

本店スペシャリテ〈ふかのひれ〉

-Speciality- Shark's fin

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者をご案内致します。毛鹿鮫は1g 330円、吉切鮫は1g 275円にて承ります。

The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.

- | | | |
|------------|--|----------------------|
| 1. 金腿紅焼毛鮫翅 | 毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み
<i>Braised salmon shark's fin</i>
1枚150g以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。 | 1枚 49,500 ~ |
| 2. 金腿紅焼排翅 | 吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み
<i>Braised premium shark's fin with Jin hua ham</i>
1枚100g以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。 | 1枚 27,500 ~ |
| 3. 黄焼排翅 | 吉切鮫の尾びれの北京式土鍋煮
<i>Braised premium shark's fin in casserole</i>
1枚100g以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。 | 1枚 27,500 ~ |
| 4. 蟹粉排翅 | 吉切鮫の尾びれの上海蟹風味煮込み
<i>Braised premium shark's fin with Shanghai crab meat in casserole</i>
1枚100g以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。 | 1枚 30,800 ~ |
| 5. 乾焼排翅 | 吉切鮫の尾びれのステーキ
<i>Premium shark's fin steak</i>
1枚100g以上でございます。大きさは仕入れ状況により異なります。 | 1枚 27,500 ~ |
| 6. 金腿紅焼魚翅 | ふかのひれの金華ハム風味スープ
<i>Braised premium shark's fin soup with Jin hua ham</i> | 8,250
1名様用 3,850 |
| 7. 蟹王魚翅 | ふかのひれとたらば蟹のスープ
<i>Shark's fin soup with king crab meat</i> | 10,890
1名様用 4,950 |
| 8. 蟹粉魚翅 | ふかのひれと上海蟹のスープ
<i>Shark's fin soup with Shanghai crab meat</i> | 12,100
1名様用 5,280 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。
The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.

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.

前菜

Appetizer

1. 厨師推奨彩盤	調理長のおまかせ前菜盛り合わせ <i>Chef's special appetizer</i>	1名様用 2,750
2. 三 鮮 盤	三種前菜の盛り合わせ <i>Three kinds of appetizer</i>	5,170
3. 拌特級海蜇	舟山産特級くらげの甘酢和え <i>Premium jellyfish in vinegar</i>	4,070
4. 蜜汁叉焼肉	黒豚の叉焼 <i>Roasted pork</i>	3,960
5. 兩種叉焼肉	本店特製黒毛和牛と黒豚の叉焼の盛り合わせ <i>Assortment of roasted Wagyu and roasted pork</i>	6,600
6. 双味白切鶏	名古屋コーチンの蒸し鶏、二種ソース <i>Cold chicken (Scallion sauce & Soy sauce)</i>	3,960
7. 口 水 鶏	名古屋コーチンの四川風よだれ鶏 <i>Cold chicken (Hot sauce)</i>	3,300
8. 芥 味 鮑 魚	活け鮑の前菜、マスタードソース <i>Cold abalone (Mustard sauce)</i>	7,700



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.

なまこ・鮑

Sea cucumber / Abalone

- | | | |
|--------------|--|-------------|
| 1. 亜寿多仏跳牆 | 本店名物 干し鮑となまこと貝柱の壺蒸し煮
<i>Buddha Jumping over the wall (Steamed high-quality Dry material in a Pot)</i> | 1名様用 16,500 |
| 2. 満 壘 香 | 本店オリジナル鮑となまこと牛肉の壺蒸し、 ^{マンタンシヤン} 満壘香
<i>Braised abalone, sea cucumber and beef in casserole</i> | 1名様用 7,700 |
| 3. 葱 焼 海 参 | 山東名菜 なまこの葱風味煮込み
<i>Braised sea cucumber with scallion</i> | 8,800 |
| 4. 家 常 焼 双 鮮 | なまこと牛アキレス腱の辛味煮込み
<i>Braised sea cucumber and beef tendon (Very hot)</i>
辛味は調整できます。
<i>The spiciness can be adjusted</i> | 8,800 |
| 5. 一 品 干 鮑 | 干し鮑のオイスターソース煮込み
<i>Braised died abalone (Oyster sauce)</i> | 27,500 |
| 6. 蠔 油 鮑 魚 | 活け鮑のオイスターソース煮込み
<i>Braised abalone (Oyster sauce)</i> | 7,700 |
| 7. 奶 油 鮑 魚 | 活け鮑のクリーム煮
<i>Braised abalone (Cream sauce)</i> | 7,700 |
| 8. 麻 醬 炒 鮮 鮑 | 活け鮑の北京式胡麻風味炒め
<i>Sautéed Abalone (Sesame sauce)</i> | 7,700 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

海老 Shrimp

- | | | |
|-----------|--|----------|
| 1. 酒釀乾焼蝦仁 | 海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 4,400 |
| 2. 蔬菜炒蝦仁 | 海老と季節野菜の広東風炒め
<i>Sautéed shrimp and vegetables</i> | 4,400 |
| 3. 杮果奶汁大蝦 | 大海老のマンゴーマヨネーズクリーム炒め
<i>Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)</i> | 5尾 5,280 |
| 4. 酒釀乾焼大蝦 | 大海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 5尾 5,280 |
| 5. 白 灼 蝦 | 海老の湯引き野山椒ソース
<i>Boiled prawn</i> | 4,400 |

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.

