

Weekday Only 平日限定ランチ

Chef Okubo's Lunch Set

料理長のお勧めランチセット

特別推介 厨师午餐

1 Person
お一人様 每位 ¥2,750

Lunch set A - E rotates on a weekly basis. Please ask our waitstaff for details.
A ~ E が週替わりとなります。詳しくはお問い合わせください。

Main dish + one dish (1~4) + soup and salad + rice and pickles + tapioca milk
メインディッシュ + 一品お選びください + スープ・サラダ・御飯・漬物・タピオカミルク

Set A

🔥 Wok-fried tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐
麻婆滑豆腐

Your choice of one dish
下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Sautéed Wagyu beef and market vegetables
和牛肉と新鮮野菜の炒め 時蔬牛肉片
- 2 White fish fritters with Yulin sauce
白身魚のフリット 油淋ソース 油淋炸魚快
- 3 Cantonese style stewed eight chop suey
八宝菜 家郷炒雜碎
- 4 Sautéed shredded pork and Chinese vegetables
豚肉と高菜の細切り炒め 咸菜炒肉絲

Set B

🔥 Wok-fried prawns in chili sauce
天然海老のチリソース煮
乾焼鮮蝦仁

Your choice of one dish
下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Braised market vegetables with dried sea scallops
新鮮野菜の干し貝柱あんかけ 瑶柱扒双蔬
- 2 Sautéed pork with red chili pepper 🔥
豚肉の薄切り辛味炒め 醬爆炒肉片
- 3 Steamed chicken and deep-fried tofu, leeks, ginger, soy and vinegar sauce
蒸し鶏と揚げ豆腐の香味ソース 油淋炸豆腐
- 4 Beef and shimeji mushrooms sautéed with ginger and onion
牛肉としめじの葱香味炒め 姜葱爆牛肉

Set C

Soy stewed beef rib
牛バラ肉の醤油煮込み
紅焼炆牛腩

Your choice of one dish
下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Chinese omelette with crab meat
蟹肉入り中華オムレツ 滑蛋時蔬蟹
- 2 Sautéed seafood with red chili pepper 🔥
海鮮の辛味炒め 辣椒炒双鮮
- 3 Braised tofu with prawns
天然海老と豆腐の煮込み 蝦仁炆豆腐
- 4 Wok-fried chicken with original barbeque sauce
薄切り若鶏のバーベキューソース 吮汁滑鷄甫

Set D

Sweet and sour white fish
白身魚の甘酢ソース
糖醋炸魚快

Your choice of one dish
下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Sautéed eggplant and minced pork 🔥
豚挽肉と茄子の炒め 肉崧焼茄子
- 2 Spicy chicken and bamboo shoot with red chili pepper 🔥
鶏肉とタケノコの辛味炒め 辣爆炒鷄丁
- 3 Egg and seafood omelete
海鮮入り中華オムレツ 芙蓉滑海鮮
- 4 Wagyu beef wok-fried with black pepper
牛肉の黒胡椒炒め 黑椒牛肉片

Set E

Sautéed shredded beef and Japanese peppers
牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒牛肉絲

Your choice of one dish
下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Eggplants and glass noodle stew
茄子と春雨の煮込み 粉絲炆茄子
- 2 Braised prawns in Karin special mayo
天然海老のマヨネーズソース 沙律鮮蝦仁
- 3 White fish fritters with our mix-spices 🔥
白身魚のフリット 自家製ミックススパイス 飄粉爆魚快
- 4 Black vinegared sweet and sour pork
黒酢豚 黒醋古老肉

Your choice: Today's fried rice or Porridge with extra ¥500
追加料金 ¥500 で御飯を本日のチャーハン
またはお粥に変更いたします。
轉生滾粥或炒飯 另加五百日圓

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
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。
另加百分之二十一銷售稅及服務費

