

SHOUKAKOU

松花江

花梨で祝う新年

1 person
お一人様 ¥12,500
每位

Chef's seasonal six appetizers

旬の食材を使った冷菜と焼き物の六種前菜銘々盛り

錦綉美麗盆

Sautéed prawns, razor clam, canola flower
and new bamboo shoot with XO sauce

天然むき大海老、平貝と菜の花、新竹の子のXO醬炒め

時蔬炒双鮮

Steamed King crab, bird's nest and root crops soup

タラバ蟹と燕の巣、根野菜の身体温まる蒸しスープ

蕪菁燉官燕

Grilled chicken Chinese style and Peking duck

北京ダックと鶏肉のチャイニーズオープン焼き

花梨双味鴨

Steamed whole Ezo abalone

蝦夷鮑の姿蒸し

清蒸鮮鮑魚

Degustation dish of two types of diced Wagyu beef

和牛肉の角切り二種料理の一皿

金銀和牛粒

Braised Chinese noodles with coral grouper, Chinese leek and mushroom

星ハタと黄ニラ、えのき茸の香港煮込み麺

鮮魚伊府麵

Almond jelly and strawberry tapioca milk

杏仁豆腐とイチゴタピオカミルクのデザート

四季精美點

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

KOUGA

黄河

1 person
お一人様 ¥15,000
每位

Karin's special 'warm and chill' appetizers

旬の食材を使った冷菜、焼き物を盛り込んだ七種一口前菜

幸福華麗拼盆

Sautéed razor clam, spear squid and lily bulb
with bamboo shoot fritter

平貝、ヤリイカと百合根、金針菜のあっさり炒め 新竹の子のフリットと共に

脆蔬油泡双鮮

Grilled duck and persimmon in crepe with Peking duck

焼き鴨とあんぽ柿のクレープ巻きと北京ダックの味比べ

花梨鴛鴦片鴨

Steamed lobster, scallop and leeks with XO sauce

国産伊勢海老と帆立貝の葱の衣香り蒸し XO醬特製醬油添え

姜葱蒸海皇鮮

Black haired Wagyu beef, canola flower and ginkgo with garlic

黒毛和牛二種と菜の花、銀杏のガーリック風味

上湯焗和双牛

Coral grouper, King crab and Kinugasa mushroom
in steamed superior soup with fried rice crust

星ハタとタラバ蟹、絹笠茸の上湯スープ仕立て 揚げおこげを入れて

頂湯浸星斑魚

Almond jelly with rich taste milk sauce

濃厚ミルクソースがけ杏仁豆腐 イチゴを添えて

季節時果美點

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

CHOUKOU

長江

1 person
お一人様 ¥17,500
每位

- Chef's selection of 'long life' appetizers
料理長厳選 長寿一口前菜 銘々盛り 四季如意百合花
- Sautéed lobster and seasonal vegetables with steamed shrimp dumpling
国産伊勢海老と旬野菜の炒め 海老蒸し餃子添え 時蔬日本龍蝦球
- Swallow's nest stuffed in kinugasa mushroom with king crab meat soup
絹笠茸の燕の巣詰めとタラバ蟹の極上上湯ソースがけ 蟹柳竹笙讓官燕
- Big cut of Kyoto duck in homemade steamed bun
大きくカットした京鴨の肉つき北京ダック 掛爐北京片皮鴨
- Stewed dried abalone in oyster sauce and steamed whole Ezo abalone
高級干し鮑の自家製オイスターソース煮と蝦夷鮑の姿蒸しの一皿 金銀日本鮑魚仔
- Steamed soup with Chinese soft-shell turtle, sea cucumber,
dried scallop and mushroom
長寿 スッポン、なまこ、干し貝柱、花椎茸入り健康蒸しスープ 淮杞水魚燉頂湯
- Wok-fried garlic rice and Wagyu beef in lettuce cup
黒毛和牛ロースのガーリック風味チャーハン レタスカップに包んで 蒜茸和牛粒炒飯
- Mango pudding with seasonal fruits
花梨名物 柑橘がけマンゴープリン フルーツ添え 季節時果美點品

KARIN

花梨

1 person
お一人様 ¥25,000
每位

- Karin's special daily 'warm and chill' appetizer
本日の花梨特選冷菜、温菜の七福一口前菜 錦綉前程華麗盆
- Sautéed three kinds of seafood served with bamboo shoot fritter
本日の三種海鮮の炒め 新竹の子のフリットと共に 脆蔬三色海皇鮮
- Degustation dish of two preparations of Peking duck
冬の北京ダック二種味比べ 掛爐特別片皮鴨
- Shabushabu style of Wagyu beef in steamed superior soup
銘柄和牛肉のチャイニーズしゃぶしゃぶ 上湯スープをそそいで 特式白灼和牛片
- Braised dried abalone and Chinese soft-shell turtle
with original oyster sauce in clay pot
高級干し鮑とスッポンのオイスターソース煮 土鍋仕立て 翡翠水魚干鮑魚
- Lobster dish : please choose one preparation from below
Chili sauce, in steamed superior soup, XO sauce, steamed
活伊勢海老料理のチョイス 多様式生猛龍蝦
チリソース、上湯スープ煮、XO醬ソース煮、姿蒸し
- Karin's signature steamed pot soup with luxury delicacies
花梨名物 じっくり蒸し上げた高級干货入り健康スープ 花梨八珍佛跳牆
- Dessert of swallow's nest with seasonal fruits
美食 燕の巣のデザートとフルーツ盛り 季節時果美點品

