

SHOUKAKOU ~Gifts from OKINAWA~

松花江 ~沖縄からの恵み~

1 person
お一人様 ¥12,500
每位

- Chef's seasonal six appetizers from Okinawa
沖縄県産の食材を使った冷菜、焼き物の六種一口前菜 夏日美麗盆
- Soup boiled prawns from Kumejima island and vegetables
with Asian ethnic taste sauce
久米島産才捲き海老の上湯スープボイルの温野菜添え
アジアニックソースをつけて 白灼鮮竹蝦
- Steamed taraba crab, winter melon and swallow's nest
たらば蟹、冬瓜と燕の巣をじっくり蒸した爽健スープ 官燕爽瓜湯
- Peking duck and steamed summer Dim sum
北京ダックと夏の蒸し点心 緑餃子片鴨
- Grilled 'Kibimaru pork' from Okinawa with honey and pepper sauce
沖縄県産'キビまる'豚'ロース肉の煎り焼き ハチミツ胡椒ソースがけ 蜜椒汁猪甫
- Steamed napoleon fish and fresh corn with chili garlic
ナポレオンフィッシュとフレッシュとうもろこしのピリ辛ガーリック蒸し
鮮粟米蒸魚
- Fried rice with scallops, snow crab, and sea urchin and white egg
帆立貝、ズワイ蟹、海胆の卵白チャーハン 海味蛋白飯
- Almond milk jelly with fresh fruit from Okinawa
沖縄県産のフルーツ入りアンニン豆腐 四季精美點

KOUGA

黄河

1 person
お一人様 ¥15,000
每位

- Seasonal 'warm and chill' appetizer with domestic lobster salad
国産天然伊勢海老のフルーツサラダと旬の冷菜、焼物入り前菜 口福華麗拼盆
- Sautéed geoduck clam, scallop, and sea urchin
served with water spinach
活ミル貝、帆立貝の海胆炒め 炒めた空心菜と共に 海胆炒海皇鮮
- Taraba crab, green asparagus and Jinhua ham rolled with winter melon,
Shàngtāng and swallow's nest sauce
たらば蟹、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
- Wrapped roasted duck with raspberry sauce and peking duck
焼き鴨肉のラズベリーソース巻きと北京ダックの味比べ 花梨鴛鴦片鴨
- Stewed Japanese black abalone and eel in Karin's original oyster sauce
柔らかく煮込んだ国産黒鮑とうなぎの自家製オイスターソース煮 翡翠鮑汁三寶
- Steamed sea bass from Hokuriku region and
alfonsino homemade soy based sauce
北陸産鱸と金目鯛の極上スープ蒸し 特製醤油がけ 上湯蒸時双鮮
- Wagyu beef, yellow leeks and Chinese vegetable thick sauce
over fried noodle 和牛肉扒炒麵
和牛肉、黄ニラと中国野菜のあんかけ焼きそば
- 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 ¥17,500
每位

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 sea urchin, scallop and egg white served with vegetable fritter

海胆と帆立貝の卵白炒め 野菜フリットと共に

脆蔬海皇炒鮮奶

Hong Kong's popular Kinugasa mushroom stuffed with swallow's nest, Jinhua ham and king crab with winter melon in Chinese broth

"香港名物" 特級燕の巣を詰めた絹傘茸と

タラバ蟹、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 自家製蒸しパンにはさんで

掛爐花梨片皮鴨

Soup boiled domestic lobster and prawn with Karin's original sauce

国産伊勢海老と才捲き海老のスープポイル アジアンエスニックソースをつけて

時蔬白灼鮮双蝦

Wagyu beef tenderloin steak and vegetables with fresh black pepper sauce

黒毛和牛ヒレ肉ステーキのフレッシュ黒胡椒ソース 温野菜を添えて

生黒椒汁和牛扒

Shàngtāng soup noodle with black abalone and Shiitake mushroom

黒鮑と花椎茸の上湯スープ麺

黒鮑片上湯生麵

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

1 person
お一人様 ¥25,000
每位

Karin's daily 'warm and chill' appetizer

本日の花梨特製冷菜と焼き物の一口七福前菜盛り合わせ

錦綉前程華麗盆

Soup boiled napoleon fish, spear squid and geoduck clams, served with steamed seasonal vegetable and sea urchin soy sauce

ナポレオンフィッシュ、ヤリイカ、ミル貝の上湯スープポイルと旬野菜の蒸籠蒸し

海胆ソースをつけて

時蔬白灼海皇鮮

Wrapped roasted duck with raspberry sauce and peking duck

焼き鴨肉のラズベリーソース巻きと北京ダックの味比べ

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

伊勢海老のチャイニーズ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 garlic sauce

中華式銘柄和牛ヒレステーキ(マスタードソースまたはガーリックソース)

