

花梨

Chinese Restaurant
KARIN

調理長 師傅 Chef de Cuisine

大久保 武志 Takeshi Okubo



Prices including consumption tax and service charge. Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have. Our restaurants and bars do not permit the use of our facilities by organized crime groups, members or associates of such groups, criminal organizations, corporate racketeers, or any individuals or groups of a similar nature. Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited by law. Therefore, we are unable to serve alcoholic beverages to guests who plan to drive.

表記価格には消費税とサービス料が含まれております。

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。

当レストラン、バーは、暴力団、暴力団関係者、匿名・流動型犯罪グループ、総会屋若しくはこれらに準ずるものまたは、その構成員のご利用をお断りしております。

- 飲酒運転は法律で固く禁じられております。運転をされる予定のあるお客様へのアルコール類のご提供はいたしかねます。

標示価格已包含消費税與服務費 / 如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Limited Time Offer Drink Recommendation

期間限定お勧めドリンク

Horyuzan Brewery (Yokosuka, Kanagawa) 法龍山麦酒 (神奈川県横須賀市)

Monk-crafted in Kurihama, Miura Peninsula, this beer is inspired by Zen wisdom on the preciousness of life.
Enjoy a robust, classical flavor and a moment of mindfulness in every sip.

三浦半島南の久里浜にて、僧侶が醸す テラピスト寺(じ)ビール。
釈迦の教え「天上天下唯我独尊」から名付けられた、クラシカルでしっかりとした味わいをお楽しみください。



"GA" IPA
我 IPA

Bottle 330ml ¥2,800

A robust, high-alcohol IPA with a rich malt body and lavish hops.
Perfectly balanced with deep bitterness and a fragrant finish.

高アルコールで麦芽のしっかりとした味と、
贅沢に使ったホップの苦味と香りが特徴的な IPA。

"SON" Pale Ale
尊 ペールエール

Bottle 330ml 2,800

A Pale Ale in perfect harmony, blending rich malty depth with bright citrus hops.
Enjoy its classical, sophisticated, and well-balanced flavor.

ペールエール本来のモルティさと、
柑橘のような華やかなホップ香のバランスがいいビール。

Karin Beverage Selection

花梨お勧めドリンク

4 Kinds of Wine Set with Mineral Water グラスワイン4種 飲み比べセット ミネラルウォーターとともに

Glass Wine 60ml x 4, Mineral Water 750ml x 1 bottle

¥6,500

White Wine 白ワイン

2023 Cantina Riezo, Riezo Bianco Chardonnay, Nagano, Japan
カンティーナリエゾー ビアンコ シャルドネ

Orange Wine オレンジワイン

2019 Château Mars, Kosu Orange Gris, Yamanashi, Japan
シャトー マルス 甲州 オランジュ グリ

Red Wine 赤ワイン

2022 David Duband, Bourgogne Pinot Noir, France
ダヴィド デュバン ブルゴーニュ ピノ ノワール

2022 Shannon Ridge High Elevation, Cabernet Sauvignon, California, U.S.A.
シャノン リッジハイ エレヴェーション カベルネ ソーヴィニヨン

3 Kinds of Chinese Wine Set with Mineral Water

紹興酒3種 飲み比べセット
ミネラルウォーターとともに

Glass Shaoxing Rice Wine 60ml x 3
Mineral Water 750ml x 1 bottle

¥6,500

Tinnen Kisyu 10 years aged
陳年紹興貴酒 10年熟成

Tinnen Kisyu 15 years aged
陳年紹興貴酒 15年熟成

Tinnen Kisyu 20 years aged
陳年紹興貴酒 20年熟成

Mineral Water ミネラルウォーター

Please select your preference either from the following. 下記よりいずれかをお選びください

evian / S. Pellegrino
エビアン / サンペレグリーノ

Free Flow

フリーフロー

90 mins / from 2 to 8 persons

90分 / 2 ~ 8名様

Drink Menu ドリンクメニュー

¥4,500

Beer / Shaoxing Wine / Whisky / Shochu / Soft Drink / Chinese Tea

ビール / 紹興酒 / ウイスキー / 焼酎 / ソフトドリンク / 中国茶

Additional white and red wine, fruit liquor are available. ¥6,500
上記メニューに加えて、白・赤ワイン、果実酒をご用意いたします。

