

CHEF OKUBO'S
SECRET RECIPE花梨 Chef Okubo's
recommendation
おすすめ料理
推介

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 I set ¥15,000
シークレットレシピセット

花梨 Sautéed three kinds of seafood, white and green asparagus served with XO leek sauce I Plate 6,500
1皿
小碟
三種海鮮と二種アスパラガスの炒め XO 醬葱をからめて

花梨 Steak of 'Sangenton pork', sweet and sour sauce I Plate 5,500
1皿
小碟
三元豚ロース肉のステーキ 特製甘酢ソース仕立て

花梨 Wok-fried diced wagyu beef tenderloin, Brussel sprouts served with fresh pepper sauce I Plate 6,500
1皿
小碟
黒毛和牛フィレ肉と芽キャベツの炒めと野菜入り卵焼き 生胡椒ダレをつけて

Wine Pairing I set 5,500
ワイン ペアリング

2015 J. Christopher Willamette Valley Oregon U.S.A. Glass 2,000
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

2014 Torii Mor Willamette Valley Pinot Noir Oregon U.S.A. Glass 2,200
トリイ モア ウィラメット ヴァレー ピノ ノワール

2012 Hedges Red Mountain Syrah Oregon U.S.A. Glass 2,000
ヘッジス レッド マウンテン シラー

Premium Iced Tea Pairing I set 3,000
プレミアムアイスティー ペアリング

Fairy Queen Sparkling Tea Xinhua 200ml 1,700
妖精女王 玉蘭烏龍茶 スパークリング ティー 馨華

Beni-Houji The Tea Company 150ml 1,800
紅焙 ザ ティー カンパニー

Bara-Cha The Tea Company 150ml 1,800
薔薇茶 ザ ティー カンパニー

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 ディナーコース

SHOUKAKOU 松花江

1 Person
お一人様
每位 ¥12,500

Karin Spring 春の花梨

Chef's seasonal six appetizers

旬の食材を使った冷菜と焼き物の六種前菜盛り

特式華麗盆

Sautéed rock prawns and white asparagus, shrimp fritters

天然むき大海老とホワイトアスパラガスの炒め 海老のフリット添え

時蔬双味蝦

Swallow's nest soup with scallop and abalone

帆立貝と鮑入り健康燕の巣の蒸しスープ

双貝燉官燕

Peking duck, and cherry blossom shaped steam dumpling

桜の花を模した蒸し点心と北京ダック

花餃伴片鴨

Roasted tender pork from Okinawa with black vinegar sauce

沖縄県産柔らか豚肉の煎り焼き 黒酢ソース仕立て

黒酢汁猪甫

Stewed Taraba crab, seasonal vegetable and vermicelli, XO sauce

生タラバ蟹と旬野菜、春雨の蒸し物 XO 醬ソースをつけて

清蒸大蟹柳

Garlic fried rice with ground beef and lettuce

国産牛挽肉とレタス入りガーリックチャーハン

生菜牛崧飯

Cherry flavored almond milk jelly

サクランボ風味の杏仁豆腐

四季精美點

TOUKOU 東江

1 Person
お一人様
每位 ¥9,000

Seasonal original bites with homemade grill appetizers

香港式焼き物と季節の冷菜五種前菜盛り合わせ

開花美麗盆

Sautéed two kinds of seafood with seasonal vegetables

二種海鮮と芽キャベツ、ブロッコリー、インゲン豆のあっさり炒め

時蔬炒双鮮

Thick soup with egg white, crab meat, abalone and asparagus

蟹肉と鮑、アスパラガス、金の糸の卵白とろみスープ

金針海味湯

Degustation dish of prawns with two preparation

天然むき大海老二種料理の一皿

鴛鴦鮮蝦球

Steamed red snapper with dried mushroom

旬の鯛、よもぎ麩と干し椎茸の重ね蒸し 磯のりソース

麒麟蒸時魚

Wagyu beef with deep-fried tofu and Chinese chili sauce

和牛肉と揚げ豆腐のマーボーソース仕立て

麻婆汁和牛

Chinese stewed noodle with Japanese littleneck clams

アサリ入り上湯煮込み麺

鮮蜆肉撈麵

Almond jelly with seasonal fruits

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

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

KOUGA

黄河

1 Person
お一人様 ¥15,000
每位

- Chef's seasonal seven luck appetizers
旬の冷菜、焼き物入り七福種前菜 銘々盛り 開花華麗拼盆
- Sautéed lobster, geoduck clams, and white asparagus
with green asparagus fries
国産伊勢海老とミル貝、ホワイトアスパラガスの炒め
