

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<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 | 喼汁滑鷄甫 |

## 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

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

## Signature Dim Sum Set

厳選飲茶ランチ  
点心午餐

1 person  
お一人様 ¥3,450  
每位

- Assorted appetizers 3kinds (Roast pork neck, Roast skin-on duck, Cold boiled Kaori chicken)  
前菜三種盛り合わせ (豚トロのロースト、国産合鴨のロース、国産香鶏の蒸し鶏)  
三色盆
- Dumplings in broth  
スープ餃子 清湯滑水餃
- Steamed Dim sum 3kinds (shrimp, spinach, pork and seafood)  
蒸し点心三種 (海老の蒸し餃子、ほうれん草入り蒸し餃子、シューマイ)  
龍仔三点心
- Deep-fried and pan-fried Dim sum  
(Taro and chop suey puff, pan-fried pork and Chinese cabbage bun)  
揚げ点心、焼き点心二種 (五目入りタロ芋の揚げ物、白菜と豚肉の焼き饅頭)  
花梨炸双品
- Steamed crepes with roast pork fillet  
チャーシュー入り蒸しクレープ 叉焼滑腸粉
- Rice vermicelli  
焼きビーフン 肉絲米粉
- Seasonal flavored tapioca milk  
季節のタピオカミルク 凍西米露

## Karin's Summer noodle Set

平日ランチタイム限定 ~夏のおすすめ 冷やしそばセット~

- |   |  |       |        |
|---|--|-------|--------|
| 1 | Chilled Chinese noodle<br>冷やしそば<br>特製胡麻ダレ または 醤油ダレ   | 花梨凉拌麵 | ¥3,400 |
| 2 | Cold noodle with kaori chicken and<br>summer vegetable green tea flavor sauce<br>香鶏と夏野菜の冷しそば 翡翠ソース | 鶏絲凉拌麵 | 3,600  |
| 3 | Chilled Dan-Dan noodle<br>冷やし担々麵   | 担担凉拌麵 | 3,600  |

Steamed 3 kinds of dumplings  
蒸し点心三種  
龍仔三点心

Seasonal flavored tapioca milk  
季節のタピオカミルク  
凍西米露

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

## Karin's Summer

特選ランチ～沖縄からの恵み～

1 person  
お一人様 ¥5,500  
每位

- Assorted seasonal five appetizers from Okinawa  
夏の沖縄県産食材を入れた五種前菜盛り 夏日特式盆
- Grilled scallops and sautéed water spinach  
帆立貝の煎り焼き 旬の空心菜の炒め添え 時蔬炒鮮貝
- 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 健美冬瓜湯
- Today's steamed Dim sum two kinds  
本日の蒸し点心二種 蒸籠双点心
- Fried Kibimaru pork from Okinawa with black vinegar sauce  
沖縄県産キビまる豚の柔らか揚げ 黒酢ソース仕立て 黒醋汁猪甫
- Rice porridge with sea bass and Yuba  
served with bitter melon and ginger pickles  
鱸と生湯葉の中華粥 ニガウリ、生姜の酢漬けと共に 腐衣魚片粥
- Tapioca milk with pineapple from Ishigaki island  
石垣島産パイナップル風味のタピオカミルク 是日美點品

## RURI

瑠璃

1 person  
お一人様 ¥7,500  
每位

- Assorted seasonal appetizer  
季節のお勧め前菜盛り合わせ 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
- Sautéed Wagyu beef with black pepper  
和牛肉の黒胡椒炒め 黒椒和牛肉
- Fried rice with leaf mustard  
高菜チャーハン 咸菜上炒飯
- 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 &amp; 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<br>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<br>海鮮チャーハン  | 海皇精炒飯 | 2,300  |
| 3  | Fried rice with lettuce and crab meat<br>蟹肉入りレタスチャーハン                    | 蟹肉生菜飯 | 2,300  |
| 4  | Seafood noodle soup<br>海の幸入り特選つゆそば                                       | 三鮮湯麺  | 3,500  |
| 5  | Hot and sour noodle soup<br>スーラータンメン                                     | 酸辣湯麺  | 3,500  |
| 6  | Dan Dan noodle soup<br>担々麺   | 担担湯麺  | 2,200  |
| 7  | Shrimp noodle soup<br>天然海老入りつゆそば   | 蝦仁湯麺  | 2,200  |
| 8  | Shredded leek and roast pork noodle soup<br>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<br>五目入りつゆそば  | 八珍湯麺  | 2,200  |
| 10 | Chop suey over fried noodle<br>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<br>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<br>香港家庭風 炒めビーフン               | 家郷米粉  | 1,800  |

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

## Dim sum 點心類 飲茶

13	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
14	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
15	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
16	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
17	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
18	Pan-fried 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
19	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
20	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 piece 2本 二條	720
21	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 三條	900
22	Radish cakes 大根餅	香煎蘿蔔糕	2 pieces 2個 二位	720
23	Pan-fried pork buns 豚肉入り焼き饅頭	香煎生肉飽	2 pieces 2個 二位	720
24	Steamed bun with lotus seeds paste ハスの実饅頭	香滑蓮蓉包	1 piece 1個 一位	360
25	Steamed Chinese crepes with your choice of: Shrimp, 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
26	Wonton soup ワンタンスープ	上湯雲吞	1 person お一人様 每位	860
27	Noodle soup with Chinese vegetables 上湯スープそば	上湯生麵	1 person お一人様 每位	860
28	Rice porridge (choice of one) seafood or white fish お粥 海鮮 または 白身魚	是日靚粥	1 person お一人様 每位	810
29	Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	1 piece 1個 一位	360
30	Fried sweet sesame ball ごま団子	奶脆芝麻球	1 piece 1個 一位	360

