

## Ladies Lunch

レディースランチ

貴妃午餐

Set of crafted dishes for ladies.

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 ¥2,650

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

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

Steamed shrimp dumpling with market vegetables  
花型海老蒸し餃子と旬野菜の色々  
セイロ蒸し  
龍仔蒸花品

Fragrant olive liquor and flower jelly with pickled lotus roots  
食用花の金木犀ゼリー寄せとハスの酢の物の一皿  
双味酸素菜

Sautéed Wagyu beef with fruit tomatoes  
和牛肉とフルーツトマトの炒め煮  
鮮茄牛肉片

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 assorted dessert  
本日のデザート二種  
美味點甜品

## Hong Kong's Roast Lunch

香港名物 焼き物プレートランチ

明炉烧味飯

Cantonese Siu Mei style meats roasted over our wood burning rotisserie oven.

香港で使われる本場のロティサリーオーブンで仕上げた  
広東、シウメイスタイルの色々な焼き物をプレートにしました。

港式名爐烧味飯定食

1 person  
お一人様  
每位 ¥2,650

Cantonese Mochibuta pork fillet  
広東式 釜焼きもち豚チャーシュー  
明炉叉焼

Japanese seiryu chicken  
広東式 清流鶏のロースト  
蜜汁鶏腿

Roasted beef tongue with leek sauce  
牛タンのロースト 葱ソース  
姜葱牛脷

Smoked egg, green pepper, celery, leeks and Sichuan pickles  
燻製玉子、ピーマン、セロリ、葱とザーサイの和え物  
鹹菜

Pork neck  
豚トロのロースト  
烧猪下青

Roast skin-on duck  
国産合鴨のロースト  
花梨烧鴨

Green salad  
グリーンサラダ  
素菜沙津

Sautéed market vegetables  
季節野菜のあっさり炒め  
炒菜

Soup of the day / Plain rice / Tapioca milk  
本日の特製スープ / 御飯 / タピオカミルク

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

# 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 Sautéed Wagyu beef and market vegetables<br>和牛肉と新鮮野菜の炒め     | 時蔬牛肉片 |
| 2 White fish fritters with Yulin sauce<br>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<br>八宝菜               | 家鄉炒雜碎 |
| 4 Sautéed shredded pork and Chinese vegetables<br>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<br>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 🔥<br>豚肉の薄切り辛味炒め   | 醬爆炒肉片 |
| 3 Steamed chicken and deep-fried tofu, leeks, ginger,<br>soy and vinegar sauce<br>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<br>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<br>蟹肉入り中華オムレツ                     | 滑蛋時蔬蟹 |
| 2 Sautéed seafood with red chili pepper 🔥<br>海鮮の辛味炒め                | 辣椒炒双鮮 |
| 3 Braised tofu with prawns<br>天然海老と豆腐の煮込み                           | 蝦仁炆豆腐 |
| 4 Wok-fried chicken with original barbeque sauce<br>薄切り若鶏のバーベキューソース | 口汁滑鷄甫 |

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

## 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<br>茄子と春雨の煮込み                      | 粉絲炆茄子 |
| 2 Braised prawns in Karin special mayo<br>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 🔥<br>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<br>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

# 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

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

### 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

傳統的香港飲茶

1 person  
お一人様  
每位 ¥4,100

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 海老のパリパリ揚げ	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		

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	香港式醤油焼きそば	¥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

# Karin's Spring Lunch

## 特選ランチ

Per person  
お一人様 ¥5,500  
每位

Chinese style seafood salad with assorted spring appetizers  
チャイニーズ海鮮サラダと春の味覚入り前菜 銘々盛り 開花美拼盆

Steamed soup with abalone, brussels sprouts, mini onion,  
shiitake mushroom and dried scallops  
鮑と芽キャベツ、小玉葱、花椎茸、干し貝柱入り 時蔬鮑魚湯  
健康蒸しスープ

Karin's original dim sum: deep-fried spring roll and  
deep-fried seafood dumpling in yuba soybean skin  
花梨特製 春巻と海鮮入り湯葉の包み揚げ 双味炸春捲

Five kinds of 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

Hong Kong style fried noodle topped with sautéed vegetables  
炒め野菜をのせた香港焼きそば 碧緑豉油麵

Homemade almond milk jelly, cherry flavor  
サクランボ風味のオリジナル杏仁豆腐 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。

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 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 ¥8,500

- 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才捲き海老のカリカリスパイス炒めの一皿 鴛鴦鮮蝦球
- 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

## RURI 瑠璃

1 Person  
お一人様  
每位 ¥7,000

- 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 碧綠炒扇貝
- Collagen thick soup with shredded vegetables  
コラーゲン入り細切りとろみスープ 紅焼口三絲
- 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 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

	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

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

## 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 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



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 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