

前菜・サラダ

Appetizer / Salad

- | | | | |
|----------|--|----------------------------|-------|
| | 【Signature Dish】 | | |
| 1 庭園情景拼盤 | シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル
<i>Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)</i> | 1名様用 2,310
2~3名様用 3,850 | |
| 2 三 拼 盤 | 三種前菜盛り合わせ
<i>Three kinds of appetizer</i> | | 3,850 |
| | 【Signature Dish】 | | |
| 3 秘製叉焼肉 | チャーシュー
やわらか叉焼
<i>Soft roasted pork</i> | | 2,310 |
| 4 紅醋海蜇皮 | くらげの甘酢和え、赤酢仕立て
<i>Jellyfish with red vinegar</i> | | 3,520 |
| 5 葱油海蜇皮 | くらげの葱油香り和え
<i>Jellyfish (Scallion sauce)</i> | | 3,520 |
| 6 姜葱白切鶏 | 大山鶏の蒸し鶏、葱生姜ソース
<i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> | | 2,530 |
| 7 口 水 鶏 | 大山鶏の蒸し鶏、四川風唐辛子ソース
<i>Cold chicken (Hot sauce)</i> | | 2,530 |
| 8 棒 棒 鶏 | 大山鶏のバンバンジー
<i>Cold chicken (Sesame sauce)</i> | | 2,530 |
| 9 沙律海蜇鮮蝦 | 海老とくらげと季節野菜のサラダ
<i>Shrimp, jellyfish and vegetable salad</i> | | 2,750 |

表示価格は税込です。アレルギー成分に関しては従業員までお尋ねください。

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



1 2~3名様用

写真はイメージです。午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
Actual product may vary. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

ふかのひれ・鮑・なまこ

Shark's fin / Abalone / Sea cucumber

【Signature Dish】

- | | | |
|----------|--|------------|
| 1 秘製満壺香 | ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ [°] 1名様用 | 5,500 |
| | <i>Braised shark's fin, abalone, sea cucumber and scallop in pot</i> | |
| 2 金腿紅焼排翅 | 吉切鮫のひれの金華火腿風味煮込み、陶板仕立て [※] 1g | 220 |
| | <i>Braised whole shark's fin with Jin hua ham on hot grill plate</i> | |
| 3 金腿紅焼魚翅 | ふかのひれのスープ、金華火腿風味 | 1名様用 3,300 |
| | <i>Shark's fin soup with Jin hua ham</i> | 7,150 |
| 4 蟹肉魚翅 | ふかのひれとずわい蟹のスープ [°] | 1名様用 3,850 |
| | <i>Shark's fin soup with crab meat</i> | 8,470 |
| 5 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮 | 6,600 |
| | <i>Braised abalone (Oyster sauce)</i> | |
| 6 奶油鮑魚 | 鮑のクリーム煮 | 6,600 |
| | <i>Braised abalone (Cream sauce)</i> | |
| 7 砂鍋葱焼海參 | なまこの葱風味煮込み、土鍋仕立て | 6,050 |
| | <i>Braised sea cucumber with scallion in hot clay pot</i> | |

※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。1枚(120g前後)単位で承ります。

The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.

表示価格は税込です。アレルギー成分に関しては従業員までお尋ねください。

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



1

写真はイメージです。午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
Actual product may vary. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

海の幸

Seafood

- | | | |
|---------------------------|---|----------|
| 1 海鮮八宝菜 | 海の幸と野菜の八宝菜、XO醬添え
<i>Sautéed seafood and vegetables with XO sauce</i> | 4,400 |
| 2 乾焼大蝦 | 大海老のチリソース煮
<i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 2尾 2,200 |
| 3 杧果奶汁大蝦 | 大海老のマンゴーソース炒め
<i>Sautéed prawn (Mango cream sauce)</i> | 2尾 2,200 |
| 【Custom-made Dish】 | | |
| 4 蔬菜炒蝦仁 | 海老と季節野菜の炒め物
<i>Sautéed shrimp and seasonal vegetables</i>
ご希望をお伺いしながらお作りする、オーダーメイドスタイルの一皿です。
塩分や辛味はお好みに合わせてカスタマイズいただけます。
① 塩 ② XO醬 ③ 豆豉(ドゥチー) ④ オイスターソース ⑤ 唐辛子
<i>Please choose seasoning</i>
① Salt ② XO sauce ③ Fermented black beans ④ Oyster sauce ⑤ Chili pepper | 3,300 |
| 5 乾焼蝦仁 | 海老のチリソース煮
<i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 3,300 |
| 6 芙蓉蟹肉 | 蟹玉
<i>Crab meat omelette</i> | 3,520 |
| 7 清蒸時魚 | 季節の白身魚の蒸し物、香味ソース
<i>Steamed fish with aromatic sauce</i> | 2,750 |