*Brand name cannot be specified. 銘柄のご指定はいただけません。

Toukou

東江

1 person
お一人様 ¥11,400
每位

Last orders for the course at 8:00 p.m.
コース料理のご注文は、20時までとさせていただきます。

Seasonal five 'chill and grill' appetizers

旬の食材を使った五種前菜盛り合わせ

彩色焼味盆

Thick Shangtang soup with king crab meat and Chinese caterpillar fungus

タラバ蟹と冬蟲花の上湯とろみスープ

冬蟲蟹肉羹

Stir-fried scallop, squid and vegetables with Sansho flavor

北海帆立貝と紋甲イカ、季節野菜の炒め 山椒の香り

花椒炒双鮮

Peking duck and chinese leek dumpling

北京ダッククレープ包み焼きと蕪入り海老蒸し餃子

片鴨伴点心

Prawn wok-fried in chili sauce

むき大海老のチリソース煮

干焼上蝦球

Fried rice with Wagyu beef and lettuce

黒毛和牛肉とレタス入りチャーハン

和牛粒炒飯

Fig jelly with lychee

ライチ入り愛玉ゼリー

四季精美點

Shoukakou

松花江

1 person
お一人様 每位 ¥15,200

Last orders for the course at 8:00 p.m.
コース料理のご注文は、20時までとさせていただきます。

- Seasonal six 'chill and grill' appetizers
旬の食材を使った冷菜と焼き物六種前菜盛り合わせ 錦锈美麗盆
- Thick collagen soup with Kinugasa mushroom;
served with King crab meat and birds nest
絹笠茸のコラーゲンとろみスープ タラバ蟹と燕の巣のせ 皇帝蟹官燕
- Stir fried scallop, whelk and seasonal vegetables with crispy whitebait
北海帆立貝とツブ貝、旬野菜の強火炒め 揚げしらすとともに 時蔬炒双鮮
- Braised abalone and shrimp with seafood flavors
海味入りの鮑と天然大海老の煮込み 海味三寶蔬
- | |
|--|
| Wok-fried diced Wagyu beef loin with honey black pepper or Wok-fried Miuragyu beef loin steak 80g + ¥2,600 or Miuragyu beef fillet steak 80g + ¥6,400 黒毛和牛ロース肉の角切りステーキ ハニーブラックペッパー 蜜椒和牛肉 または 三浦牛のロースステーキ 80g + ¥2,600 或 沙朗牛扒 80g + ¥2,600 または 三浦牛のフィレスステーキ 80g + ¥6,400 或 菲力牛扒 80g + ¥6,400 |
|--|
- Tomyung style fried rice vermicellin with Sakura shrimp
桜海老香るトムヤム風焼きビーフン 桜蝦炒米粉
- Matcha coconut flavored with black tapioca
ブラックタピオカ入り抹茶ココナツミルク 四季精美點