Appetizers オードブル 前菜

1	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	¥2,800
2	Three kinds of chilled appetizers combination 前菜三種盛り合わせ (香鶏の冷菜、クラゲの冷菜、もち豚チャーシュー)	三色拼盆	Small 小盆 小碟	4,630
3	Two kinds of roasted meats combination 本日の焼き物二種盛り合わせ	焼味拼盆		2,600
5	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		1,700
6	Australian abalone オーストラリア産 薄切り鮑の冷菜	冷式鮑魚		5,400
7	Cucumbers, Chinese cabbage, 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		1,900
8	Thinly sliced herb pork, garlic sauce 花梨オリジナル薄切りハーブ豚のしゃぶしゃぶ風前菜	白切香肉		2,300
9	Peking duck with steamed homemade bun 北京ダック	北京皮鴨	2 pieces 2枚 二條	2,600

Soups スープ 湯羹

10	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	¥1,600
11	Sichuan hot and sour chop suey 五目入り四川辛味スープ	四川酸辣湯		1,600
12	Corn soup with crab meat 蟹肉入りコーンスープ	蟹肉粟米湯		1,300
13	Pork and Chinese pickles soup 国産豚肉とザーサイの澄ましスープ	搾菜肉絲湯		1,100
14	Vegetables in Chinese superior broth 野菜上湯スープ	上素鮮菌湯		1,000
15	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		900

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

Seafood 海鮮 海鮮類

- | | | | | |
|----|--|-----------|---|--------|
| 16 | Lobster sautéed with leeks and ginger
活伊勢海老の葱生姜炒め | 葱姜焗龍蝦 | 400g | ¥9,000 |
| | | | Additional 100g
以降100gごとに
400克以上毎100克加算 | ¥2,250 |
| 17 | Prawns with your choice of :
Shabushabu style or Spiced salt
活才巻き海老をお好みで 湯引き/スパイスソルト | 白灼/椒塩鮮竹蝦 | 1 piece
1本
一条 | 600 |
| 18 | Boiled Geoduck clams with fish sauce
活ミル貝のボイル フィッシュソース添え | 白灼象拔蚌 | 500g | 3,000 |
| | | | Additional 100g
以降100gごとに
500克以上毎100克加算 | ¥600 |
| 19 | Cuttlefish with your choice of :
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 | Small
小盆
小碟 | 3,200 |
| 20 | Sautéed scallops and seasonal vegetables
帆立貝と旬野菜の炒め | 碧綠炒扇貝 | | 4,700 |
| 21 | Sautéed prawns and seasonal vegetables
むき大海老と旬野菜の炒め | 時菜炒蝦球 | | 4,350 |
| 22 | Shrimps wok-fried in chili sauce
天然海老のチリソース煮 | 干燒鮮蝦仁 | | 3,800 |
| 23 | Seafood and vegetables in spicy garlic
海鮮と野菜のスパイシーガーリック | 金沙一品炸 | | 2,650 |
| 24 | Snow crab sautéed with leeks and ginger
ズワイ蟹の葱生姜炒め | 姜葱焗蟹手 | | 3,950 |
| 25 | King crab sautéed with XO sauce
タラバ蟹のXO醬炒め | 名醬焗蟹柳 | | 4,700 |
| 26 | Deep-fried king crab claw
タラバ蟹爪の揚げ物 | 百花炸蟹鉗 | 1 Piece
1本
1条 | 1,500 |
| 27 | Spicy market fish 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 | Small
小盆
小碟 | 2,700 |
| 28 | Steamed fillet of Coral grouper in Hong Kong style
スジアラの香港蒸し | 麒麟東星斑 | Fillet
切り身
1切 | 2,000 |

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

Bird's nest 燕の巣 燕窩

1 person
お一人様
每位

- | | | | |
|----|---|-------|--------|
| 29 | Steamed bird's nest in superior soup
燕の巣の蒸し上湯スープ | 清湯燉官燕 | ¥5,800 |
| 30 | 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 | 4,800 |
| 31 | Thick bird's nest soup with crab roe
蟹の卵入り燕の巣のとろみスープ | 蟹黄燴官燕 | 4,800 |

