

前菜 *Appetizer*



1

- | | |
|--|------------|
| 1. 三拼盤 <i>Three kinds of appetizer</i> | 3,300 |
| 三種前菜盛り合わせ | |
| 2. 拌海蜇皮 <i>Jellyfish in vinegar</i> | 2,310 |
| くらげの甘酢和え | |
| 3. 広東白切鶏 <i>Cold chicken</i> | 1,980 |
| 蒸し鶏 | |
| ※調味をお選びください。 ① 葱生姜ソース ② 胡麻ソース | |
| Please choose a seasoning ① Scallion and ginger sauce ② Sesame sauce | |
| 4. 蜜汁叉焼肉 <i>Roasted pork</i> | 1,980 |
| 豚肉の蜜漬け香り焼き | |
| 5. 什錦小拼盤 <i>Chef's special appetizer</i> | 1名様用 1,650 |
| 前菜の盛り合わせ | |

表示価格は税込です。写真はイメージです。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

ふかのひれ・スープ° *Shark's Fin / Soup*

1. 金腿紅焼排翅 *Braised whole shark's fin* 19,800

吉切鯨の尾びれの姿煮込み

2. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ 6,930

3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様用 3,300

ふかのひれと海の幸のスープ 7,920

4. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,100

コーンスープ



点心 *Dim sum*

- | | |
|--|----------|
| 1. 鍋貼児 <i>Gyoza</i>
餃子 | 3個 825 |
| 2. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i>
豚肉と蟹の焼売 | 3個 825 |
| 3. 炸春卷 <i>Spring rolls</i>
春卷 | 2本 880 |
| 4. 炸蝦仁雲吞 <i>Fried shrimp wonton(mayonnaise sauce)</i>
揚げ海老ワントン、マヨネーズクリームソース添え | 4個 880 |
| 5. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton</i>
蒸し海老ワントン、香味醤油がけ | 4個 880 |
| 6. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i>
蟹の爪の広東風揚げ物 | 1本 1,210 |



野菜・豆腐 *Vegetable / Tofu*

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,420

青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

※調味料をお選びください。 ① 塩 ② ガーリック塩 ③ ガーリック醤油

Please choose a seasoning. ① Salt ② Garlic salt ③ Garlic soy sauce

2. XO 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,750

野菜ときのこのXO醬炒め

3. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 3,080

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

4. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,640

陳麻婆豆腐 辛味は調整できます。 *You can adjust the spiciness.*

5. 麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced pork* 2,420

麻婆豆腐



海の幸 *Seafood*

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,080
海の幸と野菜の八宝菜
2. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300
帆立貝とブロッコリーの炒め物
3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970
海老のチリソース煮
4. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970
海老のマヨネーズクリームソース炒め
5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,750
いかとセロリーの炒め物
※調味料をお選びください。① 塩 ② XO醬
Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce
6. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080
海の幸のおこげ料理
7. 葱油原殼鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醬油風味
8. 蠔油炒鮑魚 *Sautéed abalone with oyster sauce* 3,520
鮑と野菜のオイスターソース炒め



肉料理 *Meat*

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,080
牛肉とピーマンの細切り炒め
2. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,200
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,750
酢豚
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,530
鶏肉とカシューナッツの炒め物
5. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,530
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
6. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 1切 1,100
北京ダック、サラダ添え





湯麺・ビーフン *Soup noodles / Rice noodles*

- | | |
|---|-------|
| 1. 什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> | 2,750 |
| 海の幸と野菜の五目麺 | |
| 2. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i> | 2,200 |
| アスター麺 | |
| 3. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i> | 2,310 |
| セロリー麺 | |
| 4. 雲吞叉焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork and wonton</i> | 2,310 |
| チャーシュー雲吞麺 | |
| 5. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Hot)</i> | 1,980 |
| 担担麺 | |
| 6. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodle</i> | 2,090 |
| サンラータン麺 | |
| 7. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,050 |
| ふかのひれ麺 | |
| 8. 海鮮星加坡米粉 <i>Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)</i> | 2,750 |
| 海の幸のビーフン、カレー風味 | |



炒麺・ご飯 *Fried noodles / Rice dishes*

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。 *You can choose how fried your fried noodles should be fried.*

- | | |
|--|-------|
| 1. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i> | 2,750 |
| 海の幸の焼きそば | |
| 2. 広東炒麺 <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 2,420 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば | |
| 3. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 焼きそば | |
| 4. 陶板鮑魚海鮮炒麺 <i>Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate</i> | 4,400 |
| 鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て | |
| 5. 海鮮燴飯 <i>Sautéed seafood serverd on rice</i> | 2,750 |
| 海の幸と野菜のあんかけご飯 | |
| 6. 牛肉生菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce</i> | 2,750 |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯 | |
| 7. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork,shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 炒飯 | |



デザート *Dessert*

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 990
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
2. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit or red beans)* 990
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
※お選びください。 ① フルーツ ② 小豆
Please choose one. ① Fruit ② Red bean
4. 雪糕 *Coconut ice cream* 880
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
5. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
あん入り揚げ胡麻団子
6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン