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

Peking duck with crepe 北京ダック クレープ 1枚 ¥1,700

Kouga

黄河

1 person
お一人様 每位 ¥19,000

Last orders for the course at 8:00 p.m.
コース料理のご注文は、20時までとさせていただきます。

Chef's seasonal seven 'chill and grill' appetizers

旬の食材を使った“七福”一口前菜盛り合わせ

迎賓精選拼盆

Peking duck; Sauteed scallop with sea urchin

北京ダックと北海帆立貝の雲丹炒めのクレープ包み

片鴨伴炒扇貝

Steamed Ise lobster from Matsuwa with fish sauce

松輪産伊勢海老の強火蒸し フィッシュソース

清蒸生猛龍蝦

Miuragyu beef loin steak with spicy mixed lime

or Miuragyu beef fillet steak 80g +¥2,600

三浦牛のロースステーキ ライムミックススパイス

または 三浦牛のフィレスステーキ 80g +¥2,600

東洋香煎牛扒
或 菲力牛扒 80g+¥2,600

Steamed soup with Matsuwa black abalone and King crab meat; bird's nest

松輪産黒鮑と特上タラバ蟹の蒸しスープ 燕の巣とともに

黒鮑蟹柳官燕

Ifu noodles with Karin's signature XO sauce

花梨特製 XO 醬の煮込みイーファー麵

XO炆伊府麵

Almond milk jelly with Mango citrus sauce; fresh fruits

柑橘入りマンゴーソースがけ杏仁豆腐 フルーツ添え

季節時果美點

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

Peking duck with crepe 北京ダック クレープ 1枚

¥1,700

Chef Okubo's Special Course ~Shonan & Miura~

料理長大久保武志が贈る 武陵桃源コース ~湘南・三浦~

1 person
お一人様
每位 ¥23,000

Last orders for the course at 8:00 p.m.
コース料理のご注文は、20時までとさせていただきます。

Chef's selection of seasonal seven 'chill and grill' appetizers

春の七種一口オードブル盛り合わせ

口福華麗拼盆

Sauteed abalone from Misaki, Ise lobster and green vegetable;

apsara fritter

三崎産鮑と伊勢海老、旬野菜の炒め グリーンアスパラのフリット添え

脆蔬炒海皇鮮

Peking duck crepe with vegetables from Kanagawa

北京ダックのクレープ包み 神奈川県産の野菜とともに

掛爐北京片鴨

Wrapped king crab meat and bird's nest with romaine lettuce; starchy egg soup

特上タラバ蟹と燕の巣のロメインレタス巻き 蛋花ソースがけ

蟹柳燕生菜卷

Fatty Golden eye snapper two preparations: stir-fried and steamed

トロ金目鯛の蒸しと焼きの一品

大海双味金鯛

Miura beef fillet steak with paprika butter sauce; pork & Chinese cabbage bun

三浦牛フィレ肉のパプリカバターソース仕立て 野菜の焼き饅頭とともに 牛油焗三浦牛

Hayama mandarin sorbet and almond chiffon cake with Shonan gold marmalade

葉山みかんシャーベットと杏仁シフォンケーキ

季節時果美點

湘南ゴールドマーマレードを添えて

Karin

花梨

1 person
お一人様
每位 ¥38,000

Last orders for the course at 8:00 p.m.
コース料理のご注文は、20時までとさせていただきます。

Chef's selection of seasonal seven 'chill and grill' appetizers

料理長厳選 一口オードブル七種盛り合わせ

錦綉前程美麗盆

Stir-fried Ise lobster, scallop, clam and seasonal vegetables with garlic

伊勢海老と北海帆立貝、ミル貝のガーリック炒め

春日油泡炒三鮮

Peking duck with crepe and truffle steamed pork in broth dumpling

大きくカットした北京ダックとトリュフ小籠包

片皮鴨伴小籠包

Braised abalone from Sanriku and Shiitake mushroom
with homemade oyster sauce

三陸産干し鮑と花椎茸の自家製オイスターソース煮込み

翡翠三陸干鮑魚

Premium Wagyu beef fillet steak with paprika butter sauce;
pork & Chinese cabbage bun

特選和牛フィレ肉のパプリカバターソース仕立て 野菜の焼き饅頭とともに

牛油彩椒焗和牛

Steamed soup with Chinese luxury dried delicacies and bird's nest

花梨名物 高級乾貨入り山海珍味の蒸しスープ 燕の巣入り

花梨八珍佛跳牆

Hayama mandarin sorbet and almond chiffon cake
with Shonan gold marmalade

葉山みかんシャーベットと杏仁シフォンケーキ 湘南ゴールドマーマレードを添えて

季節時果美點品

Chef's selection a la carte

料理長厳選アラカルト

1 person
お一人様
每位

Three kinds of natural prawns plate
(Chilli sauce, mayonnaise and spicy garlic)

天然大海老の三種プレート
(チリソース、マヨネーズ、スパイシーガーリック)

