

KOUGA

黄河

Taste of autumn fair

日本の高級食材を使った秋の味覚コース

1 Person
お一人様 ¥15,000
每位

Additional menu with special prices 特別価格でご追加いただけます。

3 glasses of white wine & red wine	グラスワイン3杯(白&赤)	¥5,500
2 glasses of white wine & red wine	グラスワイン2杯(白&赤)	3,800
Koetu-Kame-Dashi 10 y.o. (180ml)	古越老酒甕出し 10年熟成(1合)	2,500
Tinnen 8 y.o. (180ml)	陳年紹興酒 8年熟成(1合)	2,000

Autumn chilled appetizers with grilled pigeon and Kyoto duck

秋の厳選食材を使った五種冷菜、
ハトと京鴨の釜焼きと共に

口福華麗美盆

Sautéed lobster from Miura bay, ginkgo, lily bulb and
yellow leeks, shrimp dumpling and
choice of today's mushroom

三浦産伊勢海老と銀杏、百合根、黄ニラの炒め 海老餃子添え
お好みのキノコを入れて

時蔬炒龍蝦球

Shabushabu style Japanese Wagyu beef
with Chinese style mini steak
served with Karin's original sauce

和牛の湯引きと銘柄和牛フィレ肉の
中国式ミニステーキ 特製ソースをつけて

中式双味和牛

Steamed Kichiji rockfish

特選キンキの磯の香り蒸し

大海蒸時魚快

Chinese risotto with black abalone and
Karin's original oyster sauce
topped with truffle

黒鮑と自家製オイスターソースの
チャイニーズリゾット トリュフをのせて

香味鮑汁撈飯

Hot custard pudding with persimmon and fruit mocktail

柿のカスタードホットプリンとノンアルコールカクテル 四季精選美点

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Dinner Course デイナーコース

SHOUKAKOU 松花江

1 Person
お一人様
每位 ¥12,500

- Seasonal six 'chill and grill' appetizers
旬の食材を使った冷菜と焼物の六種前菜盛り合わせ 錦綉美麗盆
- Sautéed Sakhalin surf clam, Southern squid, ginkgo and lily blub,
flavor of yuzu
北寄貝、メトイカと銀杏、百合根の炒め 柚子の香り 柚子油海皇
- Steamed soup with swallow's nest and matsutake mushroom
松茸入り極上燕の巣の蒸しスープ 松茸美官燕
- Grilled duck salad with Peking duck
焼き鴨のサラダと北京ダックの味比べ 花梨双味鴨
- Black-haired Wagyu beef loin, lotus root and eggplant in
original soy and apple sauce
黒毛和牛ロース肉と蓮根、茄子の林檎風味の醤油ソース仕立て 蓮藕焼汁牛
- Sautéed 'Angel prawn' and shrimp ball with XO sauce,
served with seasonal crispy vegetables
天然大海老、海老団子のXO 醬炒め シャキシャキ旬野菜と共に XO醬焗双蝦
- Wok-fried rice with lettuce, Shanghai crab and snow crab
上海蟹とズワイ蟹入りレタスチャーハン 双蟹生菜飯
- Mango pudding with fresh fruit
マンゴープリン フルーツを添えて 四季精美點

TOUKOU 東江

1 Person
お一人様
每位 ¥9,000

- Karin's original five appetizers with steamed kaori chicken,
roast pork fillet and jellyfish
蒸し香り鶏、釜焼きチャーシュー、高級クラゲを入れた五種前菜 特式華麗盆
- Thick soup with crab meat, white maitake mushroom,
Cornish jack fish fin and quail egg
蟹肉と白舞茸、金の糸のとろみスープ 月見仕立て 鶴蛋蟹肉燴
- Sautéed wild jumbo prawns and seasonal vegetables
topped with deep-fried walnuts
天然むき大海老と旬野菜のブラックビーンズ炒め 揚げ胡桃をのせて 時蔬炒蝦球
- Degustation dish of 2 seasonal market fish
季節の二種鮮魚料理の味比べ 秋日双味魚
- Steamed pork in broth dumpling with black truffles
黒トリュフ入り小籠包 黒菌小籠包
- Scallop and abalone in cream sauce, Chinese style
帆立貝と鮑のチャイニーズクリームソース 奶油扒双貝
- Wok-fried rice with lettuce, ground pork and leaf mustard
豚挽肉と高菜入りレタスチャーハン 鹹菜肉崧飯
- Pumpkin flavored tapioca milk
かぼちゃ風味のタピオカミルク 美味點甜品

