

前菜

冷盆類

Cold Dishes

ふかひれの姿煮・燕の巣

魚翅類・燕窩類

Shark Fin・Bird's Nest

	小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
冷菜三種盛り合わせ ★から3種類お選びください 三色拼盆 / Assorted cold appetizers three kinds	5,500	8,700
★くらの冷菜 涼拌海蜇 / Cold jelly-fish		
★みかん鶏のバンバンジー 棒棒童鶏 / Shredded chicken with spicy sauce		
★チャーシュー 明爐叉焼 / Chinese barbecued pork		
★野菜の唐辛子甘酢漬け（胡瓜or白菜） 酸辣素菜 / Hot and sour pickled vegetables(cucumber or Chinese cabbage)		
	Mサイズ	Lサイズ
ふかひれの姿煮 紅焼大排翅 / Braised whole shark fin soup	12,000	20,000
	小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
蟹肉と蟹味噌入りふかひれスープ 蟹肉蟹膏翅 / Shark fin soup with crab meat and crab roe	9,700	15,000
蟹肉と蟹玉子入りふかひれスープ 蟹肉蟹黄翅 / Shark fin soup with crab meat and crab eggs	9,700	15,000
五目入りふかひれスープ 八珍紅焼翅 / Shark fin soup with chop-suey	9,000	13,700
蟹肉入りふかひれスープ 蟹肉魚翅 / Shark fin soup with crabmeat	8,400	13,100
燕の巣の上湯スープ 高湯官燕 / Clear bird's nest soup		1人前/1Cup 9,600

● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 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.
● 仕入れの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 buying situation.

あわび

鮑魚類

Abalone

2個/2Piece

活エゾ鮑の湯引き

白灼鮮鮑片 / Boiled fresh abalone with vegetables

15,400

活エゾ鮑と野菜のあっさり炒め

碧緑鮮鮑片 / Sautéed fresh abalone with vegetables

15,400

エゾ鮑のクリーム煮込み

奶油扒鮑甫 / Braised abalone in cream sauce

15,400

エゾ鮑のオイスターソース煮

蠔油扒鮑魚 / Braised abalone in oyster sauce

15,400

小盆/Small Portion

中盆/Medium Portion

海老のマヨネーズソース炒め

生汁明蝦球 / Sautéed prawns with mayonnaise sauce and fruit

5,800

9,000

海老のチリソース煮

乾焼明蝦球 / Braised prawns with chili sauce

5,800

9,000

海老のXO醬炒め

XO醬炒蝦球 / Sautéed prawns with XO sauce

5,800

9,000

海老の甘酢ソース炒め

糖醋明蝦球 / Sweet and sour prawns

5,800

9,000

ズワイ蟹の爪の揚げ物

百花釀蟹钳 / Deep-fried crab claw with minced shrimps

1本/1Piece

1,800

小盆/Small Portion

中盆/Medium Portion

ズワイ蟹肉入り玉子炒め

滑蛋蟹肉 / Fried crabmeat and eggs

3,800

6,000

海老・たらば蟹

蝦類・蟹類

Lobster, Prawns, Shrimps, Crab

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。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.
- 仕入れの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 buying situation.

魚

介
— 海鮮類 —
Seafood

	小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
帆立貝柱と野菜のあっさり炒め 碧緑炒帯子 / Sautéed scallops with vegetables	5,300	8,500
海老と野菜のあっさり炒め 碧緑炒蝦球 / Sautéed prawn with vegetables	5,300	8,500
アオリイカと野菜のあっさり炒め 碧緑炒魷魚 / Sautéed cuttlefish with vegetables	4,300	6,900