グリーンアスパラガスのフリット添え 脆蔬露笋海鮮
- Swallow's nest soup with scallop, small onion,
and wood ear mushroom
健美 白キクラゲ、帆立貝、小玉葱入り燕の巣の蒸しスープ 健美燉上官燕
- Degustation dish of Peking duck with two preparation
春の北京ダック二種の味比べ 花梨鴛鴦片鴨
- Chinese style of wok-fried Wagyu beef
黒毛和牛肉のチャイニーズミニステーキ 鮮果汁和牛甫
- Steamed star grouper topped with Taraba crab and whitebait,
served with cherry blossom leaf
星ハタとタラバ蟹の桜の香り蒸ししらすの和え物のせ 香桜葉蒸海皇
- Abalone and onion soup noodle
鮑と葱入り上湯スープ麺 鮑絲葱油湯麵
- Matcha coconuts milk with tapioca and fruits
タピオカ入り濃厚抹茶ココナッツミルクとフルーツ 季節時果美點

ANA and Diamond Coupon
Special Offer for DinnerANAご利用券・ダイヤモンドサービスクーポン
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 ¥12,448	→ ¥10,000
Accompanied by a glass; selected wines, beer, Chinese wine or soft drink ワンドリンク付：ワイン・ビール・紹興酒・ソフトドリンクよりお選びいただけます。		
KOUGA course 黄河コース	per person お一人様 18,306	→ 15,000

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

CHOUKOU

長江

1 Person
お一人様 ¥17,000
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

Chef's selection of 'long life' appetizers

料理長厳選 長寿一口前菜七種 銘々盛り 珍寶焼味花拼盆

Sautéed star grouper and two kinds of asparagus,
Taraba crab and Jinhua ham wrapped with lettuce

星ハタと二種アスパラガスの炒め
タラバ蟹、金華ハムのレタス巻きの一皿 時蔬双味海皇鮮

Swallow's nest soup with medical herbs

燕の巣と薬膳入り極上蒸しスープ 冬蟲夏草燉官燕

Big cut of Peking duck breast
with 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

Stewed dried abalone from Yoshihama Iwate
with vegetables

岩手県吉浜産干し鮑の姿煮 温野菜添え 翡翠吉浜干鮑魚

Steamed domestic lobster and scallop, seaweed sauce

国産伊勢海老と肉厚帆立貝の蒸し物 磯の香り 紫菜醬日本海味

Soup vermicelli with parboiled wagyu beef

銘柄和牛の湯引きをのせた上湯スープビーフン 白灼和牛湯米粉

Almond jelly with mango milk and fruits

花梨名物 杏仁豆腐の柑橘マンゴーミルクがけとフルーツ
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 ¥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

Sautéed three kinds of seafood
with two asparagus fritters

三種海鮮の炒め 二種アスパラガスのフリットと共に 脆蔬油泡炒三鮮

Cantonese and Peking duck, spring combination

香港、北京二種 春の北京ダックの味比べ 掛爐春風片皮鴨

Lobster dish : please choose one preparation from below
Steamed, Chili sauce, Stewed with XO sauce

国産 活伊勢海老 多様式生猛龍蝦
蒸し物、チリソース、XO醬ソース煮よりお選びください。

Stewed dried abalone and big sea cucumber
in original oyster sauce

国産干し鮑ととろとろ大ナマコの自家製オイスターソース煮 翡翠烏参干鮑魚

Karin's signature steamed pot soup with luxury delicacies

花梨名物 高級乾物を入れた健美壺蒸しスープ 花梨八珍佛跳牆

Garlic fried rice with domestic beef and lettuce

銘柄牛肉の煎り焼きのせガーリックレタスチャーハン 金沙和牛粒炒飯

Almond jelly ice cream with swallow's nest sauce and
seasonal fruits

杏仁アイスの燕の巣ソースがけと季節のフルーツ盛り合わせ 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 : 5品お選びいただけます	1 person お一人様 每位	¥7,000	7 items of your choice : 7品お選びいただけます	1 person お一人様 每位	¥9,000
6 items of your choice : 6品お選びいただけます	1 person 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 / 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 柑橘入りマンゴームルク	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		