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

CHOUKOU

長江

1 Person
お一人様 每位 ¥17,000

Additional menu with special prices 特別価格でご追加いただけます。

3 glasses of white wine & red wine	グラスワイン3杯(白&赤)	¥5,500
2 glasses of white wine & red wine	グラスワイン2杯(白&赤)	3,800
Koetu-Kame-Dashi 10 y.o. (180ml)	古越老酒甕出し 10年熟成(1合)	2,500
Tinnen 8 y.o. (180ml)	陳年紹興酒 8年熟成(1合)	2,000

Chef's selection of 'long life' appetizers

料理長厳選 長寿一口七種前菜 銘々盛り 四季如意百合花

Sautéed star grouper, matsutake mushroom, ginkgo and yellow leeks, served with Chinese fritter

高級星ハタと松茸、銀杏、黄ニラのあっさり炒め 脆蔬油泡炒時魚
チャイニーズフリット添え

Big cut of Peking duck in homemade steamed bun

大きくカットした北京ダック 自家製パンに包んで 掛爐北京片皮鴨

Steamed lobster in lotus leaf, lotus seeds, lotus root and steamed shrimp dumpling

国産伊勢海老のハスの葉蒸し 荷葉生猛蒸龍蝦
ハスの実、はさみレンコン、海老蒸し餃子と共に

Karin's Specialty:

Stewed noble Japanese dried abalone from Yoshihama region and eel in original oyster sauce

花梨のスペシャルティ 吉濱産の干し鮑と柔らかく煮込んだ
ウナギの自家製オイスターソース煮 翡翠鮑汁三寶蔬

Taraba crab and asparagus stuffed in kinugasa mushroom and swallow's nest in steamed soup, flavor of truffle

タラバ蟹とアスパラガスを詰めた絹笠茸の 竹筴讓蟹美官燕
燕の巣の極小蒸しスープ 香りのセトリユフ

Wok-fried garlic rice with lettuce and ground Black-haired Wagyu beef

黒毛和牛の挽肉とレタス入りガーリックチャーハン 蒜茸和牛粒炒飯

Apple compote with seasonal fruit

リンゴのコンポートと季節のフルーツ 季節時果美點品

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

KARIN

花梨

中国料理「花梨」の粋を集めた逸品尽くしのコース

1 Person
お一人様 每位 ¥25,000

Karin's special daily 'warm and chill' appetizer

伊勢海老のサラダ入り花梨特選冷菜と焼き物の七福一口前菜
錦綉前程華麗盆

Sautéed Sakhalin surf clam, Geoduck clam, Southern squid, autumn vegetables and yuzu served with dried sardine

北寄貝、ミル貝、メトイカと秋野菜の炒め 板魚柚子炒海皇
柚子の香り タタミイワシと共に

Grilled duck and chestnut in crepe with Peking duck

焼き鴨と渋皮栗のクレープ巻きと北京ダックの味比べ
掛爐秋日片皮鴨

Steamed star grouper, Jinhua ham and matsutake mushroom with fish sauce

星ハタと金華ハム、松茸の重ね蒸し フィッシュソースをつけて
麒麟蒸大海魚快

Japanese brand beef tenderloin steak, Chinese style served with garlic or tomato sauce

中国式銘柄和牛フィレ肉のステーキ 多様式日本牛扒
ガーリックソースまたはトマトソースにて

Steamed pork in broth dumpling with black truffles

黒トリュフ入り小籠包 黒菌小籠包

Luxury Japanese dried abalone in Karin's original oyster sauce, warm vegetables

国産特上干し鮑の自家製オイスターソース煮 温野菜を添えて
翡翠蠔皇干鮑魚

Karin's signature steamed pot soup with luxury delicacies

花梨名物 じっくり蒸し上げた山海珍味入り健康壺スープ
花梨八珍佛跳牆

Autumn dessert with swallow's nest

美食 秋の燕の巣のデザート 季節時果美點品

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Prefix Dinner Set

プリフィックスディナーセット

Hong Kong style casual set menu -
choose your favorite dishes from Chef's selection of 50 items.

下記の50種類のメニューからお好きなものをお選びいただけるセットメニューです。
本場香港の様にカジュアルにお楽しみください。

※一般席でのご利用とさせていただきます。*This menu has serving to the dining seat only.