Abalone & Sea Cucumber 鮑・なまこ 海味

- | | | | |
|----|--|------------------|-----------------------------------|
| 32 | Stewed dried abalone from Yoshihama region
吉濱産極上干し鮑の姿煮込み | 吉浜極品鮑 | 1 person
お一人様
每位
¥16,000 |
| 33 | 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
¥5,800 |
| 34 | Sea cucumber stewed with Shiitake mushrooms,
bamboo shoot and soy
肉厚なまこと椎茸、筍の醤油煮込み | 紅焼炆烏參 | 5,800 |

Vegetables & Tofu 野菜・豆腐 蔬菜類・豆腐

- | | | | |
|----|---|-------|-----------------------------|
| 35 | 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
¥3,250 |
| 36 | Sautéed green vegetable with garlic
グリーン野菜のガーリック炒め | 蒜茸炒時蔬 | 3,000 |
| 37 | Braised seasonal vegetable with dried scallops
旬野菜の干し貝柱ソースあんかけ | 瑤柱扒時蔬 | 3,000 |
| 38 | Braised assorted vegetables and dried seafood in clay pot
海味入り五目野菜の土鍋仕立て | 海味雜菜煲 | 3,200 |
| 39 | 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 | 2,700 |
| 40 | Braised Tofu with crab meat
蟹肉と豆腐の煮込み | 蟹肉滑豆腐 | 2,800 |
| 41 | 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 | 2,500 |
| 42 | Wok-fried Tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐 | 麻婆滑豆腐 | 2,500 |

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

Meat 和牛肉・豚肉・鶏肉 家禽類

Small
小盆
小碟

- | | | | |
|----|--|-------|--------|
| 43 | 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 | ¥4,900 |
| 44 | 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 | 3,700 |
| 45 | 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 | 3,700 |
| 46 | 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 | 3,700 |
| 47 | Cantonese sweet and sour pork
広東式 酢豚 | 鳳梨古老肉 | 3,150 |
| 48 | 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 | 3,000 |
| 49 | Minced quail sautéed and wrapped in lettuce leaf
うずら挽肉の炒め レタス包み | 菜片鶉鶻崧 | 3,750 |
| 50 | Deep-fried Japanese Seiryu chicken
清流鶏の唐揚げ | 碎炸滑鶏球 | 2,200 |
| 51 | Sautéed Japanese Seiryu chicken, cashew nuts
清流鶏とカシューナッツ炒め | 腰果炒鶏丁 | 2,800 |
| 52 | Japanese Abe chicken in sweet and sour ginger
あべ鶏の甘酢生姜炒め | 紫蘿炒鶏片 | 2,800 |
| 53 | Braised black pork from the Okinawa Islands in clay pot
沖縄県産皮付き黒豚の角煮土鍋仕立て | 南乳扣肉煲 | 3,000 |
| 54 | Braised eggplant and minced Japanese pork in clay pot
長ナスと国産豚挽肉の土鍋仕立て | 魚香茄子煲 | 2,700 |

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およびお米の産地情報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

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 person お一人様 每位
55	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
56	Seafood fried rice 海鮮チャーハン 海皇精炒飯	2,300
57	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
58	Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば 三鮮湯麺	3,500
59	Hot and sour noodle soup スーラータンメン 酸辣湯麺	3,500
60	Dan Dan noodle soup 担々麺 担担湯麺	2,200
61	Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば 蝦仁湯麺	2,200
62	Shredded leek and roast pork noodle soup 葱とチャーシューの細切りつゆそば 葱油湯麺	2,000
63	Chop suey noodle soup 五目入りつゆそば 八珍湯麺	2,200
64	Chop suey over fried noodle 五目入りあんかけ焼きそば 八珍炒麺	2,200
65	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
66	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

		1 person お一人様 每位
	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
	Sichuan 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

Dim sum 点心類 飲茶

67	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	¥ 1,260
68	Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 Pieces 3個 三位	930
69	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	960
70	Steamed pork in broth dumplings 小籠包	京式小籠飽	3 Pieces 3個 三位	960
71	Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	魚子焼売皇	3 Pieces 3個 三位	930
72	Pan-Fried Mochibuta pork dumplings もち豚を使った焼き餃子	花梨焼餃子	2 Pieces 2個 二位	720
73	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 Pieces 2本 2條	720

Desserts デザート 甜品

74	Almond milk jelly with fresh fruit 季節のフルーツ入り杏仁豆腐	鮮果凍豆腐	1 piece 1個 每位	¥ 1,210
75	Mango pudding マンゴープリン	香芒凍布甸		1,210
76	Fig jelly with fresh fruit フルーツ入り健康愛玉ゼリー	鮮果凍愛玉		1,010
77	Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	椰汁西米露		1,010
78	Mango milk ice cream 柑橘入りマンゴーミルクアイス	香芒凍甘露		1,510
79	Sweet soup with rice flour dumplings, 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		1,010
80	Fresh fruit platter 季節のフルーツ盛り合わせ	是日鮮果盆		1,910

Dessert of the season 季節のお勧めデザート

	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	四季精美點	1 piece 1個 每位	¥ 1,210
--	--	-------	---------------------	---------

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