鮮蝦三味盆
干焼 沙律 金沙蝦球

¥4,600

Stir fried king crab and prawn with rich milk and sea urchin

タラバ蟹とむき大海老の雲丹入り濃厚ミルク炒め

碧緑炒鮮奶

3,800

Fried tuna tail with infused with lime and spices; tuna milt spiced salt

ライム&スパイス香る本鮪テール 鮪の白子のスパイスソルトとともに

東洋揚魚塊

3,500

Karin's special seafood fried rice with sea urchin

特選雲丹入り海鮮チャーハン

珍宝海皇炒飯

4,600

Small
小盆
小碟

Sichuan drool chicken of Date chicken

伊達鶏の四川風よだれ鶏

口水鶏

3,200



Appetizers オードブル 前菜

| | | | | |
|--|------------------------|--------|--|-------------------------------|
| Chef's seven appetizer combination 特製 本日の7種前菜盛り合わせ 特式拼盆 | 1 person お一人様 每位 | ¥4,100 | Taiwanese century eggs, homemade sweet and sour ginger 台湾産ピータンと自家製甘酢ショウガの冷菜 松花皮蛋 | ¥2,400 |
| Three kinds of appetizers combination 前菜三種盛り合わせ 三色拼盆 (国産鶏の冷菜、クラゲの冷菜、国産豚チャーシュー) | Small 小盆 小碟 | 6,500 | Australian abalone オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜 冷式鮑魚 | 7,600 |
| Two kinds of roasted meats combination 本日の焼き物二種盛り合わせ 焼味拼盆 | | 4,300 | Sweet and sour pickled cucumbers, Chinese cabbage and radish with chili 胡瓜、白菜、大根の唐辛子甘酢漬け 酸辣素菜 | 2,700 |
| Steamed Japanese chicken 国産鶏の冷菜 白鶏 | | 3,600 | Thinly sliced Japanese pork, garlic sauce 花梨オリジナル薄切り国産豚の しゃぶしゃぶ風前菜 白切香肉 | 3,600 |
| Cold Jelly fish クラゲの冷菜 海蜇皮 | | 6,500 | Peking duck with steamed homemade bun 北京ダック 北京皮鴨 | 2 pieces 二枚 二條 4,600 |
| Cantonese roasted pork 国産豚のチャーシュー 叉焼 | | 3,500 | | |

Soups スープ 湯羹

| | | | | |
|---|------------------------|--------|--|----------------------------------|
| Thick soup of abalone and dried sea scallops 鮑と干し貝柱のとろみスープ 鮑魚瑤柱羹 | 1 person お一人様 每位 | ¥2,100 | Vegetables in Chinese superior broth 野菜上湯スープ 上素鮮菌湯 | 1 person お一人様 每位 ¥1,300 |
| Sichuan hot and sour chop suey 五目入り四川辛味スープ 四川酸辣湯 | | 2,100 | Egg soup with crab meat and green vegetables 蟹肉と青菜入り玉子スープ 青菜蛋花湯 | 1,300 |
| Corn soup with crab meat 蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米湯 | | 1,700 | | |

Seafood 海鮮 海鮮類

Lobster sautéed 400g ¥11,400

with leeks and ginger Additional 100g ¥2,475

活伊勢海老の葱生姜炒め
以降100gごとに
400克以上毎100克加算

姜葱焗龍蝦

Boiled Geoduck clams 500g 5,700

with fish sauce Additional 100g ¥1,140

活ミル貝のボイル
以降100gごとに
500克以上毎100克加算

フィッシュソース添え 白灼象拔蚌

Cuttlefish with your choice of : 4,100

shabushabu style

or sautéed with salt

紋甲イカをお好みで

湯引き/塩炒め 白灼/時菜炒鮮魷花

Sautéed scallops and market vegetables 6,100

帆立貝と旬野菜の炒め 碧緑炒扇貝

Sautéed prawns and seasonal vegetables 6,100

むき大海老と旬野菜の炒め

時菜炒蝦球

Shrimps wok-fried in chili sauce 5,200

天然海老のチリソース煮

干焼鮮蝦仁

Seafood and vegetables ¥4,400

in spicy garlic

海鮮と野菜のスパイシーガーリック

金沙一品炸

Deep-fried crab claw 1 Piece 2,300

蟹爪の揚げ物

百花炸蟹鉗

1本
1条

Fish with sweet and sour sauce Small 5,200

白身魚の甘酢あんかけ 糖醋時魚快

小盆
小碟

Stir-fried king crab meat 6,100

with your choice of:

leeks and ginger or XO

タラバ蟹の炒めをお好みで

葱生姜炒め/XO炒め 姜葱/XO蟹柳

Spicy market fish meat 4,500

and mushrooms in clay pot

白身魚とキノコの辛味噌土鍋仕立て

鮮菇魚腩煲

Steamed fillet of Coral grouper Fillet 2,600

in Hong Kong style

スジアラの香港蒸し

麒麟東星斑

1切

Bird's Nest 燕の巣 燕窩

| | | | |
|--|--------|------------------------|--------|
| Steamed bird's nest in superior soup 燕の巣の蒸し上湯スープ | 清湯燉官燕 | 1 person お一人様 每位 | ¥7,400 |
| Thick bird's nest soup with crab meat 蟹肉入り燕の巣のとろみスープ | 蟹肉燴官燕 | | 6,100 |
| King crab meat and stuffed kinugasa mushroom with bird's nest in shangtang soup タラバ蟹と絹笠茸の燕の巣詰め 上湯スープがけ | 竹笠蟹柳官蒸 | | 6,100 |

Abalone & Sea Cucumber

鮑・なまこ 海味

| | | | |
|--|------------------|---------------------|---------|
| Stewed dried abalone from Sanriku region 三陸産極上干し鮑の姿煮込み | 三陸極品鮑 | 1 piece 1個 每位 | ¥27,900 |
| Stewed abalone with your choice of : oyster sauce or cream sauce 鮑の煮込みをお好みで オイスターソース / クリームソース | 多様湯鮑魚 蠔油 或 奶油 | Small 小盆 小碟 | 7,400 |
| Sea cucumber stewed with shiitake mushrooms, abalone and soy sauce なまこと花椎茸、鮑の醤油煮込み | 花菇海參鮑魚 | | 7,400 |

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

| | | | |
|---|-------|-------------------|--------|
| Stir-fried assorted vegetables with Chinese flavored salt 新鮮野菜の色彩塩炒め | 清炒季節菜 | Small 小盆 小碟 | ¥4,200 |
| Sautéed green vegetable with garlic グリーン野菜のガーリック炒め | 蒜茸炒時蔬 | | 3,800 |
| Braised assorted vegetables and dried seafood in clay pot 海味入り五目野菜の土鍋仕立て | 海味雑菜煲 | | 4,100 |
| Braised Yuba soy skin and vegetables in clay pot 生湯葉とグリーン野菜の土鍋仕立て | 上湯腐衣煲 | | 3,800 |
| Braised Tofu with crab meat 蟹肉と豆腐の煮込み | 蟹肉滑豆腐 | | 3,800 |
| Sichuan home-style braised deep-fried Tofu and pork 四川家庭風 揚げ豆腐の煮込み | 家常炆豆腐 | | 3,600 |
| Wok-fried Tofu and minced beef in chili sauce マーボー豆腐 | 麻婆滑豆腐 | | 3,600 |
| Braised deep-fried Tofu with chop suey 五目入り揚げ豆腐の煮込み | 八珍炆豆腐 | | 4,100 |

Meat 和牛肉 豚肉 鶏肉 家禽類

| | | | | | |
|--|-------------------|---------|---|-------------------|---------|
| Wok-fried diced Wagyu beef tenderloin with black pepper 特選和牛フィレ肉の角切り黒胡椒炒め 黒椒牛仔粒 | Small 小盆 小碟 | ¥ 6,600 | Sautéed Japanese domestic chicken, cashew nuts 国産鶏とカシューナッツ炒め 腰果炒鶏丁 | Small 小盆 小碟 | ¥ 3,600 |
| Wagyu beef and mushrooms sautéed in oyster sauce 和牛肉とキノコのオイスターソース炒め 蠔油牛肉片 | | 4,700 | Braised black pork from the Okinawa Islands with brown sugar in clay pot 沖縄県産皮付き黒豚の沖縄黒糖使用の 角煮土鍋仕立て 南乳扣肉煲 | | 3,800 |
| Sautéed shredded Wagyu beef, yellow leeks and celery 和牛肉の細切りと黄ニラ、セロリの炒め 西芹牛肉絲 | | 4,700 | Braised eggplant and minced Japanese pork in clay pot 長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て 咸鱼茄子煲 | | 3,500 |
| Sautéed shredded Wagyu beef and peppers 和牛肉の細切りと二色ピーマンの炒め 青椒牛肉絲 | | 4,700 | Japanese chicken in sweet and sour ginger 国産鶏の甘酢生姜炒め 紫蘿炒鶏片 | | 4,100 |
| Cantonese sweet and sour pork 広東式 酢豚 鳳梨古老肉 | | 4,000 | Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf うずら挽肉の炒め レタス包み 菜片鶉鶉崧 | | 5,400 |
| Sweet and sour pork with black vinegar 特製 黒酢酢豚 黒醋古老肉 | | 4,600 | | | |
| Japanese pork and cabbage in spicy Miso 国産豚とキャベツの辛味噌炒め 回鍋肉香片 | | 3,800 | | | |
| Deep-fried Japanese domestic chicken 国産鶏の唐揚げ 碎炸滑鶏球 | | 2,800 | | | |

Karin's Recommended Noodles 花梨おすすめスープ麺 湯麺

1 person
お一人様
每位

Chinese shangtang noodle soup with two wontons
二種ワンタン入り上湯スープ麺

¥3,100

鴛鴦雲吞湯麺

Noodle soup with Japanese domestic chicken steamed with sansho pepper
蒸し国産鶏の白湯スープ麺

3,100

花椒油白鶏麺

Shredded Wagyu beef noodle soup
国産和牛肉の細切り特製つゆそば

3,500

和牛肉絲湯麺



Rice & Noodles

ご飯・おそば 飯・麺

1 person
お一人様
每位

| | | | | | |
|---|-------|--------|---|------|--------|
| 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 | ¥3,700 | Shredded leek and roast pork noodle soup 葱とチャーシューの細切りつゆそば | 葱油湯麵 | ¥2,800 |
| Seafood fried rice 海鮮チャーハン | 海皇精炒飯 | 3,200 | Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば | 八珍湯麵 | 3,100 |
| Fried rice with lettuce and crab meat 蟹肉入りレタスチャーハン | 蟹肉生菜飯 | 3,200 | Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば | 八珍炒麵 | 3,100 |
| Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば | 三鮮湯麵 | 4,600 | Hong Kong home-style fried rice vermicelli 香港家庭風 炒めビーフン | 叉焼米粉 | 2,800 |
| Hot and sour noodle soup スーラータンメン | 酸辣湯麵 | 4,600 | | | |
| Dan Dan noodle soup 担々麵 | 担担湯麵 | 3,100 | | | |
| Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば | 蝦仁湯麵 | 3,100 | | | |

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+ミニ杏仁豆腐 | ¥1,200 |
| Steamed 3 kinds of dumplings and tapioca milk | 蒸し点心3種+季節のタピオカミルク | 1,800 |

Dim sum 点心類 飲茶

| | | | |
|---|-------|----------------------|--------|
| Abalone dumpling in steamed superior soup 鮑入り上湯蒸しスープ餃子 | 鮑魚灌湯餃 | 1 Piece 1個 每位 | ¥2,300 |
| Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子 | 花梨蝦餃皇 | 3 Pieces 3個 三位 | 1,800 |
| Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子 | 黄金韭菜餃 | 3 Pieces 3個 三位 | 1,800 |
| Steamed pork in broth dumplings 小籠包 | 京式小籠包 | 3 Pieces 3個 三位 | 1,950 |
| Steamed pork and seafood dumplings シューマイ | 魚子焼売皇 | 3 Pieces 3個 三位 | 1,950 |
| Pan-Fried Japanese pork dumplings 国産豚を使った焼き餃子 | 花梨焼餃子 | 2 Pieces 2個 二位 | 1,200 |
| Spring rolls はるまき | 脆皮炸春卷 | 2 Pieces 2本 2條 | 1,200 |