5 items of your choice : 5品お選びいただけます	1 person お一人様 每位	¥6,750	7 items of your choice : 7品お選びいただけます	1 person お一人様 每位	¥9,150
6 items of your choice : 6品お選びいただけます	1 person お一人様 每位	¥7,950	Each additional 1 items: ¥1,350 ご追加は、1品 ¥1,350にて承ります。		

Appetizers オードブル 前菜

Chilled broiled kaori chicken 国産香鶏の蒸し鶏	白切肥鶏	Roast skin-on duck 国産合鴨のロースト	明爐焼鴨
Cucumber, Chinese cabbage, hot and sour pickled radish and chili 胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け	酸辣素菜	Chilled Australian abalone オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜	冷式鮑魚
Cantonese roast Mochibuta pork fillet 広東式 釜焼きもち豚チャーシュー	蜜汁叉焼		

Soups スープ 湯羹

Corn with crab meat 蟹肉入りコーンスープ	蟹肉粟米湯	Vegetables in Chinese Shàngtāng soup 野菜上湯スープ	上素鮮菌湯
Sichuan hot and sour chop suey 五目入り四川辛味スープ	四川酸辣湯		

Dim sum : steamed 蒸し点心

Please choose from set A or B. 蒸し点心は下記セットAもしくはセットBよりお選びください。

Set A / セットA

Shrimp / Pork in broth / Seafood / Chinese leeks and shrimp

海老の蒸し餃子 / 小龍包 / 海鮮入り蒸し餃子 / ニラと海老入り蒸し餃子

花梨蝦餃皇 / 京式小龍飽 / 海鮮鳳眼餃 / 黄金韭菜餃

Set B / セットB

Shrimp / Pork in broth / Pork and seafood / Spinach

海老の蒸し餃子 / 小龍包 / シューマイ / ほうれん草入り蒸し餃子

花梨蝦餃皇 / 京式小龍飽 / 魚子焼売皇 / 瑤柱菠菜餃

Dim sum: deep-fried and pan-fried 揚げ点心

Please choose from set C or D. 揚げ点心はセットCもしくはセットDよりお選びください。

Set C / セットC

Spring roll / Seafood wrapped in yuba soy skin / Shrimp wonton

はるまき / 海鮮入り湯葉の包み揚げ / エビ入り揚げワンタン 脆皮炸春巻 / 香煎腐皮捲 / 沙律炸蝦角

Set D / セットD

Spring roll / Dried shrimp dumpling / Radish cake

はるまき / 干海老入り揚げ餃子 / 大根餅

脆皮炸春巻 / 家郷咸水角 / 香煎蘿蔔糕

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Dinner Course デイナーコース

Chef's recommendation 料理長おすすめ 特別推介廚師

Stewed abalone in oyster sauce 鮑のオイスター煮込み	蠔油湯鮑魚	Steamed market fish Hong Kong style 白身魚の香港蒸し	麒麟蒸魚快
Snow crab sautéed with XO sauce ズワイ蟹のXO醬炒め	XO醬焗蟹手	Japanese beef cheek with black pepper 牛頬肉の黒胡椒風味	黒椒汁牛頬
Prawns in our mixed spice むき大海老の自家製ミックススパイス	飄粉大蝦球		

Seafood 海鮮 海鮮類

Broiled cuttlefish with fish sauce 紋甲イカのボイル フィッシュソース	白灼鮮魷花	Deep-fried king crab claw タラバ蟹爪の揚げ物	百花炸蟹鉗
Braised prawns in Karin's special mayo むき大海老のマヨネーズソース	沙律大蝦卷	Shrimps wok-fried in chili sauce 天然海老のチリソース煮	干焼鮮蝦仁
Sautéed seafood and seasonal vegetables 海鮮と旬野菜の炒め	時蔬炒海鮮		

Meat 和牛肉・豚肉・鶏肉 家禽類

Cantonese sweet and sour pork 広東式 酢豚	鳳梨古老肉	Japanese pork and cabbage in spicy miso 国産豚とキャベツの辛味噌炒め	回鍋香肉片
Deep-fried Japanese seiryu chicken 清流鶏の唐揚げ	碎炸滑鶏球	Sautéed shredded Wagyu beef and peppers 和牛肉の細切りと二色ピーマンの炒め	青椒牛肉絲
Wagyu beef and mushrooms sautéed in oyster sauce 和牛肉とキノコのオイスターソース炒め	蠔油牛肉片		

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

Wok-fried tofu and minced beef in chili sauce マーボー豆腐	麻婆滑豆腐	Seasonal vegetables braised with dried scallops 旬野菜の干し貝柱ソースあんかけ	瑤柱扒時蔬
Seasonal vegetables sautéed with garlic 旬野菜のガーリック炒め	蒜茸炒時蔬	Tofu braised with crab meat 蟹肉と豆腐の煮込み	蟹肉滑豆腐
Eggplant and minced Japanese pork 長ナスと国産豚挽肉の煮込み	魚香焼茄子		

Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麺

Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば	八珍湯麺	Pork and vegetables fried noodle Shanghai style 豚肉と野菜入り上海焼きそば	肉絲撈炒麵
Shredded leek and roast pork fillet noodle soup 葱とチャーシューの細切りつゆそば	葱油湯麺	Chop suey fried rice 五目チャーハン	什錦炒飯
Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば	八珍炒麵	Vegetables fried rice 野菜チャーハン	素菜炒飯

Desserts デザート 甜品

Almond milk jelly with fresh fruit アンニン豆腐	杏仁凍豆腐	Mango pudding フレッシュマンゴープリン	香芒凍布甸
Fig jelly with fresh fruit フルーツ入り愛玉ゼリー	鮮果凍愛玉	Tapioca and citrus fruits in mango milk 柑橘入りマンゴーミルク	楊枝凍甘露
Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	椰汁西米露		

Chef Okubo's recommendation
おすすめ料理
推介Spicy
香辛料理
辣椒

Appetizers オードブル 前菜

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|----|--|------|--------|
| 花梨 | 1 Chilled kaori chicken with your choice of sauce :
leeks, sesame or soy
国産香鶏の冷菜をお好みのソースで
葱味ソース / 胡麻ソース / 正油ソース | 白切香鶏 | ¥2,700 |
| | 2 Australian abalone
オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜 | 冷式鮑魚 | 5,400 |
| | 3 Superior Roshu jellyfish
特級呂泗産クラゲの冷菜 | 呂泗海蜆 | 5,100 |
| | 4 Taiwanese century eggs,
homemade sweet and sour ginger
台湾産ピータンと自家製甘酢ショウガの冷菜 | 松花皮蛋 | 1,700 |
| | 5 Cucumbers, Chinese cabbage,
hot and sour pickled radish and chili
胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け | 酸辣素菜 | 1,900 |
| 花梨 | 6 Thinly sliced herb pork, garlic sauce
花梨オリジナル薄切りハーブ豚のしゃぶしゃぶ風前菜 | 白切香肉 | 2,300 |

Roasted Meats 焼き物 焼味盆

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|
| 花梨 | 7 Cantonese roast Mochibuta pork fillet
広東式 釜焼きもち豚チャーシュー | 明炉叉焼 | ¥2,850 |
| 花梨 | 8 Roast skin-on duck, two sauces
国産合鴨のロースト 二種ソース添え | 双味焼鴨 | 3,700 |
| | 9 Cantonese roast Japanese seiryu chicken
広東式 清流鶏のロースト | 蜜汁鷄腿 | 2,100 |
| 花梨 | 10 Our mixed spice sausages
自家製ミックススパイスソーセージ | 五香臘腸 | 2,100 |
| | 11 Roast pork neck
豚トロのロースト | 焼猪下青 | 2,100 |
| | 12 Roast herb pork ribs
ハーブ豚バラ肉のロースト | 塩椒五花肉 | 2,300 |
| | 13 Peking duck with steamed homemade bun
北京ダック | 北京皮鴨 | 2,400
2 pieces
2枚
二條 |
| | 14 Chef's seven appetizer combination
特製 本日の7種前菜盛り合わせ | 特式拼盆 | 2,800
1 person
お一人様
每位 |

For menu No1 to 5, 7 to 12 half portion is available with additional 70% of the menu price.

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

1番から5番、7番から12番までのお料理は、表記価格の70%料金でハーフサイズをご提供させていただきます。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を計算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

菜式 1-5 及 7-12 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Chef Okubo's recommendation
おすすめ料理
推介Spicy
香辛料理
辣椒

Abalone & Sea Cucumber

鮑・なまこ 海味

1 piece
1個
每位

- 花梨** 15 Stewed dried abalone from Yoshihama region ¥16,000
吉濱産極上干し鮑の姿煮込み 吉浜極品鮑
- Small
小盆
小碟
- 16 Stewed abalone with your choice of : ¥5,800
oyster sauce or cream sauce
鮑の煮込みをお好みで 多様湯鮑魚
オイスターソース / クリームソース 蠔油 或 奶油
- 17 Stewed abalone and sea cucumber 5,800
鮑と肉厚なまこの煮込み 烏参湯鮑魚
- 花梨** 18 Sea cucumber stewed with shiitake mushrooms, 5,800
bamboo shoot and soy
肉厚なまこと椎茸、筍の醤油煮込み 紅焼炆烏参