Appetizers オードブル 前菜

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|---|--|------|--------|
|  | 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 |
|  | 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

- | | | | |
|---|---|-------|---------------------------------|
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 pieces
2枚
二條
2,600 |
| | 14 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 |

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

Abalone & Sea Cucumber

鮑・なまこ 海味

1 piece
1個
每位

- | | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <p>花梨 15 Stewed dried abalone from Yoshihama region
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
小盆
小碟</p> |
| <p>16 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</p> | <p>多様湯鮑魚
蠔油 或 奶油</p> | <p>¥5,800</p> |
| <p>17 Stewed abalone and sea cucumber
鮑と肉厚なまこの煮込み</p> | <p>烏參湯鮑魚</p> | <p>5,800</p> |
| <p>花梨 18 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</p> | <p>紅燒炆烏參</p> | <p>5,800</p> |

Bird's Nest 燕の巢 燕窩

1 person
お一人様
每位

- | | | |
|---|--------------|----------------------------|
| <p>花梨 19 Steamed in superior soup
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
蟹肉入り燕の巢のとろみスープ</p> | <p>蟹肉燴官燕</p> | <p>4,800</p> |
| <p>21 Thick soup with crab roe
蟹の卵入り燕の巢のとろみスープ</p> | <p>蟹黃燴官燕</p> | <p>4,800</p> |
| <p>22 Thick soup with egg white
燕の巢卵白のとろみスープ</p> | <p>蛋白燴官燕</p> | <p>4,800</p> |
| | | <p>Small
小盆
小碟</p> |
| <p>花梨 23 Sautéed with egg white cream
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	¥9,000
Steamed	蒸し物	蒸	Additional 100g ¥2,250	
Clay pot	土鍋仕立て	石鍋	以降100gごとに	
Sautéed	炒め物	炒	400克以上每100克加算	
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	500g	3,000
Shabushabu style	湯引き	白灼	Additional 100g ¥600	
Sautéed	炒め物	炒	以降100gごとに	
			300克以上每100克加算	
Abalone 活鮑		多様鮮鮑魚	300g	12,000
Shabushabu style	湯引き	白灼	Additional 100g ¥4,000	
Sautéed	炒め物	炒	以降100gごとに	
Steamed	姿蒸し	清蒸	300克以上每100克加算	
Today's catch - steamed 本日の鮮魚の姿蒸し		今日蒸鮮魚	300g	4,000
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			Additional 100g ¥1,350	
			以降100gごとに	
			300克以上每100克加算	

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	1,500
Coral grouper スジアラ	東星斑		Fillet 切り身 1切	2,000
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

- | | | | |
|---|---|-------|---------------------------|
|  | 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 | 干焼鮮蝦仁 | 3,800 |
|  | 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 |
|  | 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 piece
1本
一条 1,500 |

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 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

- | | | | |
|---------------------|--|--------------|---------------|
| <p>花梨 33</p> | <p>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</p> | <p>黒椒牛仔粒</p> | <p>¥4,900</p> |
| <p>34</p> | <p>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</p> | <p>蠔油牛肉片</p> | <p>3,700</p> |
| <p>花梨 35</p> | <p>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</p> | <p>西芹牛肉絲</p> | <p>3,700</p> |
| <p>36</p> | <p>Sautéed shredded Wagyu beef and peppers
和牛肉の細切りと二色ピーマンの炒め</p> | <p>青椒牛肉絲</p> | <p>3,700</p> |
| <p>37</p> | <p>Cantonese sweet and sour pork
広東式 酢豚</p> | <p>鳳梨古老肉</p> | <p>3,150</p> |
| <p>38</p> | <p>Japanese pork and cabbage in spicy miso
国産豚とキャベツの辛味噌炒め</p> | <p>回鍋肉香片</p> | <p>3,000</p> |
| <p>39</p> | <p>Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf
うずら挽肉の炒め レタス包み</p> | <p>菜片鶉鶉崧</p> | <p>3,750</p> |
| <p>40</p> | <p>Deep-fried Japanese seiryu chicken
清流鶏の唐揚げ</p> | <p>碎炸滑鶏球</p> | <p>2,200</p> |
| <p>41</p> | <p>Sautéed Japanese seiryu chicken, cashew nuts
清流鶏とカシューナッツ炒め</p> | <p>腰果炒鶏丁</p> | <p>2,800</p> |
| <p>花梨 42</p> | <p>Japanese abe chicken in sweet and sour ginger
あべ鶏の甘酢生姜炒め</p> | <p>紫蘿炒鶏片</p> | <p>2,800</p> |