多様式日本牛扒

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

花梨名物 高級干货入り夏の壺蒸しスープ

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

Dinner Course デイナーコース

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

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。

5 items of your choice : 1 person
5品お選びいただけます お一人様 每位 ¥7,000

7 items of your choice : 1 person
7品お選びいただけます お一人様 每位 ¥9,000

6 items of your choice : 1 person
6品お選びいただけます お一人様 每位 ¥8,000

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	Shredded chicken with sesame sauce バンバンジー	棒棒童鶏
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 / 小籠包 / 海鮮入り蒸し餃子 / ニラと海老入り蒸し餃子
花梨蝦餃皇 / 京式小籠飽 / 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 / 小籠包 / シューマイ / ほうれん草入り蒸し餃子
花梨蝦餃皇 / 京式小籠飽 / 魚子焼売皇 / 瑶柱菠菜餃

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

Chef's recommendation 料理長おすすめ 特別推介厨师

Sautéed Japanese Seiryu chicken, cashew nuts 清流鶏とカシューナッツ炒め	腰果炒鶏丁	Steamed market fish Hong Kong style 本日の鮮魚の香港蒸し	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	Fish fritters with Yulin sauce 本日の鮮魚のフリット 油淋ソース	油淋炸魚快
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 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 SECRET RECIPE

大久保料理長のシークレットレシピ

A Special menu presented by Master Chef Okubo is created using the techniques that bring out the depth of Chinese cuisine and draw out the true flavors of the choice ingredients, in exquisite combination with the selective spices. His course embodies the Chef's extensive experience in the Chinese culinary arts. Please enjoy this limited-time offer with special wine & premium iced tea, selected by chef sommelier Sato.

料理長 大久保が贈る逸品料理。中国料理の奥深さ、繊細さ、そして素材の旨味を引き出す技法、調味料の匙加減で生み出されます。その料理の美味しさの決め手は何より、料理長の長年の経験があってこそ。期間限定のお料理とシェフソムリエ佐藤がセレクトしたワインペアリングとプレミアムアイスティーペアリングをぜひセットでお楽しみください。

Secret Recipe Set
シークレットレシピセット

2 People
2名様
兩位 ¥15,000

Additional 1 person ¥7,500
ご追加1名様

Wild prawns wok fried in yellow chili sauce
天然大海老のイエローチリソース煮

2 people
2名様
兩位 4,800

Jelly of winter melon over chilled Chinese superior broth with abalone
夏の強壮 鮑入り冷やし上湯スープ 冬瓜のジュレをのせて

2 people
2名様
兩位 5,800

Degustation dish of Wagyu beef with two preparation
和牛肉の二種料理の一皿 (湯引きとマスタードソース炒め)

2 people
2名様
兩位 5,800

Wine Pairing
ワイン ペアリング

1set 5,500

2014 Riesling Trimbach
リースリング トリンバック

Glass 1,600

2015 J. Christopher Willamette Valley Oregon U.S.A
Sauvignon Blanc
J. クリストファー ウィラメット ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン

Glass 2,200

2012 Hedges Red Mountain Syrah Oregon U.S.A.
ヘッジス レッド マウンテン シラー

Glass 2,000

Premium Iced Tea Pairing
プレミアムアイスティー ペアリング

1set 3,000

Fairy Queen Sparkling Tea Xinhua
妖精女王 玉蘭烏龍茶 スパークリング ティー 馨華

200ml 1,700

Iced Huangjin Gul tea
水出しアイスティー - 清香黄金桂 -

150ml 980

Beni-Houji The Tea Company
紅焙 ザ ティー カンパニー

150ml 1,800

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

- | | | | | |
|---|--|------|------------------------|--------|
| 1 | Chef's seven appetizer combination
特製 本日の7種前菜盛り合わせ | 特式拼盆 | 1 person
お一人様
每位 | ¥2,800 |
| 2 | Three kinds of chilled appetizers combination
前菜三種盛り合わせ
(香鶏の冷菜、クラゲの冷菜、もち豚チャーシュー) | 三色拼盆 | Small
小盆
小碟 | 4,630 |
| 3 | Two kinds of roasted meats combination
本日の焼き物二種盛り合わせ | 焼味拼盆 | | 2,600 |
| 5 | 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 |
| 6 | Australian abalone
オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜 | 冷式鮑魚 | | 5,400 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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 |
| 9 | Peking duck with steamed homemade bun
北京ダック | 北京皮鴨 | 2 pieces
2枚
二條 | 2,600 |