Bird's Nest 燕の巢 燕窩

1 person
お一人様
每位

- 花梨** 19 Steamed in superior soup ¥5,800
燕の巢の蒸し上湯スープ 清湯燉官燕
- 20 Thick soup with crab meat 4,800
蟹肉入り燕の巢のとろみスープ 蟹肉燴官燕
- 21 Thick soup with crab roe 4,800
蟹の卵入り燕の巢のとろみスープ 蟹黄燴官燕
- 22 Thick soup with egg white 4,800
燕の巢卵白のとろみスープ 蛋白燴官燕
- Small
小盆
小碟
- 花梨** 23 Sautéed with egg white cream ¥6,500
燕の巢の卵白クリーム炒め 官燕炒鮮奶

For menu No16 to 18 half portion is available with additional 70% of the menu price.

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

16番から18番までのお料理は、表記価格の70%料金でハーフサイズをご提供させていただきます。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

菜式 16-18 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

From Our Sea-water Tank

花梨厳選 日本の海の幸 生猛海鮮

Lobster 活伊勢海老	多様鮮龍蝦		400g	¥8,000
			Additional 100g 以降100gごとに 400克以上毎100克加算	¥2,000
Steamed	蒸し物	蒸		
Clay pot	土鍋仕立て	石鍋		
Sautéed	炒め物	炒		
Fried with our mix-spices	揚げ物(自家製特製 ミックススパイス)	油炮(炸)		

Prawns 活才捲き海老	多様鮮竹蝦			
Shabushabu style	湯引き	白灼	1 piece 1本 一條	600
Spiced salt	スパイスソルト	椒塩	1 piece 1本 一條	600
Shaoxing wine flavor	老酒風味	醉蝦	6 pieces 6本 六條	6,000

Geoduck clams 活ミル貝	多様象拔蚌		300g	1,300
			Additional 100g 以降100gごとに 300克以上毎100克加算	¥450
Shabushabu style	湯引き	白灼		
Sautéed	炒め物	炒		

Abalone 活鮑	多様鮮鮑魚		300g	11,400
			Additional 100g 以降100gごとに 300克以上毎100克加算	¥4,200
Shabushabu style	湯引き	白灼		
Sautéed	炒め物	炒		
Steamed	姿蒸し	清蒸		

Today's catch - steamed 本日の鮮魚の姿蒸し	今日蒸鮮魚		300g	3,000
			Additional 100g 以降100gごとに 300克以上毎100克加算	¥1,100
Please allow 30 minutes for the preparation. 約30分程、調理時間がかかります。 市場の状況により入荷の無い場合がございます。 調理時間需約三十分鐘				

Chef's Recommended Seafood

花梨厳選 日本の海の幸 生猛海鮮

Alfonsino 金目鯛	金目鯛		Fillet 切り身 1切	1,000
Coral grouper スジアラ	東星斑		Fillet 切り身 1切	1,600
Hong Kong style	香港蒸し	麒麟		
Garlic steamed	ガーリック蒸し	蒜茸蒸		
Sautéed	炒め物	炒		
Clay pot	土鍋仕立て	石鍋		

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Seafood 海鮮 海鮮類

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|---|---|-------|------------------------------|
| 花梨 | 24 Sautéed scallops and market vegetables
帆立貝と旬野菜の炒め | 碧綠炒扇貝 | ¥ 4,700 |
| | 25 Sautéed prawns and seasonal vegetables
むき大海老と旬野菜の炒め | 時菜炒蝦球 | 4,350 |
|  | 26 Shrimps wok-fried in chili sauce
天然海老のチリソース煮 | 干燒鮮蝦仁 | 3,700 |
| 花梨 | 27 Seafood and vegetables in spicy garlic
海鮮と野菜のスパイシーガーリック | 金沙一品炸 | 2,650 |
| | 28 Boiled cuttlefish with fish sauce
紋甲イカのポイル フィッシュソース添え | 白灼鮮魷花 | 3,200 |
| | 29 Sautéed cuttlefish and seasonal vegetables
紋甲イカと旬野菜の炒め | 時菜炒鮮魷 | 3,200 |
| | 30 Snow crab sautéed with leeks and ginger
ズワイ蟹の葱生姜炒め | 姜葱焗蟹手 | 3,950 |
| 花梨
 | 31 King crab sautéed with XO sauce
タラバ蟹のXO醬炒め | 名醬焗蟹柳 | 4,700 |
| | 32 Deep-fried king crab claw
タラバ蟹爪の揚げ物 | 百花炸蟹鉗 | 1,500
1 piece
1本
一条 |

For menu No24 to 31 half portion is available with additional 70% of the menu price.

