

Chef Okubo's Creations

大久保料理長 お勧めの逸品

大廚推介

- | | | |
|--|------------------------------|--------|
| 1, Sautéed winter melon
with snow crab and sea urchin sauce
冬瓜の炒め ズワイ蟹、海胆ソースあんかけ
海胆扒冬湖 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | ¥2,800 |
| 2, Sautéed Chinese water spinach,
your choice of flavor
国産空心菜の炒め お好みの味で
郊外炒通菜 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | 1,800 |
| 3, Sautéed wild prawn and corn, Shàngtāng
and basil sauce
天然海老とフレッシュとうもろこしの上湯バジル炒め
鮮粟米蝦仁 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | 2,400 |
| 4, Domestic eel and shiitake mushroom in
Karin's original oyster sauce
国産ウナギと花椎茸の自家製オイスターソース煮
紅焼炆鰻魚 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | 2,800 |
| 5, Wagyu beef and root vegetables,
Sichuan style hot pot stew
和牛肉と根野菜の四川風土鍋煮
四川麻辣牛片 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | 2,400 |
| 6, Crispy sea bass with Yulin sauce
鱸のカリカリ揚げ油淋ソースで
油淋汁時魚 | Serves 1 to 2
1~2名様
小碟 | 2,400 |

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 Restaurant Karin

Summertime Cold Noodles

Spicy
香辛料理
辣椒

中国料理「花梨」冷やしそば

花梨涼拌麵

Our traditional signature summer dish

開業以来31年間変わらぬ伝統の味

傳統夏日的清爽佳品

Chilled Chinese noodle

冷やしそば

涼拌麵

1 person ¥2,500
お一人様
每位

Original sesame sauce or soy sauce

特製胡麻ダレ または 醤油ダレ

芝麻味 或 醤油味



Chilled Dan-Dan noodle

冷やし担々麵

担担涼拌麵

1 person ¥2,700
お一人様
每位

Chilled Chinese medicinal noodle

薬膳冷やしそば

薬膳涼拌麵

1 person ¥2,700
お一人様
每位

Weekdays Lunch Set

平日ランチタイム限定 セットメニュー

周一至周五 假期除外 涼拌麵午餐

Set of summer noodles with Karin's popular 3 kinds of steamed dim sum and seasonal tapioca milk.

花梨で人気の蒸し点心三種と季節のタピオカミルクをセットにしてご用意いたしました。

Chilled Chinese noodle set 冷やしそばセット	涼拌麵午餐	¥3,400
Chilled Dan-Dan noodle set 冷やし担々麵セット	担担涼拌麵午餐	3,600
Chilled Chinese medicinal noodle set 薬膳冷やしそばセット	薬膳涼拌麵午餐	3,600

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 ¥2,650
每位

Salad with steamed chicken, flavor of Japanese sansho pepper
蒸し鶏の山椒風味サラダ 怪味鶏沙律

Two kinds of seasonal pickled dish
季節の二種 酢の物の一皿 双味酸素菜

Pumpkin thick soup with zuwai crab and enoki mushroom
ズワイ蟹、えのき入りカボチャのトロみスープ 蟹肉南瓜湯

Sautéed two kinds of seafood and herbal vegetables,
XO and mustard sauce
二種海鮮と香り野菜の XO マスタード炒め 芥末汁双鮮

Steamed Chaozhou dumpling and seasonal vegetables
もちもち潮州式蒸し餃子と旬野菜色々のセイロ蒸し 龍仔蒸花品

Wok-fried noodle with Wagyu beef and yellow leeks
和牛肉細切りと黄韭入り炒め焼きそば 牛絲撈炒麵

Daily two types 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

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 ¥2,650

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 Seasonal vegetables with crab thick sauce
季節野菜の蟹肉あんかけ 蟹肉扒時蔬
- 2 Steamed kaori chicken with vegetables, soy sauce
国産香鶏と野菜の蒸し物 醤油ソースかけ 豉皇蒸鶏條
- 3 Mini abalone, shiitake mushrooms and yuba soy skin
in oyster sauce
つぶ鮑、花椎茸 鞠湯葉のオイスターソース 花菇炆鮑仔
- 4 Sautéed pork and garlic shoots
豚肉とニンニクの芽の炒め 蒜苗炒肉絲

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 Sautéed today's seafood and greens
海鮮二種とグリーン野菜のあっさり炒め 時蔬炒海鮮
- 2 Black-peppered abe chicken and eggs
あべ鶏と玉子の炒め 黒胡椒ソースかけ 黒椒滑蛋雞
- 3 Stewed pork and eggplants sautéed with red peppers
豚肉の細切りとナスの唐辛子炒め煮 魚香焼茄子
- 4 Wagyu beef sautéed in oyster sauce
和牛肉のオイスターソース炒め 蠔油牛肉片