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 | 海味雜菜煲 | ¥ 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

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

Soups スープ 湯羹

1 person
お一人様
每位

- | | | | |
|----|---|-------|--------|
| 57 | Steamed ocean and mountain delicacies
高級山海珍味の壺蒸しスープ

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 | 冬蟲佛跳牆 | ¥7,900 |
| 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

- | | | | |
|----|---|-------|-------------------------------|
| 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
¥1,260 |
| 65 | Steamed shrimp dumplings
海老の蒸し餃子 | 花梨蝦餃皇 | 3 pieces
3個
三位
930 |
| 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
960 |
| 67 | Steamed pork in broth dumplings
小籠包 | 京式小籠飽 | 3 pieces
3個
三位
960 |
| 68 | Steamed pork and seafood dumplings
シューマイ | 魚子焼売皇 | 3 pieces
3個
三位
930 |
| 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
720 |
| 70 | Spring roll
はるまき | 脆皮炸春卷 | 2 pieces
2本
二条
720 |

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

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杏仁豆腐 | 鮮果凍豆腐 | ¥1,210 |
|  84 | Mango pudding
マンゴープリン | 香芒凍布甸 | 1,210 |
| 85 | Fig jelly with fresh fruit
フルーツ入り健康愛玉ゼリー | 鮮果凍愛玉 | 1,010 |
| 86 | Coconut milk with tapioca
タピオカ入りココナッツミルク | 椰汁西米露 | 1,010 |
|  87 | Mango milk ice cream
柑橘入りマンゴーミルクアイス | 香芒凍甘露 | 1,510 |
| 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 | 1,010 |
| 89 | 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

- | | |
|---|--------|
|  Cherry flavored almond milk jelly | ¥1,210 |
| サクランボ風味のオリジナル杏仁豆腐 | |

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

Chinese Tea

中国茶

珍しい銘茶を取り揃えました。健康、美肌にも良い中国茶をお楽しみください。

1pot 220ml ¥890
壺

Daikoho
大紅袍茶

Rock-essence tea
岩茶

岩茶の代表格。
ミネラル分を多く含んだ岩山に生える茶樹で、その味は深く力強い。

Huangjin Gul
清香黄金桂

Oolong tea
烏龍茶

福建省安溪県が故郷。
口に入れた途端、黄金色の茶水と桂花を思せる華やかな香りが
喉の奥まで広がります。

Ling Tou Dan Cong Oolong Shuixian
嶺頭単叢

Oolong tea
烏龍茶

広東省を代表する烏龍茶。
マスカットにも似た爽やかな果実香と、花蜜のような優しい甘みが広がります。

Keifer
桂花茶

Osmanthus flower tea
花茶

キンモクセイの花の入ったお茶です。
爽やかで、優しいアロマの香りがリラクゼーション効果を生みます。

Kurojuku Oolong tea
黒熟烏龍茶

Puer tea + Oolong tea
青茶 + 黒茶

台湾産烏龍茶をベースに熟成したプーアル茶をブレンドしました。
食後の中性脂肪の上昇を抑えると言われています。

Tinnenchipei
陳年七子餅茶

Puer tea
黒茶

プーアル茶と言われる麹菌のついたお茶です。
脂肪分を洗い流す効果があります。

Luxury Sparkling Tea

ラグジュアリースパークリングティー

We will introduce you a new style of Chinese tea.
Please enjoy it with luxury moment.