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

24番から31番までのお料理は、表記価格の70%料金でーフサイズをご提供させていただきます。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

菜式 24-31 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Meat 和牛肉・豚肉・鶏肉 家禽類

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|--------------|---|-------|--------|
| 花梨 33 | Wok-fried diced Wagyu beef tenderloin
with black pepper
特選和牛フィレ肉の角切り黒胡椒炒め | 黒椒牛仔粒 | ¥4,800 |
| 34 | Wagyu beef and mushrooms
sautéed in oyster sauce
和牛肉とキノコのオイスターソース炒め | 蠔油牛肉片 | 3,600 |
| 花梨 35 | Sautéed shredded Wagyu beef, yellow leeks and celery
和牛肉の細切りと黄ニラ、セロリの炒め | 西芹牛肉絲 | 3,600 |
| 36 | Sautéed shredded Wagyu beef and peppers
和牛肉の細切りと二色ピーマンの炒め | 青椒牛肉絲 | 3,600 |
| 37 | Cantonese sweet and sour pork
広東式 酢豚 | 鳳梨古老肉 | 3,050 |
| 38 | Japanese pork and cabbage in spicy miso
国産豚とキャベツの辛味噌炒め | 回鍋肉香片 | 3,000 |
| 39 | Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf
うずら挽肉の炒め レタス包み | 菜片鶴鶴崧 | 3,750 |
| 40 | Deep-fried Japanese seiryu chicken
清流鶏の唐揚げ | 碎炸滑鶏球 | 2,200 |
| 41 | Sautéed Japanese seiryu chicken, cashew nuts
清流鶏とカシューナッツ炒め | 腰果炒鶏丁 | 2,800 |
| 花梨 42 | Japanese abe chicken in sweet and sour ginger
あべ鶏の甘酢生姜炒め | 紫蘿炒鶏片 | 2,800 |

For menu No33 to 42 half portion is available with additional 70% of the menu price.

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

33番から42番までのお料理は、表記価格の70%料金でハーフサイズをご提供させていただきます。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

菜式 33-42 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

Seasonal vegetables : Please ask your server for today's vegetable selection
 新鮮旬のお野菜の一品: 本日のお野菜はスタッフまでお尋ねください
 時蔬請說給比我們服務員聽

Small
 小盆
 小碟

- | | | | | |
|---|----|---|-------|---------|
| | 43 | Stir-fried with Chinese flavored salt
新鮮野菜の色彩塩炒め | 清炒季節菜 | ¥ 3,250 |
|  | 44 | Sautéed with garlic
グリーン野菜のガーリック炒め | 蒜茸炒時蔬 | 3,000 |
| | 45 | Braised with dried scallops
旬野菜の干し貝柱ソースあんかけ | 瑤柱扒時蔬 | 3,000 |
| | 46 | Steamed in bamboo basket
旬野菜のセイロ蒸し | 龍仔蒸時蔬 | 3,000 |
|  | 47 | Tofu braised with crab meat
蟹肉と豆腐の煮込み | 蟹肉滑豆腐 | 2,800 |
|  | 48 | Sichuan home style deep-fried tofu
四川家庭風 揚げ豆腐の煮込み | 家常炆豆腐 | 2,500 |
| | 49 | Wok-fried tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐 | 麻婆滑豆腐 | 2,500 |

Braised in Clay Pot 土鍋煮 煲仔

Small
 小盆
 小碟

- | | | | | |
|---|----|--|-------|---------|
| | 50 | Assorted vegetables and dried seafood
海味入り五目野菜の土鍋仕立て | 海味雑菜煲 | ¥ 3,200 |
|  | 51 | Spicy market fish and mushrooms
白身魚とキノコの辛味噌土鍋仕立て | 鮮菇魚腩煲 | 2,700 |
| | 52 | Eggplant and minced Japanese pork
長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て | 魚香茄子煲 | 2,700 |
|  | 53 | Yuba soy skin and vegetables
生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て | 上湯腐衣煲 | 2,700 |
| | 54 | Black pork from the Okinawa Islands
沖縄県産皮付き黒豚の角煮土鍋仕立て | 南乳扣肉煲 | 3,000 |
| | 55 | Prawns Malaysian style
天然海老のマレーシア風土鍋仕立て | 沙爹蝦仁煲 | 3,600 |
|  | 56 | Sichuan style market fish in spicy oil
四川名物 鮮魚の辛子煮 | 四川沸騰魚 | 2,800 |

For menu No43 to 56 half portion is available with additional 70% of the menu price.

