



フカヒレの姿煮
Shark fin simmered whole

フカヒレ料理＜鱼翅盘＞

Shark fin dishes

フカヒレの姿煮（大1枚）＜紅焼大排翅＞ ￥15,000

Shark fin simmered whole (Large 1 piece)

フカヒレの姿煮（中3枚程度）＜紅焼小排翅＞ .. ￥12,000

Shark fin simmered whole (About 3 sheets)

フカヒレの卵白仕立て＜芙蓉魚翅＞ ￥5,000

Shark fin with egg white

フカヒレと蟹肉の旨煮＜蟹肉魚翅＞ ￥5,500

Shark fin and crab meat stew

スープ＜湯＞

Soup

フカヒレスープ ＜三絲魚翅湯＞ ￥5,000

Shark fin soup

蟹肉とフカヒレのとろみスープ ＜蟹黄魚翅羹＞ ￥4,500

Thick soup with crab meat and shark fin

四川風辣味酢スープ ＜酸辣湯＞ ￥2,800

Sichuan style spicy vinegar soup

ザーサイと豚肉のスープ ＜搾菜肉絲湯＞ ￥1,200

Sichuan style spicy vinegar soup

五目スープ ＜什景湯＞ ￥1,200

Gomoku soup

たまごスープ ＜蛋花湯＞ ￥1,000

Egg soup

とうもろこしスープ ＜包米湯＞ ￥1,000

Corn soup

※全て税込価格です
All prices include tax

麺料理＜麵食＞

Noodle dishes

エビそば ＜蝦仁湯麵＞ ￥980
Shrimp noodles

五目そば ＜什景湯麵＞ ￥980
Gomoku noodles

タンメン ＜湯麵＞ ￥980
Tanmen

味噌ラーメン ＜豆醬湯麵＞ ￥980
Miso ramen

チャーシューメン ＜叉焼麵＞ ￥1,030
Char siu ramen

ラーメン ＜拉麵＞ ￥830
Ramen

エビ焼きそば ＜蝦仁炒麵＞ ￥980
Shrimp fried noodles

あんかけ焼きそば ＜什景炒麵＞ ￥980
Fried noodles with thickened sauce

タンタンメン【秋～春季限定】＜担担麵＞ ￥1,080
Tantanmen (Autumn to spring only)

冷し中華【夏季限定】＜凉拌麵＞ ￥980
Chilled chinese noodles (Summer only)



あんかけ焼きそば
Fried noodles with thickened sauce

飯料理＜米飯類＞

Rice dishes

エビチャーハン ＜蝦仁炒飯＞ ￥980
Shrimp fried rice

五目チャーハン ＜什景炒飯＞ ￥930
Assorted fried rice

エビあんかけごはん ＜蝦仁烩飯＞ ￥980
Shrimp rice with thickened sauce

五目あんかけごはん ＜什景烩飯＞ ￥980
Gomoku ankake rice

カニ玉ごはん ＜天津飯＞ ￥930
Tianjin-style rice



エビチャーハン
Shrimp fried rice

ランチ＜午餐＞

ランチタイム15:00まで (ラストオーダー14:30)

Lunchtime until 15:00 (last order 14:30)

サービス定食 ＜奉送定食＞ ￥1,280
Complimentary set meal

(料理2品・ライス又はお粥、スープ、漬物、ミニデザート、コーヒー又はジュース付き)

Includes 2 dishes: rice or porridge, soup, pickles, mini dessert, coffee or juice

※詳細は別紙メニューをご覧ください

※Please see the attached menu for details.

※全て税込価格です
All prices include tax



冷菜三種盛合せ
Assortment of three cold dishes

冷菜料理＜冷盤＞

Cold dishes

冷菜三種盛合せ ＜三拼盆＞ ¥3,000
Assortment of three cold dishes

くらげの冷菜 ＜海蜇皮＞ ¥2,600
Jellyfish cold dish

若鶏の酒蒸し冷菜 ＜白油鶏＞ ¥1,800
Sake-steamed chicken cold dish

生酢唐辛子入り白菜漬け ＜辣白菜＞ ¥1,000
Pickled chinese cabbage with raw vinegar and chili peppers