Please ask your server about other selections of Dim sum  
その他の點心に関しましてはサービススタッフまでお尋ねください。

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 Set

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 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
Hong Kong style stir-fried noodle with soy 香港式醤油焼きそば	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醤蒸し	XO醤蒸龍蝦	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		

# Karin's Summer ~Gifts from OKINAWA~

## 特選ランチ ~沖縄からの恵み~

Per person  
お一人様 每位 ¥5,500

Assorted seasonal five appetizers from Okinawa  
夏の沖縄県産食材を入れた五種前菜盛り

夏日特式盆

Grilled scallops and sautéed water spinach  
帆立貝の煎り焼き 旬の空心菜の炒め添え

時蔬炒鮮貝

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

健美冬瓜湯

Today's steamed Dim sum two kinds  
本日の蒸し点心二種

蒸籠双点心

Fried 'Kibimaru pork' from Okinawa with black vinegar sauce  
沖縄県産 'キビまる豚' の柔らか揚げ 黒酢ソース仕立て

黒醋汁猪甫

Rice porridge with sea bass and Yuba served  
with bitter melon and ginger pickles  
鱸と生湯葉の中華粥 ニガウリ、生姜の酢漬けと共に

腐衣魚片粥

Tapioca milk with pineapple from Ishigaki island  
石垣島産パイナップル風味のタピオカミルク

是日美點品

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

# RURI

瑠璃

1 person  
お一人様 ¥7,500  
每位

Assorted seasonal appetizer  
季節のお勧め前菜盛り合わせ

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

Sautéed Wagyu beef with black pepper  
和牛肉の黒胡椒炒め

黒椒和牛肉

Fried rice with leaf mustard  
高菜チャーハン

咸菜上炒飯

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 &amp; 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<br>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<br>海鮮チャーハン  | 海皇精炒飯 | 2,300  |
| 3  | Fried rice with lettuce and crab meat<br>蟹肉入りレタスチャーハン                    | 蟹肉生菜飯 | 2,300  |
| 4  | Seafood noodle soup<br>海の幸入り特選つゆそば                                       | 三鮮湯麵  | 3,500  |
| 5  | Hot and sour noodle soup<br>スーラータンメン                                     | 酸辣湯麵  | 3,500  |
| 6  | Dan Dan noodle soup<br>担々麵   | 担担湯麵  | 2,200  |
| 7  | Shrimp noodle soup<br>天然海老入りつゆそば   | 蝦仁湯麵  | 2,200  |
| 8  | Shredded leek and roast pork noodle soup<br>葱とチャーシューの細切りつゆそば             | 葱油湯麵  | 2,000  |
| 9  | Chop suey noodle soup<br>五目入りつゆそば  | 八珍湯麵  | 2,200  |
| 10 | Chop suey over fried noodle<br>五目入りあんかけ焼きそば                              | 八珍炒麵  | 2,200  |
| 11 | Seasonal vegetables with thick sauce over fried noodle<br>季節野菜色々あんかけ焼きそば | 時蔬炒麵  | 2,000  |
| 12 | Hong Kong home-style fried rice vermicelli<br>香港家庭風 炒めビーフン               | 家郷米粉  | 1,800  |

## Karin's summer noodle

夏のおすすめ冷やしそば

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| Chilled Chinese noodle<br>冷やしそば 特製胡麻ダレ または 醤油ダレ  | 花梨涼拌麵 | ¥2,500 |
| Cold noodle with kaori chicken and summer vegetable<br>green tea flavor sauce<br>香鶏と夏野菜の冷しそば 翡翠ソース | 鶏絲涼拌麵 | 2,700  |
| Chilled Dan-Dan noodle<br>冷やし担々麵   | 担担涼拌麵 | 2,700  |

## Dim sum 點心類 飲茶

13	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
14	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
15	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
16	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
17	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
18	Pan-fried 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
19	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
20	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 piece 2本 二條	720
21	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 三條	900
22	Radish cakes 大根餅	香煎蘿蔔糕	2 pieces 2個 二位	720
23	Pan-fried pork buns 豚肉入り焼き饅頭	香煎生肉飽	2 pieces 2個 二位	720
24	Steamed bun with lotus seeds paste ハスの実饅頭	香滑蓮蓉包	1 piece 1個 一位	360
25	Steamed Chinese crepes with your choice of: Shrimp, 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
26	Wonton soup ワンタンスープ	上湯雲吞	1 person お一人様 每位	860
27	Noodle soup with Chinese vegetables 上湯スープそば	上湯生麵	1 person お一人様 每位	860
28	Rice porridge (choice of one) seafood or white fish お粥 海鮮 または 白身魚	是日靚粥	1 person お一人様 每位	810
29	Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	1 piece 1個 一位	360
30	Fried sweet sesame ball ごま団子	奶脆芝麻球	1 piece 1個 一位	360

Please ask your server about other selections of Dim sum  
その他の點心に關しましてはサービススタッフまでお尋ねください。

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