

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。

Lunch Drink

ランチドリンク

Small Draft Beer ひとつくち生ビール

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ

120ml

¥ 1,200

Suntory The Premium Malt's

サントリー ザ・プレミアム・モルツ

1,200

Chinese Wine 紹興酒

Koetsu-Ryuzan 5 years aged
古越龍山 5年熟成

90ml

1,200

Wine ワイン

White 白

Chateau Ste Michelle Columbia Valley, Chardonnay, U.S.A.
シャトー サン ミッシェル コロンビアヴァレー、シャルドネ、アメリカ

120ml

1,600

Rose ロゼ

Château D'esclans Whispering Angel, France
シャトー デスクラン ウィスパリング エンジェル、フランス

1,600

Red 赤

Chateau Ste Michelle Columbia Valley, Merlot, U.S.A.
シャトー サン ミッシェル コロンビアヴァレー、メルロー、アメリカ

1,600

Saturdays, Sundays, and Holidays Only 土日祝日限定

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。

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 ¥4,500
每位

Lunch set A - D rotates on a weekly basis. Please ask our waitstaff for details.

Salad and soup + main dish 2 + rice and pickles + tapioca milk

Your choice : Today's fried rice or porridge with extra ¥800

A ~ D が週替わりとなります。詳しくはお問い合わせください。

サラダ・スープ・メインディッシュ二品・御飯・漬物・タピオカミルク
追加料金 ¥800 でご飯を蟹と叉焼のチャーハンまたはお粥に変更いたします。

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

下記から一品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Fritter of white fish with lemon sauce
白身魚のフリット レモンソース 檸檬炸魚塊
- 2 Seasonal vegetables with crab meat in starchy sauce
旬野菜の蟹肉入りあんかけ 蟹肉扒時蔬

Set B

Wok-fried Wagyu beef with black pepper

黒毛和牛肉の黒胡椒炒め

黒椒牛肉片

Your choice of one dish

下記から一品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Sautéed cuttlefish with spice salt
紋甲イカのスパイスソルト 彩椒粉魷魚
- 2 Braised eggplant with vermicelli
春雨と茄子の干し海老煮込み 粉絲炆茄子

Set C

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

下記から一品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Deep-fried Japanese chicken with Yuling sauce
国産鶏の唐揚げ 油淋ソース 油淋炸鶏球
- 2 Stir-fried seasonal vegetables
with Chinese flavored salt
季節野菜の塩炒め 清炒季節菜

Set D

Sautéed shredded Wagyu beef and green pepper

黒毛和牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

Your choice of one dish

下記から一品お選びください 可選擇喜歡四款

- 1 Prawns with Karin's special mayo
天然海老のマヨネーズソース 沙律鮮蝦仁
- 2 Seasonal Vegetables with dried scallop
in starchy sauce
旬野菜の干し貝柱ソースあんかけ 瑶柱扒時蔬

Signature Dim Sum Set

厳選飲茶ランチ

点心午餐

1 person
お一人様 ¥6,400
每位

Chef's special 3 kinds of appetizers

三種前菜盛り合わせ

三拼盆

Wonton soup with shrimp

海老入りワンタンスープ

上湯滑雲吞

Assorted dim sums

点心盛り合わせ

Steamed dim sum 4kinds

蒸し点心四種

龍仔四点心

Shrimp, seafood, Chinese leeks, and pork in broth dumplings

海老の蒸し餃子、海鮮入り蒸し餃子、ニラ入り海老蒸し餃子、小龍包

Pan-fried dim sum 2kinds

焼き点心二種

花梨煎点心

Pan-fried Japanese pork dumpling, radish cake

国産豚を使った焼き餃子、大根餅

Cuttlefish and scallop shabushabu style with vegetables

紋甲イカと帆立貝の湯引き

白灼鮮双鮮

Your choice of food item

麵飯をお選びください

Seafood congee or Fried rice or Cantonese style fried noodle

海鮮粥 または 五目炒飯 または 広東式焼きそば 海鮮粥 或 什錦炒飯 或 豉油炒麵

Seasonal flavored tapioca milk

季節のタピオカミルク

是日西米露

Additional menu with special prices 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

¥900

Rikou

漓江

1 person
お一人様 ¥8,300
每位

This course uses seasonal ingredients from Shonan, Miura peninsula.
湘南、三浦半島の食材を使ったコースです。

Seasonal five 'chill and grill' appetizers

旬の食材を使った五種前菜盛り合わせ

開花美併盆

Shrimp wonton soup with grilled matsuwa seaweed

海老入り雲吞スープ 松輪産の焼きはば海苔と共に

紫菜雲吞湯

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添え

東洋炸魚塊

Wok-fried tofu made with minced Miura beef

三浦牛ひき肉を使った麻婆豆腐

麻婆滑豆腐

Fried rice with king crab and sakura shrimp

タラバ蟹と桜海老のチャーハン

桜蝦蟹炒飯

Almond milk jelly with Shonan gold citrus sauce

湘南ゴールドソース掛け杏仁豆腐

美味點甜品

Toukou

東江

1 person
お一人様 每位 ¥11,400

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韭菜入り海老蒸し餃子

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

美味點甜品

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



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 葱油湯麺	¥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 八珍湯麺	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 八珍炒麺	3,100
Seafood noodle soup 海の幸入り特選つゆそば 三鮮湯麺	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 酸辣湯麺	4,600		
Dan Dan noodle soup 担々麺 担担湯麺	3,100		
Shrimp noodle soup 天然海老入りつゆそば 蝦仁湯麺	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

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

活ミル貝のポイル 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 : Small 4,100

shabushabu style 小盆 小碟

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 1本 1条

百花炸蟹鉗

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 1切

スジアラの香港蒸し 麒麟東星斑

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 菜片鶴鶉崧		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			

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,
hot and sour pickled radish and chili 1,700
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。