牛

肉
— 牛肉類 —
Beef

	小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
黒毛和牛フィレ肉のオイスターソース炒め 蠔油滑牛柳 / Sautéed filet of Japanese black Wagyu beef with oyster sauce	7,200	10,900
黒毛和牛フィレ肉のXO醬炒め XO醬牛柳 / Sautéed filet of Japanese black Wagyu beef with XO sauce	7,200	10,900
黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒炒め 黒椒炒牛柳 / Sautéed filet of Japanese black Wagyu beef with black pepper	7,200	10,900
黒毛和牛フィレ肉の中国味噌炒め 豉汁滑牛柳 / Sautéed filet of Japanese black Wagyu beef with black bean sauce	7,200	10,900
黒毛和牛モモ肉の細切りとピーマンの炒め 青椒牛肉絲 / Sautéed Japanese black Wagyu beef with green pepper	5,000	7,800
黒毛和牛モモ肉の細切り味噌炒め 薄餅包み 薄餅牛肉絲 / Japanese black Wagyu beef with bean paste served crepe		1,300

1 枚/1Piece
※6枚から承ります。

豚

猪類

Pork

小盆/Small Portion 中盆/Medium Portion

八宝菜
時蔬上雑碎 / Sautéed Chop-suey

3,700

5,900

酢豚
生炒古老肉 / Sweet and sour pork

3,600

5,700

鶏肉・あひる

鶏類・鴨子類

Chicken・Duck

小盆/Small Portion 中盆/Medium Portion

鶏肉とカシューナッツの炒め
腰果炒鶏丁 / Sautéed chicken and cashew nuts

3,200

5,000

鶏肉の唐揚げ
脆炸南乳鶏 / Deep-fried chicken Toh-Lee style

3,100

4,800

北京ダック
金陵片皮鴨 / Crispy duck wrapped with crepe

1枚/1Piece
※4枚から承ります。
1,800

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 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.
- 仕入れの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 buying situation.

豆腐・野菜

豆腐類・蔬菜類

Tofu, Vegetables

	小盆/Small Portion	中盆/Medium Portion
レタスの蟹肉入りあんかけ 蟹肉扒生菜 / Braised lettuce and crab meat	3,700	5,900
いろいろ野菜のあっさり炒め 清炒時素菜 / Sautéed various vegetables	3,500	5,600
黒毛和牛入り麻婆豆腐 麻婆滑豆腐 / Braised tofu with Japanese black Wagyu beef in chili sauce	3,200	5,000

スープ

燉品湯類

Soup

	一人前/1Bowl
エゾ鮑と野菜のスープ 素菜鮑片湯 / Sliced abalone and vegetable soup	2,000
コーンスープ 粟米湯 / Corn soup	1,150

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 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.
- 仕入れの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 buying situation.

御飯

飯類

Rice

五目炒飯 2,100
什錦炒飯 / Fried rice with Chop-suey

蟹肉とレタス入り炒飯 2,200
蟹肉炒飯 / Fried rice with crabmeat and lettuce

おそば

麺類

Noodles

海の幸汁そば 3,450
桃李湯麵 / Soup noodles with seafood ~Toh-Lee style~

五目汁そば 2,200
八珍湯麵 / Soup noodles with Chop-suey

葱と叉焼細切り汁そば 2,200
葱油叉焼絲湯麵 / Soup noodles with shredded Chinese BBQ pork

海の幸焼きそば 3,450
海鮮炒麵 / Fried noodles with seafood

五目焼そば 2,200
八珍炒麵 / Fried noodles with Chop-suey

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 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.
- 仕入れの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 buying situation.

点
心

—
點
心

—
Dim
Sum

春巻き

脆皮炸春捲 / Spring roll

2本/2pieces

900

蒸し点心三種盛り合わせ

飲茶三色 / Steamed dim sum three kinds

1,050

小龍包

小龍包 / Soup dumplings

3個/3pieces

1,440

にら入り焼餃子

広東煎餃子 / Fried dumplings in shrimp and leek

4個/4piece

1,920

デ
ザ
ー
ト

—
甜
品
類

—
Dessert

フルーツ入り杏仁豆腐

鮮果凍豆腐 / Almond jelly with fresh fruit

2,000

タピオカ入りココナッツミルク

椰汁西米露 / Coconut milk with tapioka

1,700

マンゴープリン

芒果凍布甸 / Mango pudding

1,700

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 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.
- 仕入れの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 buying situation.