

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 12% 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12%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

Chef's seasonal seven luck appetizers

旬の冷菜、焼物入り七福前菜 銘々盛り

開花華麗拼盆

Sautéed Japanese rock lobster,
geoduck clams and white asparagus,
served with green asparagus fritter

国産伊勢海老、ミル貝とホワイトアスパラの炒め
グリーンアスパラのフリット添え

脆蔬露笋海鮮

Stuffed tomato with swallow's nest and scallops,
thick shàngtāng and egg white sauce

フルーツトマトと燕の巣の帆立貝詰め
上湯卵白スープがけ

鮮茄讓美官燕

Spring: Degustation of two Peking duck

春の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 homemade oyster sauce, warm vegetables

岩手県産干し鮑の自家製オイスターソース煮
温野菜と共に

翡翠吉浜干鮑

Steamed star grouper topped with taraba crab and whitebait,
served with cherry blossom leaf

タラバ蟹としらすの和え物をのせた星ハタの桜香り蒸し

香桜葉蒸海皇

Shàngtāng soup noodle with clams

ハマグリ入り上湯スープ麺

大蛤上湯生麺

Rich green tea and coconut milk with tapioca, seasonal fruit

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

Additional menu with special prices 下記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) 古越老酒麴出し 10年熟成(1合) 2,500

Coffee / Tea コーヒー / 紅茶 700

Chinese tea (pot) 中国茶(ポット) 800

CHOUKOU

長江

1 Person
お一人様 ¥17,000
每位

Chef's selection of 'long life' appetizers

料理長厳選 長寿前菜 銘々盛り

珍寶焼味花拼盆

Sautéed today's seafood, white and green asparagus and taraba crab, steamed Jinhua ham wrapped in lettuce

本日の海鮮と二種アスパラの炒めと

時蔬鮮双時海皇

タラバ蟹、金華ハムのレタス包み蒸しの一皿

Steamed soup with swallow's nest and Chinese 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

胸の部分を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

Luxury black abalone with sea cucumber, Karin's original oyster sauce

“長寿”じっくり煮込んだ高級黒鮑とプリプリ肉厚ナマコの

自家製オイスターソース煮

翡翠鮑汁三寶蔬

Steamed lobster and alfonsino topped with boiled whitebait, served with seasonal fritter

三浦直送の伊勢海老とトロ金目鯛の釜揚げしらすのせ蒸し

旬野菜のフリット添え

泡椒生猛蒸龍蝦

Shàngtāng soup noodle with clams

ハマグリ入り上湯スープ麺

大蛤肉上湯生麵

Karin's signature almond milk jelly topped with citrus mango milk, seasonal fruit

花梨名物 杏仁豆腐の柑橘マンゴミルクがけとフルーツ

季節時果美點品

An additional 8% sales tax and 12% 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12%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 二種アスパラのフリットと共に 脆蔬油泡炒三鮮

Cantonese and Peking duck, spring combination

春の北京ダック二種の味比べ 掛爐春風片皮鴨

Live Japanese rock lobster with your choice of;
chili sauce or shàngtāng soup

三浦直送国産活伊勢海老 多様式生猛龍蝦
チリソースまたはあっさり上湯スープ煮

Stewed noble Japanese dried abalone from Yoshihama,
Iwate with cod air bladder

岩手県吉浜産の貴重な干し鮑と魚の浮き袋の煮込み 翡翠花膠干鮑魚

Steamed whole grouper topped with hot leek oil

料理長お勧めの本日の蒸し魚 熱々の葱油をかけて 清蒸大海時斑魚

Karin's signature steamed pot soup with luxury delicacies

花梨名物 高級食材たっぷりの壺蒸しスープ 花梨八珍佛跳牆

Almond milk jelly ice cream with swallow's nest soup,
seasonal fruit

杏仁アイスの燕の巣ソースがけと季節のフルーツ 季節時果美點品

An additional 8% sales tax and 12% 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12%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