Weekday Only 平日限定ランチ

Master Chef Yoshinari's Signature Dim Sum

中国料理「花梨」点心師 吉成武男 厳選飲茶ランチ
点心午餐

1 person
お一人様
每位 ¥3,450

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

Steamed Pig shaped bun with lotus seeds paste 人気のKawaii! 点心より 蓮の実あん入り子ぶたの饅頭	¥500
Stir-fried seasonal vegetables 新鮮野菜の色彩塩炒め	1 piece 1個 800
Coffee / Tea	コーヒー / 紅茶 700
Chinese tea (pot)	中国茶 (ポット) 800

Appetizers 前菜

Chicken marinated in soy 若鶏の醤油漬け	玫瑰油鶏
Beef gristle 牛スジ肉	麻辣牛碾
Taiwanese century eggs 台湾産ピータン	酸姜皮蛋

Pumpkin soup with enoki mushroom エノキ入りかぼちゃスープ	金菇南瓜湯
--	-------

Steamed 蒸し物

Steamed seafood dumpling 海鮮入り蒸し餃子	海鮮鳳眼餃
Steamed Chaozhou style vegetables dumpling 潮州式蒸し餃子	潮州蒸粉菓
Steamed pork in broth dumpling 小籠包	京式小籠包

Grilled 焼き物 / Deep-fried 揚げ物

Seafood wrapped in fried yuba soy skin 海鮮入り湯葉の包み揚げ	香煎腐皮捲
Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子

Steamed Chinese crepe with three mushrooms 三種キノコ入り蒸しクレープ	三菇滑腸粉
---	-------

Rice porridge お粥 / Noodle おそば

Your choice of rice or noodles 粥または麺をお選びください:

Rice porridge with beef 牛肉入りお粥	牛肉靚粥
Braised Chinese noodle with roast pork fillet チャーシュー入り煮込みそば	或 叉焼撈麵

Dessert デザート

Your choice of dessert デザートをお選びください:

Coconut milk with coffee flavour コーヒー風味のココナッツミルク	珈琲西米
Almond milk jelly with fruits アンニン豆腐	或 杏仁豆腐

Weekday Only 平日限定ランチ

Ladies Lunch

レディースランチ

貴妃午餐

Dishes designed specifically for our female guests.
多彩なお料理をお膳に盛り込んだレディースランチをご用意しました。

1 person
お一人様
每位 ¥2,850

Steamed chicken and rice vermicelli
topped with original sesame sauce
蒸し鶏と板春雨の特製胡麻ソースがけ

棒棒鶏沙律

Two kinds of seasonal pickled dish
季節の二種 酢の物の一皿

双味酸素菜

Healthy soup with three kinds of seafood
and kinugasa mushrooms
海鮮三種と絹傘茸の健康スープ

美肌海皇羹

Sautéed Wagyu beef with fruit tomatoes
和牛肉とフルーツマトの炒め煮

鮮茄牛肉片

Steamed shrimp dumpling with market vegetables
海老蒸し餃子と旬野菜の色々セイロ蒸し

龍仔蒸花品

Wok-fried rice with clams, snow crab and scallops
アサリ、ズワイ蟹と帆立貝入りチャーハン

鳳城精炒飯

Today's two kinds of dessert
本日の二種デザート

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

Weekends & Holidays Only 土日祝日限定ランチ

Traditional Hong Kong Dim Sum Cart Service

トラディショナル香港飲茶 傳統的香港飲茶

1 person
お一人様 每位 ¥4,100

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

Steamed Pig shaped bun with lotus seeds paste 人気のKawaii! 点心より蓮の実あん入り子ぶたの饅頭	1 piece 1個 ¥500	Daily fried rice 本日のチャーハン	¥700
Hong Kong style stir-fried noodle with soy 香港式醤油焼きそば	700	Stir-fried seasonal vegetables 新鮮野菜の色彩塩炒め	800
		Coffee / Tea コーヒー / 紅茶	700
		Chinese tea (pot) 中国茶(ポット)	800

