選びください。

Your choice of main dish

A

和牛モモ肉と中国野菜のオイスターソース炒め

Sautéed Wagyu beef round with Chinese vegetables in oyster sauce

B

ふかひれと真鯛の白湯煮込み

Braised shark fin and red sea bream in Paitan broth

C

蕪と白菜の上海蟹味噌あんかけ

Turnip and Napa Cabbage with Shanghai crab roe 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

デザート

Chinese dessert



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

車海老とキノコの揚げ物 山椒風味

Deep-fried Japanese tiger prawns and mushrooms with Sansho pepper flavor

蒸し点心三種盛り合わせ

Steamed dim sum 3 kinds

和牛入り麻婆豆腐まん

Steamed Bun with Braised tofu in chili meat sauce

鶏肉の甘辛炒め

Sweet and Spicy Sautéed chicken

上海風醤油焼きそば

Shanghai-style soy sauce fried noodles

デザート三種盛り合わせ

Chinese dessert 3 kinds



ご提供いたします料理は特定原材料9品目のアレルギー表示をしております。
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 (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) 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

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

●サーモンのサラダ仕立て
Salmon salad

★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

★豚フィレ肉とキノコの
オイスターソース炒め
Sautéed fillet steak and mushrooms
with oyster sauce

●いろいろ野菜の蟹肉あんかけ
Sautéed mixed vegetables with
crab meat sauce

●ふかひれ餡かけ天津飯
Tianjin rice with shark fin sauce

●五目の餅包み揚げ
Fried dumpling with chop-suey

●牛肉のそぼろ炒め チンジャ菜包み
Sautéed minced beef
wrapped in lettuce

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

●豚肉の角煮
トンポーロー
Braised Pork Belly Dongpo Pork

●葱と叉焼細切り汁そば
Soup noodles with shredded
Chinese BBQ pork

●キノコ焼きそば
Fried noodles with mushroom

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

●和牛とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded Wagyu beef and
green peppers

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

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

●サーモン入り炒飯
Salmon fried rice

★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

●エゾ鮑と真鯛のあつさり蒸し
魚醤油掛け
Steamed Ezo abalone and red sea bream
with fish sauce

●国産車海老の香港式湯引き
HongKong-style spicy poached
Japanese tiger prawns

●国産牛ロースのXO醬炒め
菓籠り仕立て
Sautéed beef loin with XO sauce

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

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

●フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruit

●タピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk with tapioca

●マンゴープリン
Mango pudding

お一人様 **【+2,200】**にて

『シャインマスカット晴王パフェミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait.+2,200



前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

鮑入り五目とろみスープ

Thick soup with abalone and assorted ingredients

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

豚フィレ肉のオイスターソース炒め

Sautéed pork tenderloin with oyster sauce

海老のチリソース煮とマヨネーズソース炒め

Sautéed prawns, chili sauce and mayonnaise sauce

真鯛と九条葱の白湯煮込み

Braised red sea bream and Kujo scallions in Paitan broth

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 whole shark fin.+8,000

下記より皆様でご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

●サーモンのサラダ仕立て
Salmon salad

★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

★豚フィレ肉とキノコの
オイスターソース炒め
Sautéed fillet steak and mushrooms
with oyster sauce

●いろいろ野菜の蟹肉あんかけ
Sautéed mixed vegetables with
crab meat sauce

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

●五目の餅包み揚げ
Fried dumpling with chop-suey

●牛肉のそぼろ炒め チンジャ菜包み
Sautéed minced beef
wrapped in lettuce

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

●豚肉の角煮
トンポーロー
Braised Pork Belly Dongpo Pork

●貝柱のあっさり炒め
Sautéed scallops

●白身魚のあっさり蒸し
Lightly steamed white fish

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

●和牛とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded Wagyu beef and
green peppers

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

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

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

●みかん鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken

★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

●国産車海老の香港式湯引き
HongKong-style spicy poached
Japanese tiger prawns

●国産牛ロースのXO醤炒め
菓籠り仕立て
Sautéed beef loin with XO sauce

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

炒飯 Fried rice

デザート Chinese dessert

お一人様 **【+1,600】**にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait.+1,600

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.



～秋の味覚～ 美味秋彩

お一人様 **16,000**
Per person

2名様より承ります/Minimum order:2

-COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN-



サーモンの中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style salmon sashimi and assorted appetizers

松茸入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark fin with Matsutake mushrooms 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

トリュフ入り小籠包と海老団子のアーモンド揚げ

Truffle soup dumplings and Deep-fried shrimp balls with almond

天然真鯛とエゾ鮑の上海蟹味噌風味炒め

Sautéed wild red sea bream and Ezo abalone with Shanghai crab roe sauce

フォアグラ入り叉焼パイ

Chashu pie with foie gras

あっさり葱汁そば

Scallion noodle soup

お一人様+2000にて『蟹みそとろみスープ汁そば』に変更させていただきます。

Change to Soup noodles with crab miso +2,000

なめらか杏仁豆腐

Smooth almond tofu

お一人様【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait. +1,600

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.



～秋の味覚～ プレミアム美味秋彩

PREMIMU

-COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN-

お一人様
Per person

24,000

2名様より承ります /Minimum order:2

サーモンの中国式刺身と前菜三種盛り合わせ

Chinese-style salmon sashimi and assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised shark fin with soy sauce (whole)

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

トリュフ入り小籠包と海老団子のアーモンド揚げ

Truffle soup dumplings and Deep-fried shrimp balls with almond

天然真鯛とエゾ鮑の上海蟹味噌風味炒め

Sautéed wild red sea bream and Ezo abalone with Shanghai crab roe sauce

フォアグラ入り叉焼パイ

Chashu pie with foie gras

あっさり葱汁そば

Scallion noodle soup

お一人様+2000にて『蟹みそとろみスープ汁そば』に変更させていただきます。

Change to Soup noodles with crab miso +2,000

なめらか杏仁豆腐

Smooth almond tofu

お一人様【+1,600】にて

『シャインマスカット晴王パフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini shine muscat parfait.+1,600



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

Per person

25,000

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 skin duck

活けエゾ鮑と松茸のあっさり炒め

Sautéed Ezo abalone and Matsutake mushroom

和牛とマコモダケのXO醤ソースかけ 上海蟹小籠包添え

Sautéed wagyu beef and water bamboo with XO sauce, served with a Shanghai crab soup dumpling

ふかひれと高級乾貨入り壺蒸しスープ

Double-boiled soup with shark fin and premium dried seafood

秋鮭とキノコが香る炒飯

Fried rice with Autumn salmon and mushroom

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 shark fin with soy sauce (whole)

北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy skin duck

活けエゾ鮑と松茸のあっさり炒め

Sautéed Ezo abalone and Matsutake mushroom

和牛とマコモダケのXO醤ソースかけ 上海蟹小籠包添え

Sautéed wagyu beef and water bamboo with XO sauce,served with a Shanghai crab soup dumpling

秋鮭とキノコが香る炒飯

Fried rice with Autumn salmon and mush rooms

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醤炒め

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.