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

43番から56番までのお料理は、表記価格の70%料金でハーフサイズをご提供させていただきます。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

菜式 43-56 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。另加百分之二十一銷售稅及服務費
 如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Soups スープ 湯羹

1 person
お一人様
每位

- 花梨 57 Steamed ocean and mountain delicacies 高級山海珍味の壺蒸しスープ 冬蟲佛跳牆 ¥7,900
Please allow 30 minutes for the preparation.
約30分程、調理時間がかかります。
調理時間需約三十分鐘
- 花梨 58 Thick soup of abalone and dried sea scallops 鮑と干し貝柱のとろみスープ 鮑魚瑤柱羹 1,600
-  59 Sichuan hot and sour chop suey 五目入り四川辛味スープ 四川酸辣湯 1,600
- 60 Corn soup with crab meat 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米湯 1,300
- 61 Pork and Chinese pickles soup 国産豚肉とザーサイの澄ましスープ 搾菜肉絲湯 1,100
- 62 Vegetables in Chinese superior broth 野菜上湯スープ 上素鮮菌湯 1,000
- 63 Egg soup with crab meat and green vegetables 蟹肉と青菜入り玉子スープ 青菜蛋花湯 900

Chinese Dim Sum 點心類 飲茶

- 花梨 64 Abalone dumpling in steamed superior soup 鮑入り上湯蒸しスープ餃子 鮑魚灌湯餃 1 piece 1個 每位 ¥1,250
- 65 Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子 花梨蝦餃皇 3 pieces 3個 三位 900
- 花梨 66 Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子 黄金韭菜餃 3 pieces 3個 三位 930
- 67 Steamed pork in broth dumplings 小籠包 京式小籠飽 3 pieces 3個 三位 930
- 68 Steamed pork and seafood dumplings シューマイ 魚子焼売皇 3 pieces 3個 三位 900
- 69 Pan-Fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子 花梨焼餃子 2 pieces 2個 每位 700
- 70 Spring roll はるまき 脆皮炸春卷 2 pieces 2本 二条 700

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Chef Okubo's Creations

大久保料理長 お勧めの逸品

大廚推介

Premium Dim Sum

プレミアム点心

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1, Steamed dumpling with Taraba crab, sea urchin and shrimp
タラバ蟹と海胆入り金魚型の蒸し餃子
金魚海皇餃 | 1 piece ¥ 1,200
1個
1位 |
| 2, Steamed pork and seafood dumpling topped with braised whole abalone
鮑の姿のせ焼売
鮑仔肉焼売 | 1 piece 1,000
1個
1位 |
| 3, Steamed lobster and swallow's nest dumpling
国産伊勢海老の蒸し餃子 燕の巣のせ
官燕鳳眼餃 | 1 piece 2,000
1個
1位 |
| 4, Steamed pork in broth dumpling with black truffles
黒トリュフ入り小籠包
黒菌小籠包 | 1 piece 1,500
1個
1位 |
| 5, Matsutake mushroom dumpling in steamed superior soup
松茸入り上湯スープ餃子
松茸灌湯餃 | 1 piece 2,000
1個
1位 |
|  6, Steamed roll of yuba soybean curd with luxury mushrooms
高級キノコ入り湯葉巻き蒸し物
鮮菇腐衣巻 | 2 pieces 1,800
2本
2位 |

Chinese Restaurant Karin Summertime Cold Noodles

中国料理「花梨」冷やしそば 花梨涼拌麵

Our traditional signature summer dish

開業以来31年間変わらぬ伝統の味

- | | |
|--|--|
| Chilled Chinese noodle ¥2,500
冷やしそば 涼拌麵 | Chilled Dan-Dan noodle ¥2,700
冷やし担々麵 担担涼拌麵 |
| Original sesame sauce or soy sauce
特製胡麻ダレ または 醤油ダレ
芝麻味 或 醤油味 | Chilled Chinese medicinal noodle ¥2,700
薬膳冷やしそば 薬膳涼拌麵 |

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員




Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麺

 1 person
 お一人様
 每位

	71 Fujian style chop suey with abalone over fried rice 鮑入り福建風あんかけチャーハン	福建鮑粒飯	¥2,700
	72 Seafood fried rice 海鮮チャーハン	海皇精炒飯	2,300
	73 Fried rice with lettuce and crab meat 蟹肉入りレタスチャーハン	蟹肉生菜飯	2,300
	74 Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば	三鮮湯麺	3,500
	75 Hot and sour noodle soup スーラータンメン	酸辣湯麺	3,500
	76 Dan Dan noodle soup 担々麺	担担湯麺	2,200
	77 Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば	蝦仁湯麺	2,200
	78 Shredded leek and roast pork fillet noodle soup 葱とチャーシューの細切りつゆそば	葱油湯麺	2,000
	79 Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば	八珍湯麺	2,200
	80 Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば	八珍炒麺	2,200
	81 Seasonal vegetables with thick sauce over fried noodle 季節野菜色々あんかけ焼きそば	時蔬炒麺	2,000
	82 Hong Kong home-style fried rice vermicelli 香港家庭風炒めビーフン	家郷米粉	1,800