Cantonese fried fatty pork 広東式 豚トロの焼き物	焼猪下青	Peking duck 焼き北京ダック	鍋貼片鴨
Our mix-spices sausages 自家製 ミックススパイスソーセージ	五香臘腸		

6 items of your choice 花梨自家製点心 下記18品より6品お選びください。

Steamed dumpling 蒸し物

Shrimps 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	Pork and seafood シューマイ	蟹子焼売皇
Seafood 海鮮入り蒸し餃子	海鮮鳳眼餃	Pork in broth ショーロンポー	京式小籠包
Spinach and prawns ほうれん草入り蒸し餃子	瑶柱波菜餃	Chicken, shiitake mushroom and rice dumpling wrapped in lotus leaf 鶏肉と椎茸の白米入りハスの葉包み	荷葉米沙鷄

Grilled 焼き物

Radish cake 大根もち	香煎羅白糕	Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子
Pan-fried pork and Chinese cabbage bun 白菜と豚肉の焼きまんじゅう	香煎菜肉包	Roast pork fillet in pie チャーシュー入り焼き菓子	富貴叉焼酥

Deep-fried 揚げ物

Spring roll はるまき	脆皮炸春卷	Crispy shrimps 海老のバリバリ揚げ	沙律炸蝦角
Taro and chop suey puff 五目入りタロ芋のサクサク揚げ	蜂巢炸芋角	Dried shrimp dumpling 干し海老入り揚げ餃子	家郷咸水角

Steamed buns 饅頭

Roast pork fillet チャーシューまんじゅう	蠔油叉焼包	Sticky rice with dried shrimps 干し海老入り餅米の蒸しパン巻き	潮式糯米卷
Seafood with XO sauce 海鮮XO醬入り蒸しパンカップ	XO醬魚柳盒	Lotus seeds paste ハスの実まんじゅう	香滑蓮蓉包

2 items of your choice from the cart

大久保調理長厳選の食材を用いた特製蒸し物5品をワゴンサービスより2品お選びください。

Crab meat flavoured of leeks and ginger 蟹肉の葱生姜風味	姜葱蒸蟹肉	Market fish steamed with black beans sauce 白身魚の黒豆ソース蒸し	豉汁蒸魚快
Lobster in Chinese superior sauce 伊勢海老の上湯ソース	上湯蒸龍蝦	Peppered domestic beef cheek 牛頬肉の黒胡椒風味	黒椒牛頬肉
Whole abalone with our oyster sauce 鮑の姿蒸し 自家製オイスターソース	蠔油蒸鮑仔		

2 items of your choice デザート5品より2品お選びください。

Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	真珠西米露	Mango pudding マンゴプリン	香芒凍布甸
Fried sweet sesame ball ごま団子	是日芝麻球	Fig jelly 愛玉ゼリー	雜果愛玉子
Almond milk jelly with fruit アンニン豆腐	杏仁凍豆腐		

Karin's Spring

特選ランチコース
春の花梨Per person
お一人様 ¥5,500
每位

Sakura Cocktail 桜カクテル

Spring Breeze
春風 ¥1,700Sakura Shirley Temple
桜シャーリーテンプル (ノンアルコール) 1,300Assorted seasonal five appetizers
旬の食材を入れた五種前菜盛り合わせ

開花美拼盆

Healthy soup with abalone, mini cabbage, mini onion,
dried shiitake mushroom and dried scallops

鮑、芽キャベツ、小玉葱、花椎茸、干し貝柱の健康スープ 時蔬鮑仔湯

Karin's original two spring rolls
花梨 春の巻物二種

双味炸春捲

Chef's crafted steamed dishes - gift from Mountain and Ocean
食彩 海と山の蒸し物 皿の中の花びら仕立て

桜花蒸一品

Seafood fried rice with egg white
海鮮入り卵白チャーハン

海皇蛋白飯

Cherry flavored almond milk jelly
サクランボ風味のオリジナル杏仁豆腐

美味點甜品

ANA and Diamond Coupon
Special Offers for LunchANAご利用券・ダイヤモンドサービスクーポン
ランチタイム特別プラン