パーティーやエレガントな食事のシーンを優雅に彩る、
新しいスタイルのお茶をご紹介します。

An Angelic Smile
天使の笑み

Puer
黒茶

200ml ¥1,700

Fairy Queen
妖精女王

Oolong
烏龍茶

200ml 1,700

Beverage List お飲み物 飲料

Karin's Recommendation 花梨お勧め

Glass

InterContinental Craft Beer	インターコンチネンタル クラフトビール	¥1,400
Sparkling Wine	スパークリングワイン	1,000

Original Mocktail オリジナルノンアルコールカクテル

Sakura Shirley Temple	桜シャーリーテンプル	¥1,300
Rouge & Passion Fizz	ルーージュ & パッションフィズ	850
Jasmine Tea & Lime	ジャスミンティー & ライム	850

Beer ビール

Draft Beer (Asahi Super Dry, Suntory The Premium Malt's)	生ビール(アサヒ スーパー ドライ、サントリー ザ・プレミアムモルツ)	¥1,300
Bottle Beer	国産ビール(小瓶)	1,200
Suntory Master's Dream	ザ・プレミアム・モルツ マスターズ ドリーム	1,300
Tsingtao Beer	青島ビール	1,200
Non-Alcohol Beer (Asahi Dry Zero)	ノンアルコールビール(アサヒ ドライ ゼロ)	1,050

Cocktail カクテル

Gin & Tonic	ジントニック	¥1,550
Vodka & Tonic	ウォッカトニック	1,350
Moscow Mule	モスコミュール	1,350
Cassis	カシス	1,350 ~
Spring Breeze	春風	1,700

Soft Drink ソフトドリンク

Suntory Black Oolong Tea	サントリー 黒ウーロン茶	¥1,080
Perrier	ペリエ	330ml 980
		750ml 1,200
S.Pellegrino	サンペレグリノ	500ml 980
		750ml 1,200
Evian	エビアン	750ml 1,200
Panna	パンナ	500ml 980
		750ml 1,200
Orange Juice	オレンジ ジュース	1,080
Apple Juice	アップル ジュース	980
Coca-Cola, Coca-Cola zero	コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ	980
Ginger Ale	ジンジャー エール	980

Coffee & Tea コーヒー&紅茶

Coffee	コーヒー	¥1,250
Cappuccino / Cafe Latte / Espresso	カプチーノ / カフェ ラテ / エスプレッソ	1,350
Tea	紅茶	1,250

Premium Chinese Wine Experience

お勧めプレミアム紹興酒エクスペリエンス

Glass

Please Experience has the history Chinese Wine. 長期熟成の高級紹興酒をグラスでお試しいただけます。

Tinnen 8 y.o.	陳年紹興酒	8年熟成		¥ 1,100
Koetu-Kame-Dashi 10 y.o.	古越老酒甕出し	10年熟成		1,450

Chinese Wine 紹興酒

厳選したお勧め紹興酒をご用意しました。銘柄や熟成年数によって異なる味わいをお楽しみください。

Koetu-Ryuzan	古越龍山	3年熟成	2合 360ml 1合 180ml	¥ 3,300 1,750
Benikohaku	紅琥珀紹興酒	5年無濾過	600ml	7,850
Tinnen 8 y.o.	陳年紹興酒	8年熟成	750ml 2合 360ml 1合 180ml	9,700 4,950 2,500
Koetu-Kame-Dashi	古越老酒甕出し	10年熟成	2合 360ml 1合 180ml	5,900 3,000
Tinnen Kisyu 10 y.o.	陳年紹興貴酒	10年熟成	640ml	14,500
Tinjyou Hanabori 15 y.o.	陳釀花彫紹興酒	15年熟成	500ml	16,200

Chinese Liqueur 中国酒

Glass

Kwei Chow Moutai	貴州茅台酒	最高級白酒		¥ 6,500
Chinese Apricot Wine	鮮杏蜜酒	アンズのお酒		950
Sweet Olive Wine	桂花陳酒	キンモクセイのお酒		950
Chinese Quince Wine	花梨酒	カリンのお酒		950
Plum Wine	梅酒	ウメのお酒		1,050
Lychee Flavored Liqueur	荔枝酒	ライチのお酒		1,050

Japanese Sake 日本酒

Kubota Senjyu	久保田 千寿	本醸造酒	1合 180ml	¥ 1,700
---------------	--------	------	----------	---------

Shochu 焼酎

Tominohouzan	富乃宝山	芋焼酎	60ml	¥ 1,700
Nakanaka	中々	麦焼酎	60ml	1,700

Others その他

Whisky	ウイスキー	¥ 1,800 ~
Cognac	ブランデー	2,600 ~

We have a wide selection of whiskies and cognacs. Please ask your server for more details.
ウイスキー、ブランデーの銘柄はスタッフにお尋ねください。