Karin's Recommended Noodles

花梨おすすめスープ麺 湯麺

	Chinese Shàngtāng noodle soup with two wontons 二種ワンタン入り上湯スープ麺	鴛鴦雲吞湯麺	Guangdong 広東	¥2,100
	Noodle soup with kaori chicken steamed with sansho pepper 蒸し香鶏の白湯スープ麺	花椒油白鶏麺	Shanghai 上海	2,100
	Sichuan spicy noodle soup with Wagyu beef and market vegetables 四川風和牛肉と野菜色々ピリ辛スープ麺	麻辣和牛湯麺	Sichuan 四川	2,900

Additional menu with special prices 下記特別価格でご追加いただけます。

Spring roll and almond milk jelly 春巻き+ミニアンニン豆腐 春巻・迷你杏仁 ¥500

For menu No71 to 82 half portion is available with additional 70% of the menu price.
 71番から82番までのお料理は、表記価格の70%料金でハーフサイズをご提供させていただきます。
 菜式 71-82 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員查詢。

Desserts デザート 甜品

1 piece
1個
每位

- | | | | |
|---|--|-------|---------|
| 83 | Almond milk jelly with fresh fruit
季節のフルーツ入りアンニン豆腐 | 鮮果凍豆腐 | ¥ 1,200 |
|  84 | Mango pudding
フレッシュマンゴープリン | 香芒凍布甸 | 1,200 |
| 85 | Fig jelly with fresh fruit
フルーツ入り健康愛玉ゼリー | 鮮果凍愛玉 | 1,000 |
| 86 | Coconut milk with tapioca
タピオカ入りココナッツミルク | 椰汁西米露 | 1,000 |
|  87 | Mango milk ice cream
柑橘入りマンゴーミルクアイス | 香芒凍甘露 | 1,500 |
| 88 | Sweet soup with rice flour dumplings,
your choice of red bean or black sesame flavor
白玉入りおしるこ 胡麻または中華小豆味 | 多樣湯丸 | 1,000 |
| 89 | Fresh fruit platter
季節のフルーツ盛り合わせ | 是日鮮果盆 | 1,900 |

Karin's original dessert
of the season花梨 季節のお勧めデザート
花梨季節時果美點

- | | | |
|---|-------|---------|
|  Pear and white jelly fungus
梨と白キクラゲのデザート | 四季精美點 | ¥ 1,200 |
|---|-------|---------|

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
 Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
 お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
 当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
 如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

ANA and Diamond Coupon Special Offers for Lunch & Dinner

ANAご利用券 ダイヤモンドサービスクーポン ランチ&ディナータイム特別プラン

	Normal price 通常価格	Special offer 特別価格
TOUKOU course 東江コース	per person お一人様 ¥13,910	→ ¥10,000
Accompanied by a glass; selected wines, beer, Chinese wine or soft drink ワンドリンク付：下記よりお選びいただけます。 ワイン（シャンパン・赤・白）・ビール・紹興酒・ソフトドリンク		
SHOUKAKOU course 松花江コース	per person お一人様 18,144	→ 15,000
Accompanied by a glass; selected wines, beer, Chinese wine or soft drink ワンドリンク付：下記よりお選びいただけます。 ワイン（シャンパン・赤・白）・ビール・紹興酒・ソフトドリンク		
CHOUKOU course 長江コース	per person お一人様 20,563	→ 15,000

Weekends Special offer ANA and Diamond coupon private room plan

ANAご利用券 ダイヤモンドサービスクーポン 週末限定 個室プラン

Special 7 courses dinner with free-flow drinks
Courses include; Appetizer, Soup, Seafood dish,
Tofu dish, Beef dish, Fried rice, Dessert

Free-flow drinks including beer, Chinese wine and soft drinks

特別コース全7品にフリードリンク付

コース料理 前菜、スープ、海鮮料理、豆腐料理、牛肉料理、チャーハン、デザート
フリードリンク ビール 紹興酒 ソフトドリンク

per person
お一人様 ¥10,000

Price are inclusive of tax and service charge.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

上記価格は、消費税8%とサービス料12%が含まれております。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

價錢已包含消費税及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員