海の幸

Seafood

- | | | |
|----------|--|--------|
| 1. 芹菜炒魷魚 | あおりいかとセロリーの炒め物
<i>Sautéed cuttlefish and celery (Salt or XO sauce)</i>
※調味料をお選びください。① 塩 ② XO 醬
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② XO sauce</i> | 3,630 |
| 2. 海鮮八宝菜 | 海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て
<i>Sautéed seafood and vegetables</i> | 4,840 |
| 3. 蘭花炒鮮貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め物
<i>Sautéed scallop and broccoli</i> | 4,950 |
| 4. 奶油鮮貝 | 帆立貝のクリーム煮
<i>Sautéed scallop (Cream sauce)</i> | 4,950 |
| 5. 糖醋魚 | 白身魚の甘酢あんかけ、黒酢風味
<i>Sweet sour fish</i> | 3,630 |
| 6. 清蒸鮮魚 | 本日の鮮魚の香港風強火蒸し
<i>Steamed fish</i> | 時価 |
| 7. 芙蓉蟹王 | たらば蟹の蟹玉
<i>King crab meat egg fuyong</i> | 4,620 |
| 8. 焼蟹王腿 | たらば蟹の煮込み
<i>Braised King crab meat</i>
※調味料をお選びください。① 塩 ② 味噌 ③ XO 醬唐辛子ソース煮
<i>Please choose a seasoning. ① Salt ② Miso ③ XO chili sauce</i> | 11,000 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

牛肉・豚肉・鶏肉

Beef / Pork / Chicken

1. 豉椒煎和牛	黒毛和牛のステーキ、温野菜添え <i>Sautéed Japanese beef</i>	2切 6,600
2. 黒椒炒和牛	黒毛和牛の黒胡椒炒め <i>Sautéed Japanese beef with black pepper</i>	5,500
3. 青椒和牛絲	黒毛和牛とピーマンの細切り炒め <i>Sautéed Japanese beef and pimiento</i>	4,950
4. 生菜包和牛鬆	黒毛和牛の甜麵醬炒め、レタス包み <i>Sautéed minced Wagyu with lettuce</i>	2包 3,300
5. 糖醋里脊	黒豚の酢豚 <i>Sweet sour pork</i>	3,850
6. 魚香肉絲	黒豚の辛味炒め <i>Sautéed pork (Hot and sour sauce)</i>	3,850
7. 生菜包肉鬆	黒豚の香り炒め、レタス包み <i>Sautéed minced pork with lettuce</i>	2包 2,640
8. 腰果炒鶏丁	名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i>	3,630
9. 油淋子鶏	名古屋コーチンの唐揚げ、香味ソース <i>Fried chicken (Hot and sour sauce)</i>	3,630
10. 辣子鶏	名古屋コーチンの唐辛子香り炒め <i>Fried Chicken (Hot sauce)</i>	3,630

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.

家鴨

Duck

- | | | |
|----------|---|---|
| 1. 北京烤鴨 | 釜焼き、北京ダック
<i>Roasted Peking duck</i> | 1切 1,980
半羽 (6切) 12,100
1羽 (13切) 24,200 |
| 2. 豆豉炒烤鴨 | 北京ダックの豆豉炒め
<i>Sautéed duck (fermented black beans sauce)</i> | 2,750 |
| 3. 粵式烤鴨 | 家鴨の香料焼き (広東ダック)
<i>Roasted duck (Cantonese style)</i> | 1/4羽 6,600 |
| 4. 樟茶鴨 | 家鴨の燻製焼き (四川ダック)
<i>Smoked duck with tea leaves (Sichuan style)</i> | 半羽 6,930 |
| 5. 蔬菜烤鴨湯 | 北京ダックと野菜のスープ
<i>Duck and vegetables soup</i> | 1名様用 2,200 |
| 6. 烤鴨湯麵 | 北京ダックのスープ麵
<i>Soup noodles with duck</i> | 1名様用 1,650 |
- 家鴨料理をご注文のお客様限定でご用意するスープ麵 (小) です。



1

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.