Soups スープ 湯羹

- | | | | | |
|----|---|-------|------------------------|--------|
| 10 | 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 person
お一人様
每位 | ¥1,600 |
| 11 | Sichuan hot and sour chop suey
五目入り四川辛味スープ | 四川酸辣湯 | | 1,600 |
| 12 | Corn soup with crab meat
蟹肉入りコーンスープ | 蟹肉粟米湯 | | 1,300 |
| 13 | 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 |
| 14 | Vegetables in Chinese superior broth
野菜上湯スープ | 上素鮮菌湯 | | 1,000 |
| 15 | 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 |

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

- | | | | | |
|----|--|-----------|---|--------|
| 16 | Lobster sautéed with leeks and ginger
活伊勢海老の葱生姜炒め | 葱姜焗龍蝦 | 400g | ¥9,000 |
| | | | Additional 100g
以降100gごとに
400克以上毎100克加算 | ¥2,250 |
| 17 | Prawns with your choice of :
Shabushabu style or Spiced salt
活才巻き海老をお好みで 湯引き/スパイスソルト | 白灼/椒塩鮮竹蝦 | 1 piece
1本
一条 | 600 |
| 18 | Boiled Geoduck clams with fish sauce
活ミル貝のボイル フィッシュソース添え | 白灼象拔蚌 | 500g | 3,000 |
| | | | Additional 100g
以降100gごとに
500克以上毎100克加算 | ¥600 |
| 19 | Cuttlefish with your choice of :
shabushabu style or sautéed with salt
紋甲イカをお好みで 湯引き/塩炒め | 白灼/時菜炒鮮魷花 | Small
小盆
小碟 | 3,200 |
| 20 | Sautéed scallops and seasonal vegetables
帆立貝と旬野菜の炒め | 碧綠炒扇貝 | | 4,700 |
| 21 | Sautéed prawns and seasonal vegetables
むき大海老と旬野菜の炒め | 時菜炒蝦球 | | 4,350 |
| 22 | Shrimps wok-fried in chili sauce
天然海老のチリソース煮 | 干燒鮮蝦仁 | | 3,800 |
| 23 | 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 |
| 24 | Snow crab sautéed with leeks and ginger
ズワイ蟹の葱生姜炒め | 姜葱焗蟹手 | | 3,950 |
| 25 | King crab sautéed with XO sauce
タラバ蟹のXO醬炒め | 名醬焗蟹柳 | | 4,700 |
| 26 | Deep-fried king crab claw
タラバ蟹爪の揚げ物 | 百花炸蟹鉗 | 1 Piece
1本
1条 | 1,500 |
| 27 | Spicy market fish and mushrooms in clay pot
白身魚とキノコの辛味噌土鍋仕立て | 鮮菇魚腩煲 | Small
小盆
小碟 | 2,700 |
| 28 | Steamed fillet of Coral grouper in Hong Kong style
スジアラの香港蒸し | 麒麟東星斑 | Fillet
切り身
1切 | 2,000 |

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

Bird's nest 燕の巣 燕窩

1 person
お一人様
每位

- | | | | |
|----|---|-------|--------|
| 29 | Steamed bird's nest in superior soup
燕の巣の蒸し上湯スープ | 清湯燉官燕 | ¥5,800 |
| 30 | Thick bird's nest soup with crab meat
蟹肉入り燕の巣のとろみスープ | 蟹肉燴官燕 | 4,800 |
| 31 | Thick bird's nest soup with crab roe
蟹の卵入り燕の巣のとろみスープ | 蟹黄燴官燕 | 4,800 |

Abalone & Sea Cucumber 鮑・なまこ 海味

- | | | | |
|----|--|------------------|-----------------------------------|
| 32 | Stewed dried abalone from Yoshihama region
吉濱産極上干し鮑の姿煮込み | 吉浜極品鮑 | 1 person
お一人様
每位
¥16,000 |
| 33 | Stewed abalone with your choice of : oyster sauce or cream sauce
鮑の煮込みをお好みで
オイスターソース / クリームソース | 多様湯鮑魚
蠔油 或 奶油 | Small
小盆
小碟
¥5,800 |
| 34 | Sea cucumber stewed with Shiitake mushrooms,
bamboo shoot and soy
肉厚なまこと椎茸、筍の醤油煮込み | 紅焼炆烏參 | 5,800 |