		Normal price 通常価格	Special offer 特別価格
Special Lunch course 特選ランチコース	per person お一人様	¥6,712 →	¥5,000
Weekdays special Chef Okubo's lunch set 平日限定 料理長のお勧めランチセット	2 persons お二人様	6,712 →	5,000

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

Lunch Course ランチコース

TOUKOU 東江

1 Person
お一人様 ¥8,500
每位

- 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

RURI 瑠璃

1 Person
お一人様 ¥7,000
每位

- Assorted seasonal appetizer
前菜の盛り合わせ 彩色焼拼盆
- Sautéed scallops and seasonal vegetables
季節野菜とホタテ貝の炒め 碧緑炒扇貝
- Collagen thick soup with shredded vegetables
コラーゲン入り細切りとろみスープ 紅焼烩三絲
- Grilled Peking duck with shrimp toast bread
焼き北京ダックと海老のトースト 片鴨千層蝦
- Stewed abalone in oyster sauce
鮑のオイスターソース 蠔油湯鮑魚
- Steamed white fish topped with whitebait
or sautéed Wagyu beef and vegetables with black pepper
しらすのせ白身魚の蒸し物
または 牛肉の黒胡椒炒め 泡椒蒸魚快
或
黒椒牛肉片
- Wok-fried rice with leaf mustard
or Cantonese style fried noodle with pork
高菜のチャーハン
または 豚肉入り広東風焼きそば 咸菜上炒飯
或
肉絲撈炒麵
- Tapioca milk with fruit
季節のフルーツ入りタピオカミルク 季節凍西米

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




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	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
	2	Seafood fried rice 海鮮チャーハン	海皇精炒飯	2,300
	3	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
	4	Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば	三鮮湯麺	3,500
	5	Hot and sour noodle soup スーラータンメン	酸辣湯麺	3,500
	6	Dan Dan noodle soup 担々麺	担担湯麺	2,200
	7	Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば	蝦仁湯麺	2,200
	8	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
	9	Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば	八珍湯麺	2,200
	10	Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば	八珍炒麺	2,200
	11	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
	12	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
	Shichan 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

Chinese Dim Sum 點心類 飲茶

	13	Cantonese roast Mochibuta pork fillet 広東式 釜焼きもち豚チャーシュー	蜜汁叉焼	1 person お一人様 每位	¥ 1,260
花梨	14	Roast skin-on duck 国産合鴨のロースト	明爐焼鴨	1 person お一人様 每位	1,260
花梨	15	Chilled broiled kaori chicken 国産香鶏の蒸し鶏	白切肥鶏	1 person お一人様 每位	1,060
	16	Superior Roshu jelly fish 特級 呂泗産のクラゲの冷菜	呂泗海蜇	1 person お一人様 每位	1,710
	17	Taiwanese century eggs 台湾産ピータン	酸姜皮蛋	1 person お一人様 每位	710
花梨	18	Steamed abalone dumplings in shàngtāng soup 鮑入り上湯蒸しスープ餃子	鮑魚灌湯餃	1 person お一人様 每位	1,260
	19	Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	930
	20	Steamed seafood dumplings 海鮮入り蒸し餃子	海鮮鳳眼餃	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	1,020
	21	Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	蟹子燒賣皇	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	930
花梨	22	Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子	黄金韭菜餃	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	960
	23	Steamed pork in broth dumplings 小籠包	京式小籠飽	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	960
	24	Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子	2 pieces 2個 二位	720
	25	Steamed spareribs in black bean sauce スペアリブの黒豆ソース蒸し	豉汁蒸排骨	1 person お一人様 每位	860
	26	Spring roll はるまき	脆皮炸春巻	2 pieces 2本 二位	720
	27	Pan-fried yuba soy skin rolls filled with seafood 海鮮入り湯葉の包み揚げ	香煎腐皮捲	3 pieces 3本 三位	900
	28	Radish cakes 大根餅	香煎蘿蔔糕	2 pieces 2個 二位	720
	29	Pan-fried pork buns 豚肉入り焼き饅頭	香煎生肉飽	2 pieces 2個 二位	720
	30	Baked shredded radish pie 大根の細切りパイ包み	蘿蔔絲酥餅	2 pieces 2個 二位	820