生酢唐辛子入りキュウリ漬け ＜辣黃瓜＞ ¥1,000
Pickled cucumbers with raw vinegar and chili peppers

野菜料理＜蔬菜菜餚＞

Vegetable dishes

チンゲン菜と干貝柱の旨煮＜干貝青梗菜＞ ¥2,600
Boiled chinese cabbage and dried scallops

チンゲン菜のクリーム煮 ＜奶油青梗菜＞ ¥1,800
Creamed bok choy

茄子の味噌炒め ＜醬炒茄子＞ ¥1,800
Stir-fried eggplant with miso

五目旨煮 ＜八宝菜＞ ¥2,000
Eight treasure vegetables

野菜炒め＜時炒合菜＞ ¥1,800
Fried vegetables

豆腐料理＜豆腐菜＞

Tofu dishes

豆腐と蟹肉の旨煮＜蟹粉豆腐＞	¥2,400
Simmered tofu and crab meat	
五目豆腐 ＜什景豆腐＞	¥2,000
Gomoku tofu	
揚げ豆腐と豚肉の唐辛子煮込み＜家常豆腐＞	¥2,000
Fried tofu and pork stewed in chili peppers	
マーボー豆腐 ＜麻婆豆腐＞	¥1,800
Tofu in meat and chili sauce	

魚料理＜魚菜＞

Fish dishes

白身魚の甘酢あんかけ ＜糠醋魚条＞	¥2,800
White fish with sweet and sour sauce	
旬の魚の蒸しもの【要予約】 ＜清蒸鮮魚＞	時 価
※季節により食材が変わります	Market price
Steamed seasonal fish [Reservation required]	
※Ingredients change depending on the season	

イカ・ホタテ料理＜魷魚和扇貝菜餚＞

Squid and scallop dishes

モンゴウイカのXOソース炒め ＜XO醬墨魚＞	¥2,800
White fish with sweet and sour sauce	
モンゴウイカとにんにくの茎炒め ＜蒜苗墨魚＞	¥2,800
Stir-fried squid and garlic stalks	
ホタテ貝のXOソース炒め ＜XO醬扇貝＞	¥3,500
Stir-fried squid and garlic stalks	
ホタテ貝のクリーム煮込み ＜奶油扇貝＞	¥3,500
Scallops stewed in cream sauce	