Desserts デザート 甜品



Dessert of the season 季節のお勧めデザート

Almond milk jelly with Mango citrus sauce; fresh fruits

¥2,600

柑橘入りマンゴーソースがけ杏仁豆腐 フルーツ添え 季節時果美点

Almond milk jelly with fresh fruit 1 pieces ¥1,900
季節のフルーツ入り杏仁豆腐 1個 每位

鮮果凍豆腐

Mango milk ice cream 1 pieces ¥2,300
柑橘入りマンゴーミルクアイス 1個 每位

香芒凍甘露

Mango pudding 1,900
マンゴープリン 香芒凍布甸

Sweet soup with rice flour dumplings, 1,600
your choice of red bean or black sesame flavor
白玉入りおしるこ 胡麻または中華小豆味

多様湯丸 3,600

Fig jelly with fresh fruit 1,600
フルーツ入り健康愛玉ゼリー
鮮果凍愛玉

Fresh fruit platter
季節のフルーツ盛り合わせ

是日鮮果盆

Coconut milk with tapioca 1,600
タピオカ入りココナッツミルク
椰汁西米露

Vegetarian Menu

特別ベジタリアンメニュー

素食

Please note that some dishes may contain meat or fish-based broth.
If you would like your meal prepared without it, kindly inform our staff.

一部のお料理には肉や魚の出汁を使用している場合があります。
使用しないで調理する場合はお申し付けください。

Appetizers オードブル 前菜

1 Person
お1人様
每位

Green Salad ¥1,900
野菜サラダ 素菜沙律

Cucumbers, Chinese cabbage, 1,700
hot and sour pickled radish and chili
胡瓜・白菜・大根の唐辛子甘酢漬け
酸辣素菜

Spring roll stuffed with mushroom 1 piece 500
キノコ入り春巻 三菇春巻 一本 一條

Soup スープ 湯羹

1 Person
お1人様
每位

Corn soup ¥1,400
コーンスープ 粟米湯

Vegetable and mushroom soup 1,300
野菜スープ 上素鮮菌湯

Sichuan hot and sour chop suey 1,700
五目入り四川辛味スープ 酸辣湯

Tofu 豆腐 豆腐

Small
小盆
小碟

Wok-fried tofu and walnut in chili sauce ¥3,200
クルミ入りマーボー豆腐 麻婆豆腐

Braised deep-fried tofu and vegetables 3,700
揚げ豆腐と野菜の煮込み 上素炸豆腐

Vegetables 野菜 蔬菜類

Small
小盆
小碟

Sautéed green vegetable with garlic ¥3,800
グリーン野菜のガーリック炒め
蒜茸炒時蔬

Market vegetables stir-fried 4,200
with Chinese flavored salt
新鮮野菜の色彩塩炒め 清炒季節菜

Sichuan braised eggplant 3,500
四川風茄子の辛味煮込み 魚香茄子

Sweet and sour vegan ball 4,000
ヴィーガンボールの甘酢あんかけ
糖醋素丸子

Assorted vegetables braised in clay pot 4,100
五目野菜の腐乳土鍋仕立て 腐乳雑菜煲

Braised seasonal vegetable 5,100
with kinugasa mushroom
季節野菜の絹笠茸あんかけ 竹筴扒時蔬

Rice, Noodles

ご飯・おそば 飯・麺

1 Person
お1人様
每位

Stir-fried rice vermicelli
with vegetables
野菜入り焼きビーフン 素菜炒米粉 ¥2,800

Seasonal vegetables
with thick sauce over rice
季節野菜色々あんかけご飯 時蔬烩飯 3,100

Vegetable fried rice
野菜チャーハン 素菜炒飯 2,800

* Please note that this dish contains eggs.
If you prefer it without eggs, kindly inform our staff.
卵を使用しております。卵を召し上がることが出来ない
場合はご注文時にお申し付けください。

Plain rice
ご飯 白飯 450

Desserts デザート 甜品

Fig jelly with fresh fruit
フルーツ入り健康愛玉ゼリー 鮮果凍愛玉 ¥1,600

Fresh fruit platter
季節のフルーツ盛り合わせ 是日鮮果盆 3,600



Kids Course

お子様コース

¥4,800

Corn soup with crab meat

蟹肉入りコーンスープ

Steamed 3 kinds dim sum

三種点心盛り合わせ

Fried rice with chop suey

五目炒飯

Almond milk jelly with fresh fruits

杏仁豆腐

Prices including consumption tax and service charge.

表記価格には消費税とサービス料が含まれております。