# Chrysanthemum

# 菊花

# 【上海蟹づくし フルコース】

## 花彫醉大閘蟹

Fresh shanghai Crab Marinated with Chainese Rice Wine "Fua-Tiu"

# 上海蟹の紹興酒漬け

## 蟹粉小籠包

Steamed pork and Shanghai Crab meat Dumpling Xiao Long Po

# 上海蟹味噌入り小籠包

#### 大閘蟹粉排翅

Braised Shark's Fin with Shanghai Crab meat and roe Sauce

# ふかひれ (80g) の姿蒸し上海蟹味噌のソース

### 濾州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style よだれ鶏

## 清蒸大閘蟹

Steamed Shanghai Crab

# 上海蟹の蒸しもの

# 蟹肉干焼大明蝦配時蔬

Wok Fried Shrimp with Chili and Crab roe

蟹味噌入り大海老のチリソース 野菜添え

#### 蟹粉拌麺 或 蟹肉麻婆豆腐

Crub meat with Shanghai Noodoles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麺 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品

Desert

デザート



# Three Dish Shanghai Crab Course

# 大閘蟹三寶套餐

【上海蟹料理3品コース】

餐前小食 Appetizer

前菜

蟹粉小籠包

Steamed pork and Shanghai Crab meat Dumpling Xiao Long Po

上海蟹味噌入り小籠包

濾州口水鶏 Steamed Chicken Spicy Luzhou style よだれ鶏

清蒸大閘蟹 Steamed Shanghai Crab 上海蟹の蒸しもの



蟹粉拌麺 或 蟹肉麻婆豆腐 Crub meat with Shanghai Noodoles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麺 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品 Desert デザート

#### Confederate Rose

# 酔芙蓉

# 【季節の食材を使ったおまかせコース】

#### 餐前小食 濾州口水鶏 精美點心

Appetizer Delights and Dim Sum Selection

# よだれ鶏を含めた前菜4種

一碟餐前小食可以換成下面的菜 \*前菜の一品を下記のお料理に変更もできます

#### 花彫醉大閘蟹

Fresh shanghai Crab Marinated with Chainese Rice Wine "Fua-Tiu" 上海蟹の紹興酒漬け 追加料金 1.700円

紅燒鮑翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (extra cost applies)

ふかひれ (80g) の姿蒸し上湯ソース \* | 名様でも可 追加料金 6,500円

大閘蟹粉排翅 Braised Shark's Fin with Shanghai Crab meat and roe Sauce (extra cost applies) ふかひれ (80g) の姿蒸し上海蟹味噌のソース \* | 名様でも可 追加料金 9,000円

#### 廚師推介料理

Chef's Recommended Two Dishes

# 季節の料理2品

- 碟廚師推介料理可以換成下面的菜 \*季節の料理の一品を下記のお料理に変更もできます

#### 清蒸鮮魚

Steamed Amakusa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce 鮮魚の蒸し物 香港醤油仕立て 追加料金 2.000円

#### 碧緑蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

アワビのオイスターソース煮込み 野菜添え\* | 名様でも可追加料金 2,700円

#### 馬拉盞龍蝦粉絲煲

Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot 伊勢海老と春雨の土鍋煮込み 追加料金 3,500円

#### 蟹粉拌麺 或蟹肉麻婆豆腐

Crub meat with Shanghai Noodoles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麺 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品 Desert デザート



# Cyclamen

# 仙客来

# 【プレミアム点心 尾崎ビーフをメインに】

餐前小食

Appetizer

前菜

本日湯羹

Today's Soup

本日のスープ

精選高級蒸點三輝

Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection

プレミアム点心3種

濾州豬儿粑 原隻鮑魚醸燒賣 XO醬龍蝦帶子餃

豚肉と芽菜ヤーツァイの白玉蒸し 丸ごとアワビのせシュウマイ Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling

> 伊勢海老と帆立貝柱の蒸し餃子XO醬風味 Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling

> > 濾州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鶏

廚師推介料理 Chef's Premium Dim Sum Selection

季節のお料理

XO醬炒尾崎牛 Stir-Fried OZAKI Beef with XO Sauce

宮崎県産 尾崎ビーフのステーキ XO醤風味

粉麵飯

Rice or Noodles

麵飯料理

甜品

Desert

デザート

## Agapansasu

# 百子蓮

# 【ふかひれの姿煮込み 鮑をメインに】

餐前小食

Appetizer

前菜

黑松露小籠包

Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling

黒トリュフ入り小籠包

紅焼鮑翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

ふかひれ姿煮込み 上湯ソース

濾州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鶏



Steamed Amakusa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce

鮮魚の蒸し物 香港醤油仕立て

#### 碧緑蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

やわらかアワビのオイスターソース煮込み野菜添え

粉麵飯 Rice or Noodles

麵飯料理

### 金牌流沙包

Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

塩漬け卵とバターのとろけだす"香港ラウサーパオ"

甜品

Desert

デザート



# 啱啱好套餐

# 【アムアムホウ コース】

餐前小食 Appetizer 前 菜

餐前小食可以換成下面的菜 \*前菜を下記の料理に変更できます

花彫醉大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け 追加料金 1.700円

廚師精選點心三輝 Chef's Premium Dim Sum

おまかせ点心3種

點心三輝可以換成下面的菜 \*おまかせ点心3種を下記の料理に変更できます

蟹粉小籠包・點心双拼 上海蟹入り小籠包・点心 2 種 追加料金 500円

> 本日湯羹 Today's Soup 本日のスープ

濾州ロ水鶏. Steamed Chicken Spicy Luzhou style よだれ鶏

廚師推介料理 Chef's Premium Dim Sum Selection 季節のお料理

粉麺飯 Rice or Noodles

麵飯料理

麵飯料理可以換成下面的菜 \*麺飯料理を下記のお料理に変更もできます

蟹粉麻婆豆腐 上海蟹入り麻婆豆腐 追加料金 1.200円 滬式蟹粉拌麺 上海蟹入り和え麺 追加料金 1.600円

> 甜品 Desert デザート

追加メニュー Additional Menu

四川麻婆豆腐 Sichuan Style Mapo Dofu マーボー豆腐 ライス付 ¥800

金牌流沙包 Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns 塩漬け卵とバターのとろけだす"香港ラウサーパオ" ¥380



# 飲茶套餐

# 【飲茶コース】

※甲殻類アレルギーの方はご遠慮ください

# 濾州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

# よだれ鶏

## 鮮肉小籠包

Steamed pork Dumpling Xiao Long Po

# 小籠包

鮮肉小籠包可以換成下面的菜 \*小籠包を下記のお料理に変更もできます

#### 蟹粉小籠包

Steamed pork and Shanghai Crab meat Dumpling Xiao Long Po

上海蟹味噌入り小籠包 追加料金500円

#### 雲呑湯

Steamed Won-ton Soup

# ワンタンスープ

## 廚師精選點心六輝

Chef's Premium Dim Sum Selection

# おまかせ点心6種

## 粉麺飯

Rice or Noodles

# 麵飯料理

#### 金牌流沙包

Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

# 塩漬け卵とバターのとろけだす"香港ラウサーパオ"

追加メニュー AdditionalMenu

四川麻婆豆腐 Sichuan Style Mapo Dofu

マーボー豆腐 ライス付 ¥900

