

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 家鄉炒雜碎
- 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 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  
牛肉の黑胡椒炒め 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 dumpling with Taraba crab, sea urchin and shrimp 人気のプレミアム点心より タラバ蟹と海胆入り金魚型の蒸し餃子	1 piece 1個	¥1,000
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
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

## Appetizers 前菜

Cantonese roast Mochibuta pork fillet 広東式 釜焼きもち豚チャーシュー	蜜汁叉焼
Chicken with sesame sauce バンバンジー	棒々童鶏
Our sausage with mixed spice 自家製ミックススパイスソーセージ	掛爐焼腸

Thick soup with minced beef and tofu 牛挽肉入り豆腐のとろみスープ	西湖牛肉羹
--	-------

## Steamed 蒸し物

Steamed shrimp dumpling 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇
Steamed Chinese leeks and shrimp dumpling ニラと海老入り蒸し餃子	黄金韭菜餃
Steamed pork in broth dumpling 小籠包	京式小籠包

## Grilled 焼き物 / Deep-fried 揚げ物

Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子
Radish cake 大根餅	香煎羅白糕

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 white fish 白身魚のお粥	魚片靚粥
Hong Kong style stir-fried noodle with soy 香港式醤油焼きそば	或 豉油炒麵

## Dessert デザート

Your choice of dessert デザートをお選びください:	
Almond milk jelly with fruit アンニン豆腐	杏仁豆腐
Seasonal flavored tapioca milk 季節のタピオカミルク	或 凍西米露

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

Tomato and cuttlefish salad

イカのトマトサラダ

鮮魷魚沙律

Two kinds of seasonal pickled dish

季節の二種 酢の物の一皿

双味酸素菜

Clear soup with white fish and tofu

白身魚と豆腐のあっさり澄ましスープ

豆腐魚片湯

Sautéed chicken breast and potato with black pepper

ヘルシー鶏胸肉とジャガイモのあっさり黒胡椒炒め

黒椒炒鶏片

Steamed seafood dim sum and seasonal vegetables

海の幸入り蒸し餃子と旬野菜色々のセイロ蒸し

龍仔蒸花品

Singapore style sautéed rice vermicelli

with shrimp and roast pork fillet

天然海老、叉焼入りシンガポール風炒めビーフン

星洲炒米粉

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 傳統の香港飲茶

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 dumpling with Taraba crab, sea urchin and shrimp 人気のプレミアム点心より タラバ蟹と海胆入り金魚型の蒸し餃子	1 piece 1個 ¥1,000	Hong Kong style stir-fried noodle with soy 香港式醤油焼きそば	¥700
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
		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

Kaori chicken seasoned with soy sauce 国産香鶏の醤油漬け	玫瑰油鶏	Peking duck 焼き北京ダック	鍋貼片鴨
Roast Mochibuta pork ribs もち豚バラ肉のロースト	塩椒五花肉		

## 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
Chaozhou style vegetables 潮州式蒸し餃子	潮州蒸粉菓	Chicken, shiitake mushroom and rice wrapped in lotus leaf 鶏肉と椎茸の白米入りハスの葉包み	荷葉米沙鶏

### 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
Pork bun 豚肉入り焼きまんじゅう	香煎生肉包	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	脆皮炸春巻	Dried shrimp dumpling 干し海老入り揚げ餃子	家郷咸水角
Taro and vegetables 野菜入りタロ芋の揚げ物	荔茸素宝盒	Seafood wrapped in yuba soy skin 海鮮入り湯葉の包み揚げ	香煎腐皮捲

### 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
Chicken 鶏肉入りまんじゅう	瑶柱鶏肉包	Malaysian sponge cake マレーシア風蒸しカステラ	葱油馬拉糕

## 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 with Shàngtāng sauce 蟹肉の上湯ソース	上湯蒸蟹肉	Fish topped with dried young sardines 白身魚の小女子のせ蒸し	泡椒蒸魚快
Lobster with chili sauce 伊勢海老のチリソース蒸し	干焼蒸龍蝦	Domestic beef cheek with mustard sauce 牛頬肉のマスタードソース風味	芥末牛頬肉
Whole abalone with homemade 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。

Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	Melon pudding メロンプリン	蜜瓜凍布甸
Fried sweet sesame ball ごま団子	是日芝麻球	Coconut milk with coffee flavor コーヒー風味のココナッツミルク	珈琲西米露
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	¥1,700
Sakura Shirley Temple 桜シャーリーテンプル (ノンアルコール)	1,300

Assorted 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

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

# Chef Okubo's Creations

大久保料理長 お勧めの逸品

大廚推介

## Premium Dim Sum

プレミアム点心

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <p>1, Steamed dumpling with Taraba crab,<br/>sea urchin and shrimp<br/>タラバ蟹と海胆入り金魚型の蒸し餃子<br/>金魚海皇餃</p>   | <p>1 piece ¥ 1,200<br/>1個<br/>1位</p> |
| <p>2, Steamed pork and seafood dumpling<br/>topped with braised whole abalone<br/>鮑の姿のせ焼売<br/>鮑仔肉焼売</p>  | <p>1 piece 1,000<br/>1個<br/>1位</p>   |
| <p>3, Steamed lobster and swallow's nest dumpling<br/>国産伊勢海老の蒸し餃子 燕の巣のせ<br/>官燕鳳眼餃</p>  | <p>1 piece 2,000<br/>1個<br/>1位</p>   |
| <p>4, Steamed pork in broth dumpling<br/>with black truffles<br/>黒トリュフ入り小籠包<br/>黒菌小籠包</p>  | <p>1 piece 1,500<br/>1個<br/>1位</p>   |
| <p>5, Jinhua ham dumpling<br/>in steamed superior soup<br/>金華ハム入り上湯スープ餃子<br/>火腿灌湯餃</p>   | <p>1 piece 2,000<br/>1個<br/>1位</p>   |
| <p> 6, Steamed roll of yuba soybean curd<br/>with luxury mushrooms<br/>高級キノコ入り湯葉巻き蒸し物<br/>鮮菇腐衣巻</p> | <p>2 pieces 1,800<br/>2本<br/>2位</p>  |

<p>Pig shaped steamed 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 蓮蓉蒸包仔</p>	<p>1 piece 500 1個 1位</p>
--	----------------------------------

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

## 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	¥ 1,300
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)		¥ 1,200
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)	1,150
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	1,150
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 &amp; Tea コーヒー&amp;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。