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

- | | | | |
|----|---|-------|-----------------------------|
| 35 | Stir-fried assorted vegetables with Chinese flavored salt
新鮮野菜の色彩塩炒め | 清炒季節菜 | Small
小盆
小碟
¥3,250 |
| 36 | Sautéed green vegetable with garlic
グリーン野菜のガーリック炒め | 蒜茸炒時蔬 | 3,000 |
| 37 | Braised seasonal vegetable 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 |
| 38 | Braised assorted vegetables and dried seafood in clay pot
海味入り五目野菜の土鍋仕立て | 海味雜菜煲 | 3,200 |
| 39 | Braised Yuba soy skin and vegetables in clay pot
生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て | 上湯腐衣煲 | 2,700 |
| 40 | Braised Tofu with crab meat
蟹肉と豆腐の煮込み | 蟹肉滑豆腐 | 2,800 |
| 41 | Sichuan home-style braised deep-fried Tofu and pork
四川家庭風 揚げ豆腐の煮込み | 家常炆豆腐 | 2,500 |
| 42 | Wok-fried Tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐 | 麻婆滑豆腐 | 2,500 |

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

Meat 和牛肉・豚肉・鶏肉 家禽類

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|----|--|-------|--------|
| 43 | 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 | ¥4,900 |
| 44 | 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 | 3,700 |
| 45 | 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 | 3,700 |
| 46 | 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 | 3,700 |
| 47 | Cantonese sweet and sour pork
広東式 酢豚 | 鳳梨古老肉 | 3,150 |
| 48 | 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 |
| 49 | Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf
うずら挽肉の炒め レタス包み | 菜片鶉鶻崧 | 3,750 |
| 50 | Deep-fried Japanese Seiryu chicken
清流鶏の唐揚げ | 碎炸滑鶏球 | 2,200 |
| 51 | 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 |
| 52 | 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 |
| 53 | Braised black pork from the Okinawa Islands in clay pot
沖縄県産皮付き黒豚の角煮土鍋仕立て | 南乳扣肉煲 | 3,000 |
| 54 | Braised eggplant and minced Japanese pork in clay pot
長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て | 魚香茄子煲 | 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

Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麺

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

		1 person お一人様 每位
55	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
56	Seafood fried rice 海鮮チャーハン 海皇精炒飯	2,300
57	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
58	Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば 三鮮湯麺	3,500
59	Hot and sour noodle soup スーラータンメン 酸辣湯麺	3,500
60	Dan Dan noodle soup 担々麺 担担湯麺	2,200
61	Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば 蝦仁湯麺	2,200
62	Shredded leek and roast pork noodle soup 葱とチャーシューの細切りつゆそば 葱油湯麺	2,000
63	Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば 八珍湯麺	2,200
64	Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば 八珍炒麺	2,200
65	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
66	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 summer noodle

夏のおすすめ冷やしそば

		1 person お一人様 每位
	Chilled Chinese noodle 冷やしそば 特製胡麻ダレ または 醤油ダレ 花梨涼拌麺	¥2,500
	Cold Noodle with kaori chicken and summer vegetable green tea flavor sauce 香鶏と夏野菜の冷しそば 翡翠ソース 鶏絲涼拌麺	2,700
	Chilled Dan-Dan noodle 冷やし担々麺 担担涼拌麺	2,700

Dim sum 点心類 飲茶

67	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	¥ 1,260
68	Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 Pieces 3個 三位	930
69	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	960
70	Steamed pork in broth dumplings 小籠包	京式小籠飽	3 Pieces 3個 三位	960
71	Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	魚子焼売皇	3 Pieces 3個 三位	930
72	Pan-Fried Mochibuta pork dumplings もち豚を使った焼き餃子	花梨焼餃子	2 Pieces 2個 二位	720
73	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 Pieces 2本 2條	720

Desserts デザート 甜品

74	Almond milk jelly with fresh fruit 季節のフルーツ入り杏仁豆腐	鮮果凍豆腐	1 piece 1個 每位	¥ 1,210
75	Mango pudding マンゴープリン	香芒凍布甸		1,210
76	Fig jelly with fresh fruit フルーツ入り健康愛玉ゼリー	鮮果凍愛玉		1,010
77	Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	椰汁西米露		1,010
78	Mango milk ice cream 柑橘入りマンゴーミルクアイス	香芒凍甘露		1,510
79	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	多様湯丸		1,010
80	Fresh fruit platter 季節のフルーツ盛り合わせ	是日鮮果盆		1,910

Dessert of the season 季節のお勧めデザート

	Homemade sorbet with lychee 旬のライチーをのせた自家製シャーベット		1 piece 1個 每位	¥ 1,210
--	--	--	---------------------	---------

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