マーボー豆腐
Tofu in meat and chili sauce



モンゴウイカのXOソース炒め
White fish with sweet and sour sauce



大エビのチリソース炒め
Stir-fried shrimp with chili sauce



渡り蟹の卵仕上げ
Finished with crab eggs

カニ料理＜蟹菜＞

Crab dishes

渡り蟹の醤油煮 ＜醬焼青蟹＞ ￥2,600

Blue crab simmered in soy sauce

渡り蟹の卵仕上げ ＜芙蓉青蟹＞ ￥2,600

Finished with crab eggs

渡り蟹の豆鼓ソース煮 ＜豆鼓青蟹＞ ￥2,600

Blue crab simmered in black bean sauce

エビ料理＜蝦菜＞

Shrimp dishes

大エビのチリソース炒め ＜乾焼明蝦＞ ￥3,000

Stir-fried large shrimp with chili sauce

大エビと野菜の唐辛子炒め ＜玉香明蝦＞ ￥3,000

Stir-fried shrimp and vegetables with chili peppers

大エビの薄切り炒め ＜炒明蝦片＞ ￥3,000

Stir-fried sliced large shrimp

エビとグリーンピースの炒め ＜青豆蝦仁＞ ￥2,500

Stir-fried shrimp and green peas

エビのチリソース炒め ＜乾焼蝦仁＞ ￥2,500

Stir-fried shrimp with chili sauce

鮑・ナマコ料理＜鮑魚和海参菜＞

Abalone and sea cucumber dishes

鮑のオイスターソース煮 ＜蠔油鮑魚＞ ¥8,000

Abalone simmered in oyster sauce

鮑のクリーム煮 ＜奶油鮑魚＞ ¥8,000

Abalone stewed in cream sauce

鮑の醤油煮込み ＜紅焼鮑魚＞ ¥8,000

Braised abalone in soy sauce

鮑とナマコの旨煮 ＜鮑魚海参＞ ¥8,800

Braised abalone and sea cucumber

ナマコの醤油煮込み ＜紅焼海参＞ ¥7,000

Braised sea cucumber in soy sauce

ナマコの辣味酢四川風煮込み ＜酸辣海参＞ ¥7,000

Braised sea cucumber in spicy vinegar sichuan style



鮑とナマコの旨煮

Braised abalone and sea cucumber

牛肉料理＜牛肉菜＞

Beef dishes

薄切り牛肉のオイスターソース炒め ＜蠔油牛肉片＞ ¥2,800

Stir-fried thinly sliced beef with oyster sauce

薄切り牛肉の唐辛子炒め ＜辣子牛肉片＞ ¥2,800

Stir-fried thinly sliced beef with chili peppers

薄切り牛肉のXOソース炒め ＜XO醬牛肉片＞ ¥2,800

Stir-fried thinly sliced beef with XO sauce

細切り牛肉とピーマンの炒め ＜青椒牛肉絲＞ ¥2,800

Stir-fried shredded beef and peppers

細切り牛肉とにんにく茎の炒め ＜蒜苗牛肉絲＞ ¥2,800

Stir-fried shredded beef and garlic stalks

細切り牛肉の味噌炒め ＜醬爆牛肉絲＞ ¥2,800

Stir-fried shredded beef with miso



細切り牛肉とピーマンの炒め
Stir-fried shredded beef and peppers



鶏肉とカシューナッツ炒め
Stir-fried chicken and cashew nuts

卵料理＜鶏蛋盤＞

Egg dishes

力二玉＜芙蓉蟹蛋＞ ￥1,900
Crab eggs with lotus root

エビ入りたまご ＜蝦仁炒蛋＞ ￥1,900
Eggs with shrimp

豚肉とキクラゲのたまご炒め＜炒木須肉＞ ￥1,600
Pork and wood ear mushroom stir-fried with egg

鶏肉料理＜鶏肉菜＞

Chicken dishes

鶏肉とカシューナッツ炒め ＜腰果鶏丁＞ ￥1,600
Stir-fried chicken and cashew nuts

若鶏の唐揚げ ＜炸子鶏＞ ￥1,600
Deep fried young chicken

鶏肉の唐辛子炒め ＜辣子鶏丁＞ ￥1,600
Stir-fried chicken with chili peppers

鶏肉の味噌炒め ＜醬爆鶏丁＞ ￥1,600
Stir-fried chicken with miso

豚肉料理＜猪肉菜＞

Pork dishes

皮付き豚バラ肉の蒸しもの(4枚) ＜東坡肉＞ ￥2,400

Steamed pork belly with skin (4 slices)

豚肉とキャベツの味噌炒め ＜回鍋肉＞ ￥1,800

Pork and cabbage stir-fried with miso

酢豚 ＜糖醋肉塊＞ ￥1,800

Sweet and sour pork

細切り豚肉とにんにく茎の炒め ＜蒜苗肉絲＞ ￥1,800

Stir-fried shredded pork and garlic stalks

細切り豚肉の味噌炒め ＜醬爆肉絲＞ ￥1,800

Stir-fried shredded pork with miso

細切り豚肉とピーマンの炒め ＜青椒肉絲＞ ￥1,800

Stir-fried shredded pork and peppers



豚肉とキャベツの味噌炒め
Pork and cabbage stir-fried with miso

点心 <點心>

Dim sum

はるまき (3本) <春捲> ¥680
Spring rolls (3 bottles)

シューマイ (5個) <焼売> ¥620
Shumai (5 pieces)

ギョーザ (5個) <餃子> ¥620
Gyoza (5 pieces)

エビ蒸し餃子 (3個) 【17:00～限定】 <鮮蝦餃> ¥640
Steamed shrimp dumplings (3 pieces) 【Limited time offer from 17:00】

フカヒレ蒸し餃子 (3個) 【17:00～限定】 <魚翅餃> ¥730
Steamed shark fin dumplings (3 pieces) 【Limited to 17:00 onwards】

小籠包 (4個) 【17:00～限定】 <小籠包> ¥880
Xiaolongbao (4 pieces) 【Limited time from 17:00】

水晶餃子 (3個) 【17:00～限定】 <水晶粉菓> ¥750
Crystal dumplings (3 pieces) 【17:00~Limited】



小籠包
Xiaolongbao

※全て税込価格です
All prices include tax

デザート <甜點>

Dessert

芋の飴炊き <拔絲芋> Sweet potato candy ¥1,300

ライチ <荔枝> Lychee ¥1,300

マンゴープリン <芒果布丁> Mango pudding ¥500

アンニン豆腐 <杏仁豆腐> Almond jelly ¥500

まるごとフルーツアイス <水果冰淇淋> Whole Fruit Ice Cream

オレンジ <橙> Orange ¥450

モモ <桃> Peach ¥550



杏仁豆腐
Almond jelly

特別料理＜特色菜＞

【要予約】

Special dishes 【Reservation required】

岩燕の巣の料理 卵白仕立て ＜芙蓉燕窩＞ ¥19,800

Steamed pork belly with skin (4 slices)

丸鶏の唐揚げ 油淋ソースがけ ＜油淋全鶏＞ ¥3,800

Deep fried whole chicken with oily sauce

北京ダック ＜北京烤鴨＞ ¥13,800

Peking duck

五目おこげ料理 (2～3人用) ＜什景鍋粑＞ ¥5,300

Mixed scorched rice dish (for 2-3 people)

ファミリーコース

Family Course

17:00～

お一人様 ¥3,000 (税込) 【2～5名様/1卓単位でご注文ください】

¥3,000 per person (tax included) [Please order for 2-5 people/1 table]

- 各料理から1品ずつお選びください -

Please choose one dish from each menu

- ◆ 肉料理 Meat dish 【Stir-fried garlic stalk and chicken】 or 【Stir-fried garlic stalk and pork】
 - ・にんにく茎と鶏肉炒め＜蒜苗鶏丁＞ または ・にんにく茎と豚肉炒め＜蒜苗肉絲＞
- ◆ エビ料理 Shrimp dishes 【Shrimp in chili sauce】 or 【Stir-fried shrimp and green peas】
 - ・エビのチリソース煮＜乾焼蝦仁＞ または ・エビとグリーンピース炒め＜青豆蝦仁＞
- ◆ 野菜料理 Vegetable dishes 【Vegetables with oyster sauce】 or 【Vegetables with milk sauce】
 - ・野菜のオイスターソース＜蠔油時菜＞ または ・野菜のミルクソース＜奶油時菜＞
- ◆ 一品料理 A la carte dishes 【Mabo tofu】 or 【sweet and sour pork】
 - ・マーボー豆腐＜麻婆豆腐＞ または ・酢豚＜糖醋肉塊＞
- ◆ 点心 Dim sum 【Steamed dim sum】 or 【spring rolls】
 - ・蒸し点心＜蒸点心＞ または ・はるまき＜春捲＞
- ◆ スープ soup 【Zha cai and tofu soup】 or 【corn soup】
 - ・ザーサイと豆腐のスープ＜榨菜豆腐湯＞ または ・トウモロコシのスープ＜包米湯＞
- ◆ ごはん または おかゆ 【Rice】 or 【porridge】
- ◆ 杏仁豆腐 【Almond jelly】

中華コース宴会プラン

Chinese course banquet plan



※写真は一例です
The photo is an example.

◆お一人様 ¥3,500～

From ¥ 3,500 per person

◆要予約 2名様～

Reservation required (minimum 2 people)

《¥4,000の料理内容例》

Example of a ¥4,000 meal

- | | |
|---|-----------------------------|
| • 冷菜の盛合せ
Assorted cold dishes | • 豚肉の角煮
Braised pork |
| • 鶏肉の炒め
Stir-fried chicken | • しじみスープ
Clam soup |
| • 小えびのチリソース
Stir-fried shrimp with chili sauce | • ごまだんご
Sesame dumplings |
| • 海鮮春巻
Seafood spring rolls | • 杏仁豆腐
Almond jelly |
| • 干貝柱と青梗菜のスープ煮
Braised dried scallops and bok choy in soup | |

各プラン
+2,000円で
2時間
飲み放題付

Each plan includes 2 hours of
all-you-can-drink for an
additional 2,000 yen

※メニューはご要望に応じて変更可能ですので、詳しくはお問い合わせください。

The menu can be changed according to your wishes. please contact us for details.