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 Sea scallops and tomatoes in eggs
ホタテとフレッシュトマトの玉子炒め 鮮茄炒雞蛋
- 2 Crab meat and green vegetables in shàngtāng soup
蟹肉と青菜の上湯スープ炊き 上湯浸蟹肉
- 3 Sautéed squid and seasonal vegetables,
sansho pepper flavour
イカと旬野菜の炒め 山椒の香り 花椒油魷魚
- 4 Spicy salted prawns
天然海老のスパイスソルト炒め 椒塩脆蝦仁

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 Stewed minced pork, kidney beans and bean-starch vermicelli
豚挽肉とインゲン、緑豆春雨の煮込み 粉絲四季豆
- 2 Abe chicken and seasonal vegetables sautéed with XO sauce
あべ鶏と旬野菜の XO 醬炒め 🔥 XO醬炒雞片
- 3 Sautéed-stewed prawns with shàngtāng soup
天然海老の上湯スープ炒め煮 上湯口蝦仁
- 4 Sichuan style Wagyu beef and root vegetables stew
和牛肉と根野菜の四川風煮 水煮牛肉片

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 Sautéed pork, cloud ear mushroom and egg
豚肉とキクラゲの玉子炒め 花梨木須肉
- 2 Today's two seafood and vegetables shabushabu style, leeks oil
海鮮二種と野菜の湯引き 葱油かけ 白灼海鮮
- 3 Sichuan style white fish and root vegetables stew
白身魚と根野菜の四川風煮込み 豆板炸魚快
- 4 Sweet and sour prawns and pineapple
天然海老とパイナップルの甘酢ソース 鳳梨鮮蝦仁

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 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

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

Appetizers 前菜

Roast pork neck 豚トロのロースト	猪下青片
Roast skin-on duck 国産合鴨のロースト	明爐焼鴨
Cold boiled kaori chicken 国産香鶏の蒸し鶏	白切肥鶏

Dumplings in broth スープ餃子	清湯滑水餃
-----------------------------	-------

Steamed 蒸し物

Steamed shrimps dumpling 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇
Steamed spinach dumpling ほうれん草入り蒸し餃子	瑤柱菠菜餃
Steamed pork and seafood dumpling シューマイ	蟹子焼賣皇

Grilled 焼き物 / Deep-fried 揚げ物

Deep-fried taro and chop suey puff 五目入りタロ芋の揚げ物	蜂巢炸芋角
Pan-fried pork and Chinese cabbage bun 白菜と豚肉の焼き饅頭	香煎菜肉包

Steamed Chinese crepe with roast pork fillet チャーシュー入り蒸しクレープ	叉焼滑腸粉
--	-------

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 vermicelli 焼きビーフン	肉絲米粉
Rice porridge with seafood 海鮮入りお粥	或 海鮮靚粥

Dessert デザート

Your choice of dessert デザートをお選びください:	
Mango pudding フレッシュマンゴープリン	香芒布甸
Seasonal flavored tapioca milk 季節のタピオカミルク	或 凍西米露

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

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

Traditional Hong Kong Dim Sum Cart Service

トラディショナル香港飲茶 伝統的香港飲茶

1 person お一人様
每位 ¥4,100

Cantonese roast Mochibuta pork fillet 広東式 釜焼きもち豚チャーシュー	蜜汁叉焼	Peking duck 焼き北京ダック	鍋貼片鴨
Cantonese roast Japanese seiryu chicken 広東式 清流鶏のロースト	南乳鶏腿		

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
Chinese leeks and prawns ニラ入り蒸し餃子	黄金韭菜餃		

Grilled 焼き物

Radish cake 大根もち	香煎羅白糕	Vegetable and pork bun 野菜入り焼きまんじゅう	上素生煎肉
Shrimps and vegetable 海老と野菜の包み焼き	彩色煎蝦餅	Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子
Shredded radish in pie 大根の細切りパイ包み	蘿蔔羅白酥	Roasted 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	Shrimp's dumpling 海老入り揚げ餃子	鮮蝦炸粉菓
Taro and chop suey puff 五目入りタロ芋のサクサク揚げ	荔茸鳳尾蝦	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	Custard cream カスタード入りまんじゅう	香滑奶黄包
Taro and purple rice むらさき米とタロ芋入りまんじゅう	紫米荔蓉包		

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 claw with black pepper sauce 特大タラバ蟹爪 黒胡椒ソース	黒椒汁蟹鉗	Fish and Kinugasa mushrooms in superior soup 白身魚とキノガサ茸の上湯ソース蒸し	上湯蒸魚快
Lobster with XO sauce 伊勢海老のXO醬蒸し	XO醬蒸龍蝦	Domestic beef cheek with Hong Kong BBQ sauce 牛頬肉の香港バーベキュー風味	沙爹牛頬肉
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。

Egg tart エッグタルト	鮮奶口蛋撻	Mango pudding マンゴープリン	香芒凍布甸
Fried sweet sesame ball ごま団子	是日芝麻球	Coconut milk with coffee flavour 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		