野菜・豆腐・おこげ料理

Vegetables / Tofu / Crisp rice

- | | | |
|------------|---|-------|
| 1. XO 醬時菜 | 季節野菜のXO醬炒め、陶板仕立て
<i>Sautéed vegetables (XO sauce)</i> | 3,630 |
| 2. 陶板蝦醬炒青菜 | 青菜の炒め物陶板仕立て 蝦醬添え
<i>Sautéed vegetables (Shrimp sauce)</i> | 3,630 |
| 3. 清炒青菜 | 青野菜の炒め物
<i>Sautéed vegetables</i>
※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
<i>Please choose a seasoning ① Garlic salt ② Garlic soy sauce ③ Jinhua ham</i> | 2,970 |
| 4. 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐
<i>Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)</i>
辛味は調整できます。
<i>The spiciness can be adjusted</i> | 3,080 |
| 5. 蟹王豆腐 | たらば蟹と豆腐の煮込み
<i>Braised king crab meat and tofu</i> | 3,960 |
| 6. 四宝海鮮鍋粿 | 四種海の幸のおこげ料理
<i>Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice</i> | 4,180 |
| 7. 和牛蔬菜鍋粿 | 黒毛和牛のおこげ料理
<i>Sautéed Wagyu and vegetables served on crisp rice</i> | 5,500 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

鹹點心

Dimsum

- | | | | |
|-----------|---|--------|------------------------------|
| 1. 四宝海鮮焼売 | 四種海の幸の焼売 (鮑・たらば蟹・海老・帆立)
<i>Shao-mai with Seafood (abalone, king crab meat, shrimp, scallop)</i> | 4種 | 3,300 |
| | ご追加は1個単位で承ります。 | 鮑焼売 | <i>Abalone</i> 1個 880 |
| | | たらば蟹焼売 | <i>King crab meat</i> 1個 880 |
| | | 海老焼売 | <i>Shrimp</i> 1個 770 |
| | | 帆立焼売 | <i>Scallop</i> 1個 770 |
| 2. 百花釀蟹拵 | 蟹の爪の広東風揚げ物
<i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 | 1,320 |
| 3. 炸春捲 | 春卷
<i>Spring rolls</i> | 3本 | 1,650 |
| 4. 鍋貼児 | 黒豚と海老の餃子
<i>Gyoza (minced pork and shrimp)</i> | 3個 | 1,485 |
| | 数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。
<i>Please forgive us if it is sold out.</i> | | |

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.

麺・ビーフン・ご飯

Noodles / Rice flower noodles / Rice

- | | | |
|-------------|--|-------|
| 1. 什錦湯麺 | 海の幸と野菜の五目麺
<i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> | 3,850 |
| 2. 亜寿多麺 | アスター麺
<i>Aster special soup noodles</i> | 2,860 |
| 3. 排翅麺 | ふかのひれの姿煮込み麺
<i>Soup noodles with braised shark's fin (whole)</i> | 時価 |
| 4. 魚翅麺 | ふかのひれ麺
<i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,930 |
| 5. 和牛担担麺 | 本店特製 和牛担担麺
<i>Soup noodles with minced Wagyu (Sichuan style)</i> | 4,400 |
| 6. 蟹王蔬菜炒麺 | たらば蟹と野菜のあんかけ焼きそば
<i>Fried noodles with King crab meat and vegetables</i> | 3,960 |
| 7. 陶板鮮鮑海鮮炒麺 | 鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
<i>Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate</i> | 4,840 |
| 8. 陶板広東炒麺 | 黒毛和牛とセロリーの焼きそば、陶板仕立て
<i>Fried noodles with Wagyu and celery on hot grill plate</i> | 5,500 |
| 9. 蟹王米粉 | たらば蟹と野菜のビーフン
<i>Rice-flour noodles with king crab meat (Salt, Curry)</i>
※調味をお選びください。① 塩味 ② カレー風味
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② Curry</i> | 3,300 |
| 10. 蟹王生菜炒飯 | たらば蟹とレタスの炒飯
<i>Fried rice with king crab meat and lettuce</i> | 3,520 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

上海蟹の麺・ご飯

Noodles / Rice with Shanghai crab meat and roe

- | | | |
|---------|---|-------|
| 1. 蟹粉湯麺 | 上海蟹あんかけ麺
<i>Soup noodles with Shanghai crab meat</i> | 6,600 |
| 2. 蟹粉拌麺 | 上海蟹の和え麺
<i>Noodles with Shanghai crab meat</i> | 6,600 |
| 3. 蟹粉拌飯 | 上海蟹のあんかけご飯
<i>Rice with Shanghai crab meat</i> | 6,600 |



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.

デザート

Dessert

- | | | |
|--------------|--|----------|
| 1. 香 枳 布 丁 | 本店特製 フレッシュマンゴープリン
<i>Mango pudding</i>
数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。
<i>Please forgive us if it is sold out.</i> | 1,980 |
| 1. 火 龍 果 布 丁 | ドラゴンフルーツとパッションフルーツのプリン
<i>Dragon fruit and passion fruit pudding</i>
数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。
<i>Please forgive us if it is sold out.</i> | 1,650 |
| 3. 鮮果杏仁豆腐 | フルーツたっぷりの杏仁豆腐
<i>Almond jelly with fruit cocktail</i> | 1,540 |
| 4. 美人杏仁豆腐 | コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
<i>Soft almond jelly with fruit sauce</i> | 1,430 |
| 5. 西米奶露雪糕 | タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
<i>Coconut milk with tapioca and ice cream</i>
数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。
<i>Please forgive us if it is sold out.</i> | 1,430 |
| 6. 炸 芝 麻 球 | あん入り揚げ胡麻団子
<i>Deep fried sweet dumpling with sesame seed</i> | 3個 1,155 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.