

前菜・ふかのひれ Appetizer and Shark's fin

1. 厨師推奨彩盤 *Chef's special appetizer* 2名様用 3,200
調理長のおまかせ前菜盛り合わせ (税込 3,520)
3名様用 4,800
(税込 5,280)
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 4,300
三種前菜盛り合わせ (税込 4,730)
3. 拌 特 級 海 蜇 *Premium jellyfish in vinegar* 3,300
舟山産特級くらげの甘酢和え (税込 3,630)
4. 柚 香 鮮 貝 *Cold scallop (Citrus sauce)* 2,600
帆立貝の柚子香り和え (税込 2,860)
5. 金 腿 紅 焼 排 翅 *Braised premium shark's fin with Jin hua ham* 中 14,000
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 15,400)
大 25,000
(税込 27,500)
6. 黄 焼 排 翅 *Braised premium shark's fin in casserole* 中 14,000
吉切鮫の尾びれの北京式土鍋煮 (税込 15,400)
大 25,000
(税込 27,500)
7. 蟹 王 魚 翅 *Shark's fin soup with king crab meat* 7,000
ふかのひれとたらば蟹のスープ (税込 7,700)
1名様用 3,200
(税込 3,520)



5.

なまこ・鮑

Sea cucumber and Abalone

1. 卍寿多仏跳牆 *Buddha Jumping over the wall*
(*Steamed high-quality Dry material in a Pot*)1名様用 **13,000**
(税込 **14,300**)
本店名物 干し鮑となまこと貝柱の壺蒸し煮
2. 満 壺 香 *Braised abalone, sea cucumber and beef in casserole* 1名様用 **5,000**
マンタンシャン (税込 **5,500**)
本店オリジナル鮑となまこと牛肉の壺蒸し、満壺香
4. 葱 焼 海 参 *Braised sea cucumber with scallion* **6,000**
(税込 **6,600**)
なまこの葱風味煮込み
3. 蠔 油 鮑 魚 *Braised abalone (Oyster sauce)* **6,000**
(税込 **6,600**)
活け鮑のかき油煮込み
4. 奶 油 鮑 魚 *Braised abalone (Cream sauce)* **6,000**
(税込 **6,600**)
活け鮑のクリーム煮
6. 麻 醬 炒 鮮 鮑 *Sautéed Abalone (Sesame sauce)* **6,000**
(税込 **6,600**)
活け鮑の北京式胡麻風味炒め



2.

海の幸 Seafood

1. 酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 3,630)
2. 杮果奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 4尾 3,800
大海老のマンゴーマヨネーズクリーム炒め (税込 4,180)
3. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 4尾 3,800
大海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 4,180)
4. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery (Salt or XO sauce)* 2,700
あおりいかとセロリーの炒め物 味付けをお選び下さい (塩、XO醬) (税込 2,970)
5. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,700
海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て (税込 4,070)
6. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,100
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,410)
7. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop (Cream sauce)* 3,100
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,410)
8. 糖 醋 魚 *Sweet sour fish* 2,900
白身魚の甘酢あんかけ、黒酢風味 (税込 3,190)



牛肉・豚肉・家鴨・鶏肉

Beef, Pork, Duck and Chicken

1. 豉椒煎和牛 *Sautéed Japanese beef* 2切 4,600
鹿児島産黒毛和牛のステーキ、温野菜添え (税込 5,060)
2. 黒椒炒和牛 *Sautéed Japanese beef with black pepper* 4,500
鹿児島産黒毛和牛の黒胡椒炒め (税込 4,950)
3. 青椒和牛 *Sautéed Japanese beef and pimiento* 4,000
鹿児島産黒毛和牛とピーマンの細切り炒め (税込 4,400)
4. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,900
鹿児島産黒豚の酢豚 (税込 3,190)
5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Hot and sour sauce)* 2,900
鹿児島産黒豚の辛味炒め (税込 3,190)
6. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 2,200
釜焼き、北京ダック (税込 2,420)
半羽(6切) 6,600 (税込 7,260)
1羽(12切) 13,200 (税込 14,520)
7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,600
名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物 (税込 2,860)
8. 辣子鶏 *Fried Chicken (Hot sauce)* 2,800
名古屋コーチンの唐辛子香り炒め (税込 3,080)



野菜・豆腐・おこげ料理・鹹点心

Vegetables, Tofu, Crisp rice and Dimsum

1. X O 醬時菜 *Sautéed vegetables (XO sauce)* 2,800
 (税込 3,080)
 季節野菜のXO醬炒め、陶板仕立て
2. 清炒青菜 *Sautéed vegetables* 2,200
 (税込 2,420)
 青野菜の炒め物
 調味をお選びください(①ガーリック塩 ②ガーリック醤油 ③金華ハム)
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,200
 (税込 2,420)
 陳麻婆豆腐
4. 蟹王豆腐 *Braised king crab meat and tofu* 3,000
 (税込 3,300)
 たらば蟹と豆腐の煮込み
5. 四宝海鮮鍋粿 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* 3,200
 (税込 3,520)
 四種海の幸のおこげ料理
6. 四宝海鮮焼売 *Shao-mai with Seafood* 4種 2,200
 (abalone, king crab meat, shrimp, scallop) (税込 2,420)
 四種海の幸の焼売
 ご追加は1個単位で承ります
 鮑焼売…1個700(税込770) たらば蟹・海老・貝柱焼売…各1個500(税込550)
7. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,000
 (税込 1,100)
 蟹の爪の広東風揚げ物
8. 炸春捲 *Spring rolls* 3本 1,200
 (税込 1,320)
 春卷
9. 鍋貼兒 *Gyoza (minced pork and shrimp)* 3個 1,200
 (税込 1,320)
 黒豚と海老の餃子 (午後3時までの承りとさせていただきます)



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

湯麺・炒麺・ご飯・デザート

Soup noodles, Fried noodles, Rice and Dessert

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,500
(税込 2,750)
海の幸と野菜の五目麺
2. 芹菜湯麺 *Soup noodles with pork and celery* 2,000
(税込 2,200)
鹿児島産黒豚とセロリーの湯麺
3. 排翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin (whole)* 14,000
(税込 15,400)
ふかのひれの姿煮込み麺
4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 4,600
(税込 5,060)
ふかのひれ麺
5. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,100
(税込 2,310)
牛肉とセロリーの焼きそば
6. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 2,500
(税込 2,750)
海の幸の焼きそば
7. 陶板鮮鮑海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate* 4,000
(税込 4,400)
蝦夷鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
8. 蟹王生菜炒飯 *Fried rice with king crab meat and lettuce* 2,500
(税込 2,750)
たらば蟹とレタスの炒飯
9. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,000
(税込 1,100)
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
10. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 800
(税込 880)
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
11. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,000
(税込 1,100)
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
12. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 3個 900
(税込 990)
あん入り揚げ胡麻団子