

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 厨師午餐

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 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 醤油ソースがけ 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 黒胡椒ソースがけ 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 上湯焗蝦仁
- 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 葱油がけ 白灼海皇鮮
- 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

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 伝統的香港飲茶

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 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	1piece 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	1piece 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

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 meat with black pepper sauce 蟹肉の黒胡椒ソース	黒椒汁蟹肉	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	鮮奶焗蛋撻	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		

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 ¥2,850
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

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

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	瑶柱菠菜餃
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 或
Rice porridge with seafood 海鮮入りお粥	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 マンゴプリン	香芒布甸 或
Seasonal flavored tapioca milk 季節のタピオカミルク	凍西米露

Karin New Year

花梨で祝う新年

Per person
お一人様 每位 ¥5,500

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
Coffee / Tea	コーヒー / 紅茶	700
Chinese tea (pot)	中国茶 (ポット)	800

Assorted spring appetizers with steamed dim sum

蒸し点心と春を迎える食材を使った五種盛り前菜 迎春美麗盆

Steamed soup with abalone, scallop, Chinese cabbage and turnip

鮑、帆立貝と柔らか白菜、カブの健康蒸しスープ 金銀燉双貝

New Year's dish

Pork with black vinegar and fried crab claw
with sweet and sour sauce

“新年を祝う料理” 新年一品盒
黒酢酢豚と蟹爪の揚げ物 甘酢ソースがけ

Steamed market fish and egg custard Chinese style,
pouring hot leek oil on top

蒸した鮮魚とチャイニーズ茶碗蒸しの熱々葱油がけ 鮮魚蒸鶏蛋

Chop suey over fried crispy rice

五目あんかけおこげ 八珍精鍋巴

Strawberry flavored tapioca milk with rice flour dumpling

白玉団子入りタピオカミルク イチゴ風味 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

TOUKOU 東江 花梨で祝う新年

1 Person
お一人様 ¥8,500
每位Karin's original five appetizers with steamed kaori chicken,
roast pork fillet and jellyfish

釜焼きチャーシュー、地鶏の醤油漬け煮、高級クラゲを入れた五種前菜

特式華麗盆

Steamed egg hotchpotch with scallop and thick soup

帆立貝二種と金の糸のチャイニーズ茶碗蒸し

金銀鮮貝湯

Sautéed Zuwai crab, and field mustard

ズワイ蟹棒肉と菜の花のあっさり炒め

菜花炒蟹柳

Karin's original pan-fried pork dumpling

花梨特製焼き餃子

花梨煎餃子

Braised abalone, mushroom, deep-fried tofu and seasonal vegetables

"正月料理" 鮑、花椎茸、揚げ豆腐と春野菜の煮込み

鮑仔炆豆腐

Wok-fried Wagyu beef and vegetables with spicy sauce

黒毛和牛肉の焼き物 ピリ辛醤油ソースがけ 香り野菜と共に

宮保汁牛粒

Fried crispy rice with seafood, bamboo sprout, and Chinese cabbage

海鮮色々と新竹の子、白菜のおこげ

鮮海皇鍋巴

Strawberry tapioca milk with rice flour dumplings

白玉団子入りタピオカミルク イチゴ風味

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

蟹肉烩海味

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

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