4

写真はイメージです。午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
Actual product may vary. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

北京ダック・鶏肉

Peking duck / Chicken

1	北京烤鴨	北京ダック <i>Roasted Peking duck</i>	2切 2,200 半羽 11,000 1羽 19,800
2	脆皮鶏	【Signature Dish】 大山鶏のもも肉一本揚げ、二種のソース <i>Fried leg of chicken with two kinds of sauces</i>	3,520
3	油淋大山鶏	大山鶏の唐揚げ、香味ソース <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i>	2,860
4	腰果炒鶏丁	大山鶏とカシューナッツの炒め物 <i>Sautéed chicken with cashew nuts</i>	2,860

牛肉・豚肉

Beef / Pork

- 【Custom-made Dish】
- 1 蔬菜炒牛里脊 牛フィレ肉と季節野菜の炒め物 4,400
Sautéed beef fillet and seasonal vegetables
ご希望をお伺いしながらお作りする、オーダーメイドスタイルの一皿です。
塩分や辛味はお好みに合わせてカスタマイズいただけます。
① 塩 ② XO 醬 ③ 豆豉(ドウチー) ④ オイスターソース ⑤ 唐辛子
Please choose seasoning
① Salt ② XO sauce ③ Fermented black beans ④ Oyster sauce ⑤ Chili pepper
- 2 黒 椒 牛 肉 牛肉の黒胡椒炒め 4,400
Sautéed beef with black pepper ファイル肉
黒毛和牛 5,940
- 3 青 椒 牛 肉 絲 牛肉とピーマンの細切り炒め 4,400
Sautéed beef and green peppers ファイル肉
黒毛和牛 5,940
- 【Signature Dish】
- 4 糖 醋 肉 黒豚酢豚、鎮江黒酢と棗の香り 3,520
Sweet sour pork
- 5 魚 香 肉 絲 四川名菜、黒豚ロースの甘辛炒め 3,190
Sautéed pork (Hot and sour sauce)

野菜・スープ

Vegetables / Soup

- 【Custom-made Dish】
- | | | | |
|---|-------|---|---------------------|
| 1 | 炒時令青菜 | 青野菜の炒め物
<i>Sautéed green vegetables</i> | 2,860 |
| <p>調味料に合わせたオイルで仕上げる、オーダーメイドスタイルの一皿です。
塩分や辛味はお好みに合わせてカスタマイズいただけます。</p> <p>① 塩 ② XO 醬 ③ 豆豉(ドウチー) ④ オイスターソース ⑤ 唐辛子</p> <p>Please choose seasoning</p> <p>① Salt ② XO sauce ③ Fermented black beans ④ Oyster sauce ⑤ Chili pepper</p> | | | |
| 2 | 竹皮煲青菜 | 湯葉と青菜のあっさり煮込み
<i>Braised yuba and vegetables</i> | 2,310 |
| 3 | 酸辣湯 | サンラータン
<i>Hot and sour soup</i> | 1名様用 1,210
2,640 |
| 4 | 蔬菜湯 | 野菜ときのこのスープ
<i>Vegetables and mushroom soup</i> | 1名様用 1,100
2,530 |
| 5 | 包米湯 | コーンスープ
<i>Corn soup</i> | 1名様用 1,100
2,530 |



1

写真はイメージです。午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
Actual product may vary. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

豆腐・おこげ料理

Tofu / Crisp rice

- | | | | |
|---|--------|---|-------|
| 1 | 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐
<i>Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)</i> | 2,640 |
| 2 | 蝦仁竹皮豆腐 | 海老と湯葉と豆腐の煮込み
<i>Braised shrimp,yuba and tofu</i> | 2,750 |
| 3 | 海鮮鍋粿 | 海の幸のおこげ料理
<i>Sautéed seafood served on crisp rice</i> | 3,300 |
| 4 | 牛肉鍋粿 | 牛フィレ肉とザーサイのおこげ料理
<i>Sautéed beef fillet and chinese pickles served on crisp rice</i> | 2,860 |

