

# SHOUKAKOU

## 松花江

For your parents  
御両親に日頃の感謝を込めて

1 Person  
お一人様 ¥12,500  
每位

Seasonal six chill and grill appetizers

旬の食材を使った冷菜と釜焼き物の六種前菜盛り合わせ

幸福華麗拼盆

Sautéed live seafood topped with deep-fried icefish

活海鮮二種の炒め 揚げ白魚のせ

金銀油泡双鮮

Steamed soup

with luxury delicacies from mountain and ocean

高級山海珍味の蒸しスープ

迷你山海燉湯

Two kinds of steamed dim sum with grilled Peking duck

蒸し点心二種と北京ダック

点心伴片皮鴨

Jumbo prawns with two sauces

二種むき大海老料理

福臨鴛鴦蝦球

Steamed market fish Hong Kong style

鮮魚の飾り蒸し

麒麟蒸海皇鮮

Hong Kong style stewed noodle with crab meat

蟹肉入り香港風煮込みそば

長寿蟹肉伊麵

For parent' special dessert from Karin

“父母”特製デザート

精美點心甜品

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

# KOUGA

## 黄河

1 Person  
お一人様 每位 ¥15,000

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

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

Seasonal 'warm and chill' appetizer  
with domestic lobster and fruit salad

国産伊勢海老のフルーツサラダと旬の冷菜、  
焼き物入り一口前菜銘々盛り

口福華麗拼盆

Sautéed Geoduck clam, scallop, lily bulb,  
green beans and sea urchin  
served with deep-fried nori seaweed

活ミル貝、帆立貝の海胆炒めと新百合根  
グリーン豆の塩炒め 揚げ海苔と共に

海胆炒海皇鮮

Taraba crab, green asparagus and Jinhua ham rolled  
with winter melon, Shàngtāng and swallow's nest sauce

タラバ蟹、グリーンアスパラと金華ハムの冬瓜巻き  
燕の巣の上湯ソースがけ

官燕扒冬瓜卷

Hong Kong and Peking duck, summer combination

夏の香港・北京ダック二種の味比べ

花梨鴛鴦片鴨

Stewed noble Japanese dried abalone from Iwate in  
Karin's original oyster sauce

柔らかく煮込んだ岩手県産干し鮑の自家製オイスターソース

翡翠吉浜干鮑

Steamed parrot fish and alfonsino, homemade soy sauce

石鯛、金目鯛の極上スープ蒸し 特製醤油を付けて 上湯蒸時双鯛

Wagyu beef, yellow leeks and Chinese vegetable thick sauce  
over fried noodle

和牛肉、黄ニラと中国野菜のあんかけ焼きそば

茼蒿牛絲炒麵

Assorted two seasonal desserts

季節のデザート二種盛り合わせ

季節時果美點

# 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。**

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

Chef's selection of 'long life' appetizers

料理長厳選 長寿一口前菜 銘々盛り

珍寶焼味花拼盆

Sautéed Hokkai taraba crab, sea urchin,  
scallop and egg white  
served with vegetable fritter

北海タラバ蟹、海胆と帆立貝の卵白炒め 野菜フリット添え

脆蔬海皇炒鮮奶

Hong Kong's popular kinugasa mushroom stuffed  
with swallow's nest, Jinhua ham  
with winter melon in Chinese broth

香港名物絹傘茸の特級燕の巣詰めと  
金華ハムの冬瓜捲きの極上スープ仕立て

竹笙讓健美官燕

Big cut of Peking duck breast  
with homemade steamed bun

胸の部分を大きくカットした北京ダック 自家製蒸しパンに挟んで

掛爐花梨片皮鴨

Boiled domestic lobster prawn boiled in soup,  
Karin's original sauce

国産伊勢海老と才捲き海老のスープポイル 特製ソースをつけて

沙律白灼鮮双蝦

Seared Wagyu beef topped with salty lemon and leek sauce

和牛フィレ肉の煎り焼き 塩レモン葱ダレをたっぷりのせて

香葱油和牛仔粒

Shàngtāng soup noodle with black abalone and  
shiitake mushroom

黒鮑と花椎茸の上湯スープ麺

花菇黒鮑上湯麵

Karin's signature almond milk jelly, mango milk  
and seasonal fruit

花梨名物 杏仁豆腐の柑橘マンゴーミルクがけと旬のフルーツ

季節時果美點品

# 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 ¥25,000  
每位

Karin's daily 'warm and chill' appetizer

本日の花梨特選冷菜、温菜の七福一口前菜 錦綉前程華麗盆

Three kinds of seafood boiled in soup,  
steamed seasonal vegetable and sea urchin soy sauce

三種海鮮のスープポイルと旬野菜のセイロ蒸し 時蔬白灼海皇鮮  
海胆ソースをつけて

Hong Kong and Peking duck, summer combination

夏の香港・北京ダック二種の味比べ 掛爐夏日片皮鴨

Stewed noble Japanese dried abalone from Iwate and  
eel in Karin's signature oyster sauce