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

Hong Kong style stir-fried noodle with soy	香港式醬油焼きそば	¥700
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

Special Lunch

特選ランチ

～新茶と中国料理のマリアージュ～

Per person
お一人様 每位 ¥5,500

Assorted 5 kinds of appetizer infused with tea
お茶を使った冷菜入り五種前菜盛り合わせ

Boiled seafood with Longjing tea, sautéed seasonal vegetables
龍井茶でボイルした三種海鮮、旬の炒め野菜を添えて

Soup with winter melon, dried scallop and white jelly fungus,
flavor of adlay
冬瓜と干し貝柱、白キクラゲの健康スープ はと麦の香りをのせて

2 kinds of vegetable Dim Sum
served with Karin's selection of new seasonal tea
野菜のヘルシー点心二種
特別にセレクトした新茶と共に

Steamed market fish
topped with Chinese tea oil, homemade soy sauce
旬の鮮魚の蒸し物の中国茶油がけ 特製醤油をつけて

Rice porridge
topped with fluffy thick sauce with roasted green tea
鮑入りふわふわ福建あんかけお粥とほうじ茶

Matcha green tea flavored tapioca milk
抹茶風味のタピオカミルク

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

Coffee / Tea	コーヒー / 紅茶	¥700
Chinese tea (pot)	中国茶 (ポット)	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

TOUKOU 東江

1 Person
お一人様 ¥8,500
每位

Seasonal bite appetizers with homemade grill and abalone 自家製釜焼き物と鮑入り季節の一口前菜五種盛り	特式美拼盆
Sautéed wild jumbo prawn, whelk and green vegetables, flavor of Sichuan pepper 天然むき大海老、ツブ貝とグリーン野菜の炒め 山椒の香り	花椒炒海鮮
Shàngtāng thick soup with kinugasa mushroom and seafood 絹傘茸と海鮮色々上湯とろみスープ	竹筴海皇羹
Summer: Degustation of two crab dishes 夏の二種蟹料理の味比べ	夏日双味蟹
Sautéed Wagyu beef, Iberico pork and green beans with spicy garlic 和牛肉、イベリコ豚とグリーン豆のスパイスガーリック炒め	緑豆爆肉片
Seared sea bass and bean - starch vermicelli steamed in soup 鱸の煎り焼きと春雨のスープ蒸し	銀糸蒸魚快
Wok-fried rice with smoked duck and vegetables スモークダックと野菜入りチャーハン	焼鴨素菜飯
Karin's signature almond milk jelly topped with lychee 旬のライチーのせ杏仁豆腐	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 cuttlefish and seasonal vegetables. 紋甲イカと旬野菜の炒め	時蔬炒魷花
Healthy thick soup with snow crab. ズワイ蟹入りコラーゲンとろみスープ	蟹肉口海味
Grilled Peking duck with spring roll. 焼き北京ダックと春巻き	片鴨伴春卷
Stewed abalone in oyster sauce. 鮑のオイスターソース	蠔油湯鮑魚
Prawns wok-fried in chili sauce or sautéed beef and shimeji mushrooms. むき大海老のチリソース または 牛肉としめじの炒め	干焼大蝦球 或 東瀛菇牛肉
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
Fig jelly with fruits. 季節のフルーツ入り愛玉ゼリー	鮮果凍愛玉

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

	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

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

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	¥ 1,250
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	1,250
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	1,050
	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	1,700
	17	Taiwanese century eggs 台湾産ピータン	酸姜皮蛋	1 person お一人様 每位	700
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	1,250
	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	900
	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	990
	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	900
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	930
	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	930
	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	700
	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	850
	26	Spring roll はるまき	脆皮炸春巻	2 pieces 2本 二位	700
	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	870
	28	Radish cakes 大根餅	香煎蘿蔔糕	2 pieces 2個 二位	700
	29	Pan-fried pork buns 豚肉入り焼き饅頭	香煎生肉飽	2 pieces 2個 二位	700
	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	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

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	¥ 800
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	860
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	650
34	Steamed bun with lotus seeds paste ハスの実饅頭	香滑蓮蓉包	1 piece 1個 一位	350
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	1,200
36	Wonton soup ワンタンスープ	上湯雲吞	1 person お一人様 每位	850
37	Noodle soup with Chinese vegetables スープそば	上湯生麵	1 person お一人様 每位	850
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	800
39	Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	1 piece 1個 一位	350
40	Fried sweet sesame ball ごま団子	奶脆芝麻球	1 piece 1個 一位	350
41	Almond milk jelly with fruit アンニン豆腐	杏仁凍豆腐	1 piece 1個 一位	850
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	950
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	800
44	Mango pudding フレッシュマンゴープリン	香芒凍布甸	1 piece 1個 一位	1,000
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	1,000

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