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

Lunch - A la carte ランチアラカルト

31	Deep-fried taro and chop suey puffs 五目入りタロ芋の揚げ物	蜂巢炸芋角	2 pieces 2個 二位	¥ 820
32	Roast pork fillet in pie チャーシュー入り焼き菓子	富貴叉焼酥	2 pieces 2個 二位	880
33	Steamed sticky rice with diced chicken and dried sea scallops wrapped in lotus leaf 鶏肉と干し貝柱入りちまき	瑤柱珍珠鶏	1 piece 1個 一位	660
34	Steamed bun with lotus seeds paste ハスの実饅頭	香滑蓮蓉包	1 piece 1個 一位	360
35	Steamed Chinese crepes with your choice of: shrimps, roast pork fillet, shredded pork or mushrooms 蒸しクレープ 海老、叉焼、豚肉、またはキノコ	一碟滑腸粉	3 pieces 3本 三條	1,230
36	Wonton soup ワンタンスープ	上湯雲吞	1 person お一人様 每位	860
37	Noodle soup with Chinese vegetables スープそば	上湯生麵	1 person お一人様 每位	860
38	Rice porridge with your choice of: seafood or fish お粥 海鮮 または 白身魚	是日靚粥	1 person お一人様 每位	810
39	Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	1 piece 1個 一位	360
40	Fried sweet sesame ball ごま団子	奶脆芝麻球	1 piece 1個 一位	360
41	Almond milk jelly with fruit アンニン豆腐	杏仁凍豆腐	1 piece 1個 一位	860
42	Tapioca and citrus fruit in mango milk 柑橘入りマンゴーミルク	楊枝凍甘露	1 piece 1個 一位	960
43	Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	椰汁西米露	1 piece 1個 一位	810
44	Mango pudding マンゴープリン	香芒凍布甸	1 piece 1個 一位	1,010
45	Sweet soup with rice flour dumplings, your choice of red bean or black sesame flavour 白玉入りおしるこ 胡麻または中華小豆味	多樣湯丸	1 piece 1個 一位	1,010

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
嶺頭单攪

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。

Tinnenchichipei
陳年七子餅茶

Puer tea
黒茶

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

Recommendation to toast 乾杯のお勧めドリンク

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
InterContinental Craft Beer インターコンチネンタル クラフトビール	1,400
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

Champagne, Sparkling Wine シャンパン、スパークリングワイン

N.V. G.H.Mumm Cordon Rouge Brut G.H.マム コルドン ルージュ ブリュット	Glass ¥2,300 Bottle 13,000
N.V. G.H.Mumm Le Rosé Brut G.H.マム ロゼ ブリュット	Glass 2,800 Bottle 15,000
Sparkling Wine スパークリングワイン	1,000

Luxury Sparkling Tea ラグジュアリースパークリングティ

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です。

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

Soft Drink ソフトドリンク

Ginger Ale, Coca-Cola, Coca-Cola zero ジンジャー エール、コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ	¥980
Apple Juice アップルジュース	980
Orange Juice オレンジジュース	1,080

There are more drinks at back page.
他のお飲み物は後ろのページに記載しております。

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)		¥ 1,300
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)		
Bottle Beer	国産ビール(小瓶)	1,200
Suntory Master's Dream		1,300
ザ・プレミアム・モルツ マスターズ ドリーム		
Tsingtao Beer	青島ビール	1,200
Non-Alcohol Beer (Asahi Dry Zero)		1,050
ノンアルコールビール(アサヒドライ ゼロ)		

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。