岩手県吉浜産の貴重な干し鮑と柔らかうなぎの  
自家製オイスターソース煮 翡翠鮑汁三寶蔬

Lobster, fruit salad style

国産伊勢海老のフルーツサラダ仕立て 生猛龍蝦沙律盆

Chinese style brand Wagyu beef steak,  
your choice of mustard sauce or tomato sauce

中国式銘柄和牛フィレのステーキ 多様式日本牛扒  
マスタードソースまたはトマトソース

Karin's signature steamed soup in pot  
with luxury dried delicacies

花梨名物 じっくり蒸し上げた高級干货入り壺スープ  
花梨八珍佛跳牆

Swallow's nest topped with blueberry sauce, seasonal fruit

燕の巣のブルーベリーソースがけと旬のフルーツ  
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

# TOUKOU

## 東江

1 Person  
お一人様 每位 ¥9,000

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

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

Seasonal bite appetizers with homemade grill and abalone  
自家製釜焼き物と鮑入り季節の一口前菜五種盛り 特式美拼盆

Sautéed wild jumbo prawn, whelk and green vegetables,  
flavor of Sichuan pepper  
天然むき大海老、ツブ貝とグリーン野菜の炒め 山椒の香り  
花椒炒海鮮

Shàngtāng thick soup with kinugasa mushroom and seafood  
絹傘茸と海鮮色々上湯とろみスープ 竹筴海皇羹

Summer: Degustation of two crab dishes  
夏の二種蟹料理の味比べ 夏日双味蟹

Sautéed Wagyu beef, Iberico pork and green beans  
with spicy garlic  
和牛肉、イベリコ豚とグリーン豆のスパイスガーリック炒め  
緑豆爆肉片

Seared sea bass and bean-starch vermicelli steamed in soup  
鱸の煎り焼きと春雨のスープ蒸し 銀糸蒸魚快

Wok-fried rice with smoked duck and vegetables  
スモークダックと野菜入りチャーハン 焼鴨素菜飯

Karin's signature almond milk jelly topped with lychee  
旬のライチーのせ杏仁豆腐 美味點甜品

## 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 : 1 person  
5品お選びいただけます お一人様 每位 ¥6,750

7 items of your choice : 1 person  
7品お選びいただけます お一人様 每位 ¥9,150

6 items of your choice : 1 person  
6品お選びいただけます 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醬口蟹手	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 Creations

大久保料理長 お勧めの逸品

大廚推介

- |  |                              |        |
|--|------------------------------|--------|
| 1, Sautéed winter melon<br>with snow crab and sea urchin sauce<br>冬瓜の炒め ズワイ蟹、海胆ソースあんかけ<br>海胆扒冬湖              | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | ¥2,800 |
| 2, Sautéed Chinese water spinach,<br>your choice of flavor<br>国産空心菜の炒め お好みの味で<br>郊外炒通菜                       | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | 1,800  |
| 3, Sautéed wild prawn and corn, Shàngtāng<br>and basil sauce<br>天然海老とフレッシュとうもろこしの上湯バジル炒め<br>鮮粟米蝦仁            | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | 2,400  |
| 4, Domestic eel and shiitake mushroom in<br>Karin's original oyster sauce<br>国産ウナギと花椎茸の自家製オイスターソース煮<br>紅焼炆鰻魚 | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | 2,800  |
| 5, Wagyu beef and root vegetables,<br>Sichuan style hot pot stew<br>和牛肉と根野菜の四川風土鍋煮<br>四川麻辣牛片                 | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | 2,400  |
| 6, Crispy sea bass with Yulin sauce<br>鱸のカリカリ揚げ油淋ソースで<br>油淋汁時魚   | Serves 1 to 2<br>1~2名様<br>小碟 | 2,400  |

## 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 冷やしそば 涼拌麵	¥2,500	Chilled Dan-Dan noodle 冷やし担々麵 担担涼拌麵	¥2,700
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 藥膳冷やしそば 藥膳涼拌麵	¥2,700

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



## 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

## Appetizers オードブル 前菜

Small  
小盆  
小碟

- |   |  |      |        |
|---|--|------|--------|
|    | 1 Chilled kaori chicken with your choice of sauce :<br>leeks, sesame or soy<br>国産香鶏の冷菜をお好みのソースで<br>葱味ソース / 胡麻ソース / 正油ソース | 白切香鶏 | ¥2,700 |
|   | 2 Australian abalone<br>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<br>特級呂泗産クラゲの冷菜  | 呂泗海蜆 | 5,100  |
|   | 4 Taiwanese century eggs,<br>homemade sweet and sour ginger<br>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,<br>hot and sour pickled radish and chili<br>胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け                               | 酸辣素菜 | 1,900  |
|  | 6 Thinly sliced herb pork, garlic sauce<br>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