点心

Dimsum

- | | | | | |
|---|---------|---|----|-------|
| 1 | 百花釀蟹掛 | 蟹の爪の広東風揚げ物
<i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 | 1,210 |
| 2 | 蒸蝦仁雲吞 | 蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ
<i>Steamed shrimp wonton with flavored soy sauce</i> | 6個 | 1,650 |
| 3 | XO炒蘿蔔糕塊 | 大根餅のXO醬炒め
<i>Sautéed radish cake with XO sauce</i> | | 990 |
| 4 | 鶴鶉蛋焼売 | 鶉の卵と黒豚の焼売
<i>Shaomai with quail egg and pork</i> | 1個 | 550 |
| 5 | 小籠包 | 黒豚の小籠包
<i>Pork Xiao long bao</i> | 1個 | 660 |
| 6 | 鍋貼児 | 餃子
<i>Gyoza</i> | 2個 | 550 |
| 7 | 炸春卷 | 春卷
<i>Spring rolls</i> | 2本 | 880 |

スープ麺

Soup noodles

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| 1 | 亜寿多麺 | アスター麺
<i>Aster special soup noodles</i> | 2,310 |
| 2 | 芹菜湯麺 | 黒豚ロースのセロリー麺
<i>Soup noodles with celery and pork</i> | 2,420 |
| 3 | 什錦湯麺 | 海の幸と野菜の五目麺
<i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> | 3,300 |
| 4 | 酸辣湯麺 | サンラータン麺
<i>Hot and sour soup noodles</i> | 2,200 |
| 5 | 担担麺 | 担担麺
<i>Noodles with minced beef (Very hot)</i> | 2,200 |
| 6 | 魚翅麺 | ふかのひれ麺
<i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,600 |

焼きそば

Fried noodles

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 海鮮炒麵 | 海の幸の焼きそば※
<i>Fried noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 2 什錦蝦仁炒麵 | 海老と豚肉と野菜の焼きそば※
<i>Fried noodles with shrimp,pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 3 広東炒麵 | 牛フィレ肉とセロリーの焼きそば※
<i>Fried noodles with beef fillet and celery</i> | 2,640 |
| 4 叉焼上海炒麵 | チャーシュー
やわらか叉焼の上海風焼きそば
<i>Fried noodles with soft roasted pork</i> | 2,090 |

※麺の種類をお選びください。① 焼き麺 ② 揚げ麺

Please choose your type of noodles ① Pan-fried noodles ② Deep-fried noodles

ご飯・お粥・ビーフン

Rice / Porridge / Rice-flour noodles

- | | | |
|------------|--|-------|
| 1 蟹肉生菜炒飯 | ずわい蟹とレタスの炒飯
<i>Fried rice with crab meat and lettuce</i> | 3,300 |
| 2 陶板牛柳生菜炒飯 | 牛フィレ肉とレタスの炒飯、陶板仕立て
<i>Fried rice with beef fillet and lettuce on hot grill plate</i> | 3,300 |
| 3 什錦炒飯 | 炒飯
<i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 4 広東三鮮粥 | 海の幸のお粥
<i>Rice porridge with seafood</i> | 2,420 |
| 5 海鮮米粉 | 海の幸のビーフン
<i>Rice-flour noodles with seafood</i>
※調味をお選びください。①塩 ②カレー風味
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② Curry sauce</i> | 3,080 |

デザート

Dessert

- 【Signature Dish】
- | | | |
|----------|--|------------|
| 1 精美甜点心 | シェフのおすすめデザート盛り合わせ
<i>Chef's recommended dessert</i> | 2名様用 3,080 |
| 2 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> | 990 |
| 3 美人杏仁豆腐 | コラーゲン入りやわらか杏仁
<i>Soft almond jelly</i> | 990 |
| 4 香杧布丁 | マンゴープリン
<i>Mango pudding</i> | 1,210 |
| 5 楊枝甘露 | フルーツと白きくらげのマンゴーミルク
<i>Mango milk with fruit and snow fungus</i> | 1,100 |
| 6 応時雪糕 | 自家製アイス
<i>Ice cream</i> | 990 |
| 7 馬拉糕 | 蒸したてマーラーガオ
<i>Chinese-style steamed sponge cake</i> | 1,210 |
| 8 炸芝麻球 | あん入り揚げ胡麻団子
<i>Deep fried sweet dumpling with sesame seed</i> | 2個 660 |