

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

- | | |
|--|-----------------------------|
| 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 | 1 piece ¥ 1,200
1個
1位 |
| 2, Steamed pork and seafood dumpling
topped with braised whole abalone
鮑の姿のせ焼売
鮑仔肉焼売 | 1 piece 1,000
1個
1位 |
| 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 | 1 piece 2,000
1個
1位 |
| 4, Steamed pork in broth dumpling
with black truffles
黒トリュフ入り小籠包
黒菌小籠包 | 1 piece 1,500
1個
1位 |
| 5, Matsutake mushroom dumpling
in steamed superior soup
松茸入り上湯スープ餃子
松茸灌湯餃 | 1 piece 2,000
1個
1位 |
|  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 | 2 pieces 1,800
2本
2位 |

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

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

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

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

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

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	京式小龍包
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	鮮奶口蛋撻	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		

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 Autumn

特選ランチ

Per person
お一人様 ¥5,500
每位

Assorted autumn appetizers

秋の食材を使った五種一口前菜銘々盛り

美味五拼盆

Steamed soup with beef tongue and root vegetables

柔らか牛タンと根野菜が色々入った健康蒸しスープ

中式牛燉湯

Sautéed cuttlefish, potato and ginkgo with black pepper topped with deep-fried cuttlefish

紋甲イカとジャガイモ、銀杏の黒胡椒炒め
揚げたイカをのせて

時蔬双味魷

Steamed pork and seafood dumpling topped with braised whole abalone

鮑の姿のせ焼売

鮑仔肉焼売

Steamed fish, mushroom and eggplant in lotus leaf

二種鮮魚と香りキノコ、茄子のハスの葉包み蒸し

荷葉蒸双魚

Dan-Dan noodle with black sesame and walnuts

胡桃入り黒胡麻担々麺

胡桃担担麵

Karin's original dessert with pear and white jelly fungus

梨と白キクラゲのデザート

四季精美點

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
每位 ¥8,500

- Karin's original five appetizers with steamed kaori chicken, roast pork fillet and jellyfish
蒸し香り鶏、釜焼きチャーシュー、高級クラゲを入れた五種前菜 特式華麗盆
- Thick soup with crab meat, white maitake mushroom, Cornish jack fish fin and quail egg
蟹肉と白舞茸、金の糸のとろみスープ 月見仕立て 鵝蛋蟹肉燴
- Sautéed wild jumbo prawns and seasonal vegetables topped with deep-fried walnuts
天然むき大海老と旬野菜のブラックビーンズ炒め 揚げた胡桃をのせて 時蔬炒蝦球
- Degustation dish of 2 seasonal market fish
季節の二種鮮魚料理の味比べ 秋日双味魚
- Steamed pork in broth dumpling with black truffles
黒トリュフ入り小籠包 黒菌小籠包
- Scallop and abalone in cream sauce, Chinese style
帆立貝と鮑のチャイニーズクリームソース 奶油扒双貝
- Wok-fried rice with lettuce, ground pork and leaf mustard
豚挽肉と高菜入りレタスチャーハン 鹹菜肉崧飯
- Pumpkin flavored tapioca milk
かぼちゃ風味のタピオカミルク 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 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	脆皮炸春卷	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 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