- |   |   |       |                                 |
|---|---|-------|---------------------------------|
|  | 7 Cantonese roast Mochibuta pork fillet<br>広東式 釜焼きもち豚チャーシュー | 明炉叉焼  | ¥2,850                          |
|  | 8 Roast skin-on duck, two sauces<br>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<br>広東式 清流鶏のロースト   | 蜜汁鷄腿  | 2,100                           |
|  | 10 Our mixed spice sausages<br>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<br>豚トロのロースト                              | 焼猪下青  | 2,100                           |
|   | 12 Roast herb pork ribs<br>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<br>北京ダック           | 北京皮鴨  | 2,400<br>2 pieces<br>2枚<br>二條   |
|   | 14 Chef's seven appetizer combination<br>特製 本日の7種前菜盛り合わせ    | 特式拼盆  | 2,800<br>1 person<br>お一人様<br>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 1-5 及 7-12 均可提供半份、價錢為原價的百分之七十、詳情請向職員口詢。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

## Abalone & Sea Cucumber

鮑・なまこ 海味

1 piece  
1個  
每位

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

## Bird's Nest 燕の巢 燕窩

1 person  
お一人様  
每位

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

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 HALF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、詳情請向職員口詢。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

## Seafood 海鮮 海鮮類

Small  
小盆  
小碟

- |   |    |  |       |         |
|---|----|--|-------|---------|
| 花梨  | 24 | Sautéed scallops and market vegetables<br>帆立貝と旬野菜の炒め       | 碧綠炒扇貝 | ¥ 4,700 |
|   | 25 | Sautéed prawns and seasonal vegetables<br>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<br>天然海老のチリソース煮            | 干焼鮮蝦仁 | 3,700   |
| 花梨  | 27 | Seafood and vegetables in spicy garlic<br>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<br>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<br>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<br>ズワイ蟹の葱生姜炒め      | 姜葱口蟹手 | 3,950   |
| 花梨  | 31 | King crab sautéed with XO sauce<br>タラバ蟹のXO醬炒め              | 名醬口蟹柳 | 4,700   |
|  | 32 | Deep-fried king crab claw<br>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 HALF 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、詳情請向職員口詢。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

- |              |   |       |        |
|--------------|---|-------|--------|
| <b>花梨</b> 33 | Wok-fried diced Wagyu beef tenderloin<br>with black pepper<br>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<br>sautéed in oyster sauce<br>和牛肉とキノコのオイスターソース炒め       | □油牛肉片 | 3,600  |
| <b>花梨</b> 35 | Sautéed shredded Wagyu beef, yellow leeks and celery<br>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<br>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<br>広東式 酢豚   | 鳳梨古老肉 | 3,050  |
| 38           | Japanese pork and cabbage in spicy miso<br>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<br>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<br>清流鶏の唐揚げ                                   | 碎炸滑鶏球 | 2,200  |
| 41           | Sautéed Japanese seiryu chicken, cashew nuts<br>清流鶏とカシューナッツ炒め                   | 腰果炒鶏丁 | 2,800  |
| <b>花梨</b> 42 | Japanese abe chicken in sweet and sour ginger<br>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、詳情請向職員口詢。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<br>新鮮野菜の色彩塩炒め     | 清炒季節菜 | ¥ 3,250 |
|    | 44 | Sautéed with garlic<br>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<br>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<br>旬野菜のセイロ蒸し                   | 龍仔蒸時蔬 | 3,000   |
|  | 47 | Tofu braised with crab meat<br>蟹肉と豆腐の煮込み                | 蟹肉滑豆腐 | 2,800   |
|  | 48 | Sichuan home style deep-fried tofu<br>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<br>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<br>海味入り五目野菜の土鍋仕立て  | 海味雜菜□ | ¥ 3,200 |
|  | 51 | Spicy market fish and mushrooms<br>白身魚とキノコの辛味噌土鍋仕立て      | 鮮菇魚□□ | 2,700   |
|   | 52 | Eggplant and minced Japanese pork<br>長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て     | 魚香茄子□ | 2,700   |
|  | 53 | Yuba soy skin and vegetables<br>生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て         | 上湯腐衣□ | 2,700   |
|   | 54 | Black pork from the Okinawa Islands<br>沖縄県産皮付き黒豚の角煮土鍋仕立て | 南乳扣肉□ | 3,000   |
|   | 55 | Prawns Malaysian style<br>天然海老のマレーシア風土鍋仕立て               | 沙爹蝦仁□ | 3,600   |
|  | 56 | Sichuan style market fish in spicy oil<br>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、詳情請向職員口詢。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

- |   |   |       |        |
|---|---|-------|--------|
|  | 57 Steamed ocean and mountain delicacies<br>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.<br>約30分程、調理時間がかかります。<br>調理時間需約三十分鐘 |       |        |
|  | 58 Thick soup of abalone and dried sea scallops<br>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<br>五目入り四川辛味スープ                                | 四川酸辣湯 | 1,600  |
|   | 60 Corn soup with crab meat<br>蟹肉入りコーンスープ                                       | 蟹肉粟米湯 | 1,300  |
|   | 61 Pork and Chinese pickles soup<br>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<br>野菜上湯スープ                              | 上素鮮菌湯 | 1,000  |
|   | 63 Egg soup with crab meat and green vegetables<br>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

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




## 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、詳情請向職員口詢。



## 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
花梨 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
花梨 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

花梨	Homemade sorbet with lychee 旬のライチーのせ自家製シャーベット	荔枝甘雪糕	¥ 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