

序 まずはじめに

APPETIZERS

椒 麻 鶏	Steamed Chicken with Tokyo Scallion and Ginger 鶏の山椒ねぎソース	¥1,200
白 片 肉	Thin Sliced Pork with Spicy Garlic Sauce 薄切り豚肉のピリ辛ソース	¥1,200
蜜 汁 叉 焼	Chinese BBQ Pork はちみつあぶりチャーシュー	¥1,200
海 蜇 皮	Sliced Cold Jellyfish 胡麻の香りの細切りくらげ	¥1,600
皮 蛋 豆 腐	Preserved Egg and Tofu with Spicy Sauce 極吟豆腐のピータン豆腐	¥1,200
麻 辣 牛 筋	Beef Tendon with Spicy Sauce 牛筋のピリ辛和え	¥1,000
青 搾 菜	Zhacai Pickles 青ザーサイのさっぱり香油和え	¥800

表記価格需外加消費税及びサービス料(10%)

All prices are subject to tax and 10% service charge.

上記の料金に別途消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます。

美 美と健康の
HEALTHY & BEAUTY

蟹肉魚翅湯	Shark Fin and Crabmeat Soup ふかひれと蟹肉のスープ	¥1,000
粟米湯	Corn Soup コーンスープ	¥1,200
燕窩金華燉	Imperial Bird's Nest and Jinhua Ham Soup 海燕の巣と金華ハムの澄ましスープ	¥3,200
酸辣湯	Seafood Hot and Sour Soup 海の幸たっぷりサンラータン	¥900
苦茶油蝦仁	Shrimp Ajillo Chinese Style えびのチャイナアヒージョ	¥1,500
苦茶油素麵	Fried "Somen" with Ginger Flavor しょうがと素麵の香り炒め	¥1,200
黒糖醋肉卷	Sweet and Sour Pork フルーツのミルフィーユ酢豚	¥1,600

辣 四川の麻と辣
Hot & Spicy

乾 焼 四 季 豆	Stir-fried Green beans with Chili Pepper ピリッと辛いいんげんの炒め	¥1,200
洋 薯 炒 肉 絲	Stir-fired Shredded Potatoes 細切りじゃがいもの炒め	¥1,600
沸 騰 油	Simmered Tofu (and Fish/Beef Tripe) in Hot and Spicy Oil ピリ辛豆腐の十種スパイスオイル煮(魚または牛もつ)	¥2,000
麻 婆 豆 腐	Spicy Ma po Tofu ピリッと痺れる麻婆豆腐	¥1,600
魚 香 茄 子	Fried Eggplant with Hot and Sour Sauce 茄子の酸味辛味煮込み	¥1,650
回 鍋 肉	Stir fried Cabbage and Pork with Miso Sauce 牛筋のピリ辛和え	¥1,000
小 茴 辣 子 鶏	Deep fried Chicken with Chinese Pepper 鶏の香り揚げ	¥800

故 伝統の料理
CLASSICS

青 椒 肉 絲	Wok-sauteed Shredded Beef with Green Pepper 豚肉とピーマンのチンジャオロース	¥1,600
北 京 烤 鴨	Peking Duck 壺焼き北京ダック クレープ包み	¥800
黄 菘 炒 銀 針	Sauteed Bean sprouts & Golden Chinese Chive しゃきしゃきモヤシと黄菘の塩炒め	¥1,600
炒 牛 胆	Sauteed Liver of Tokachi Herb Beef 十勝ハーブ牛レバーの炒め	¥1,600
炒 蛋	Sauteed Egg with Tomato トマト入りふわふわ卵炒め	¥1,200
腰 果 鶏 丁	Wok-sauteed Chicken and Cashew nuts 鶏肉とカシューナッツ炒め	¥1,000
軟 炸 鶏	Fried Chicken 鶏肉のやわらかから揚げ	¥1,600

懐 上海家庭料理
NOSTALGIC DISHES

炒 青 菜	Stir-fried Seasonal Green Vegetables 本日の青菜香り炒め	¥1,800
煮 白 菜	Braised Chinese Cabbage with Cream 白菜のとろとろクリーム煮込み	¥1,600
香 菜 炒 青 葱	Stir-fried Coriander and Scallion パクチーと青葱の香り炒め	¥1,000
蒜 香 炒 青 菜	Stir-fried Lettuce with Garlic Flavor レタスのガーリック炒め	¥1,800
醬 肉 青 露 笋	Stir-fried Green Asparagus with Chinese Bacon グリーンアスパラとチャイナベーコンの炒め	¥1,600
招 牌 腐 乳 肉	Pidan(preserved egg)with Two kinds of Sauces 豚バラととろとろ煮込み 蒸しパン添え	¥2,000

贅 豪華な食材
LUXURY FOOD

崑崙排翅	Simmered Shark Fin (half) フカヒレの上海風煮込み(ハーフサイズ)	####
鍋 巴	Burnt Rice with Shark Fin Sauce 熱々おこげのフカヒレあんかけ	¥5,200
芙蓉蟹	Crabmeat Omlette with Sweet and Sour Sauce かに玉の甘酢あんかけ	¥1,800
炒 蝦 仁	Wok-fried Shrimps (Chili Sauce or Salt or Mayo) 海老の炒め お好みの味付けで	¥1,800
活 龍 蝦	Super spicy Stir-fried Fresh Robster 活けオマール海老のヒーヒーアーヒー	¥7,000
煎 牛 扒	Fillet Steak of Wagyu Beef (200g) 和牛フィレのステーキ(200g)	####
蝦 子 海 参	Simmered Sea cucumber なまこの蝦子煮込み	¥3,800

シメの麺と飯
RICE AND NOODLES

炒	飯	Fried Rice チャーハン(五目/蟹レタス/海鮮)	¥1,650
担々	麵	Dan dan Noodle タンタンメン(辣香/白胡麻/豆乳)	¥1,400
光	麵	Noodles in Absolutely Ultimate Soup 極上スープのねぎそば	¥1,200
湯	麵	Noodles in Soup つゆそば(五目/野菜/海鮮/豆乳海鮮)	¥1,600
上海炒	麵	Shanghainese Fried Noodle 上海焼きそば	¥1,650
炒	麵	Fried Noodle with Thick Sauce あんかけ焼きそば(五目/野菜/海鮮)	¥1,650
豆腐	麵	Tofu Noodles in Soup 豆腐煮込みそば(あさりごぼう/鶏野菜)	¥1,650

点心・粥
DIM SUM & CHINESE PORRIDGE

鍋貼大餃子	Pan fried Dumpling (5pcs.) 焼き餃子	¥1,200
春捲	Spring Roll (2pcs.) サクサク春巻	¥600
蝦餃子	Steamed Shrimp Dumpling (2pcs.) 海老蒸し餃子	¥400
小籠包	Soup Dumpling (2pcs.) あつあつ小籠包	¥600
花捲	Chinese Steamed Bread (1pc.) 蒸しパン	¥200
XO醬大根餅	Turnip Cake with XO Sauce 特製XO醬を使った香港スタイルの大根餅	¥1,000
各式香泡飯	Chinese Porridge おかゆ(鶏／皮蛋／野菜)	¥1,300
特式寶泡飯	Chinese Porridge with Abalone 蝦夷鮑のおかゆ	¥3,200