Seasonal original bites with homemade grill appetizers

香港式焼き物と季節の一口前菜 五種盛り合わせ 開花美麗盆

Sautéed seafoods, yellow leeks,
Chinese chives and kidney beans

二種海鮮と黄ニラ、花ニラ、インゲン豆の炒め 時蔬炒双鮮

Egg white thick soup with snow crab,
thick wakame leaves and Cornish jack fish fin

ズワイ蟹と鮑、芽かぶ、金の糸の卵白とろみスープ 金針蟹味湯

Degustation of wild jumbo prawns in chili sauce and
deep-fried local prawns with spices

天然むき大海老のチリソース煮と 鴛鴦鮮蝦球
才捲き海老のカリカリスライス炒めの一皿

Sea bream, yomogifu, dried shiitake mushroom
wrapped with yuba soybean skin, shore nori seaweed sauce

旬の鯛とよもぎ麩、干し椎茸の生湯葉巻き 磯のりソースがけ 香紫菜蒸魚

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 麻婆汁牛肉

Stewed noodle with shàngtāng soup, clams
and enoki mushrooms

アサリとエノキの上湯煮込み麺 鮮蜆肉撈麵

Sakura flavored almond milk jelly with red beans paste

桜風味の杏仁豆腐 小豆あんと共に 美味點甜品

Additional menu with special prices 下記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
Coffee / Tea	コーヒー / 紅茶	700
Chinese tea (pot)	中国茶(ポット)	800

Prefix Dinner Set

プリフィックスディナーセット

*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。

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	¥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 12% 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12%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

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 pock 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, Firefly squid marinated with Shaoxing wine Serves 1 to 2 ¥2,000
1~2名様 小碟
ホタルイカの紹興酒漬け
古越酒魷仔
- 2, Mini steak of 'Sangenton' pork, sweet and sour Chinese soy sauce 1 person 2,400
お一人様 每位
柔らか三元豚ロース肉のミニステーキ"甘辛"中国醤油ソース
魚香汁猪甫
- 3, Shàngtāng stew with clams and seasonal vegetables Serves 1 to 2 2,800
1~2名様 小碟
ハマグリと旬野菜の石鍋 上湯スープ炊き
上湯浸大蛤
- 4, Sautéed radish cake, yellow leeks, Chinese chives and bean sprouts Serves 1 to 2 2,000
1~2名様 小碟
大根餅と黄ニラ、花ニラ、もやしの炒め
家郷炒羅白糕
- 5, Sautéed green and white asparagus, topped with shàngtāng garlic sauce Serves 1 to 2 2,200
1~2名様 小碟
ホワイトアスパラとグリーンアスパラの炒め
上湯ガーリックソースがけ
上湯双露笋
- 6, Malaysian style hot pot with beef tongue and bean-starch vermicelli Serves 1 to 2 2,600
1~2名様 小碟
牛タンと春雨のマレーシア風土鍋仕立て
沙爹牛粒煲

An additional 8% sales tax and 12% 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12%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 12% 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12%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 :
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
2,400
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 | 1 person
お一人様
2,800
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 12% 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 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12%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 12% 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。
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 | 3,700 |
| | 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 12% 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12%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 12% 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-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12%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
 時蔬請説給比我們服務員聽

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 |
| 花梨 | 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 |
| 花梨 | 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 |
| 花梨 | 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 |
| 花梨 | 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 12% 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12%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
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 | | | |
|  | 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
¥1,250 |
| | 65 Steamed shrimp dumplings
海老の蒸し餃子 | 花梨蝦餃皇 | 3 pieces
3個
三位
900 |
|  | 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 12% 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12%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
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 almond milk jelly, cherry flavor サクランボ風味のオリジナル杏仁豆腐	四季精美點	¥ 1,200
----	----------------------------------------------------------------	-------	---------

An additional 8% sales tax and 12% 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12%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