￥6,800(税サ込7,700)

Orchid

蘭　花

【プレミアム点心　フカヒレスープ餃子をメインに】

※甲殻類アレルギーの方はご遠慮ください

彩色小冷碟

Assorted Appetizer Delights

よだれ鶏を含めた前菜2種

精選高級蒸點三輝

Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection

プレミアム点心三種

濾州豬儿粑

Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling

豚肉と芽菜（ヤーツァイ）かわいい仔豚の点心

XO醤龍蝦帶子餃

Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling

伊勢海老と帆立貝柱の蒸し餃子 XO醤風味

原隻鮑魚釀燒賣

Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling

まるごとアワビのせシュウマイ

魚翅灌湯餃

Steamed Shark-fin Dumpling in Soup

フカヒレ入り上湯スープ餃子

乾燒蝦仁

Wok Fried Prawn with Chili Sauce

大海老のチリソース

自選粉麺飯

Please Choose One Dish Rice or Noodles

【麺飯料理 別紙メニューより 2品お選びください】※１テーブルで2品

（お一人様の場合は1品）

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

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。

ご精算時に3％のサービス料を加算させていただきます。

Rice and Nodlle Menu

麺飯料理メニュー

四川麻婆豆腐　¥1300
Cooked Tofu & Minced pork with Chili sauce
四川マーボー豆腐

麻香擔擔湯麺　¥1400
Original Spicy Sesame Soup Noodles
ごま香るスープ タンタン麺

正宗擔擔麺　¥1400
Spicy Sesame Dandan Noodles(No soup)
本場汁なし タンタン麺

香辣牛肉面　¥1600
Spicy Beef Soup Noodles chengdu style
成都式 スパイシー牛肉ラーメン

宜賓燃面　¥1400
Fire Noodles Yibin Style(No soup)
四川省宜賓特産清物
芽菜と落花生入り 燃えるそば

蟹肉生菜炒飯　¥1500
Fried Rice with Crub Meat and Lettuce
ズワイ蟹とレタスのチャーハン

XO醤蝦粒炒飯　¥1800
XO Sauce and Shrimp Fried Rice
海老入り炒飯 XO醤風味
【蘭花コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥300円】

蟹粉麻婆豆腐　¥5000
Shanghai Crab Meat and Crab Roe Ma-Po Tofu
上海蟹入り麻婆豆腐 （冬期限定）
【蘭花コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥1600円】

豉油皇炒麺　¥1300
Supreme Soy Sauce Fried Noodles
香港焼きそば 特製醤油風味

揚州炒飯　¥1400
Yangzhou Fried Rice
香港チャーシュウ入り五目炒飯

港式鮮蝦雲呑麺　¥1500
Shrimp Won-ton Noodles
香港式 海老ワンタン麺

鹹魚鶏粒炒飯　¥1500
Chinese Anchovies and Chicken Fried Rice
中国アンチョビと鶏肉の炒飯

皮蛋瘦肉粥　¥1200
Congee with Pork and Preserved Egg
豚肉とピータンのお粥

蟹肉炆伊麺　¥1800
Crab Meat E-Fu Noodle
黄ニラと蟹肉の煮込み伊府麺
【蘭花コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥300円】

上湯扒芙蓉蟹飯　¥1800
Crab Meat Omelette on Rice
天津飯　蟹肉上湯ソース
【蘭花コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥300円】

滬江蟹粉拌麺　¥5000
Shanghai Crab Meat and Crab Roe Noodles
上海蟹の和えそば （冬期限定）
【蘭花コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥1600円】

Dim Sum Course

¥5,400 （税サ込6,110）

飲茶套餐

【点心9種の飲茶コース】

※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
ショウロンポウ

廚師精選點心六輝
Chef's Premium Dim Sum Selection
おまかせ点心６種

自選點心雙輝
Please Choose Two Dim Sum
【飲茶セレクション】別紙メニューより２品お選びください

分組選粉麺飯
Please Choose One Dish Rice and Noodles
【下記より１品お選びください】※１テーブルで１品

四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐（ライス付き）
港式雲呑麺	香港式 海老ワンタン麺
豉油皇炒麺	香港焼きそば
揚州炒飯	五目チャーハン
宜賓燃面	四川漬物芽菜と落花生入り燃えるそば
珍珠糯米鶏	鶏肉入り蓮の葉蒸しごはん

甜品
Desert
デザート

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。

ご精算時に3％のサービス料を加算させていただきます。

DIM SUM SELECTION
飲茶セレクション

晶瑩鮮蝦餃（2個）¥700
Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp
海老入り蒸し餃子

潮州蒸粉粿（2個）¥700
Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling
落花生と野菜の潮州式蒸し餃子

干蒸蝦焼賣（2個）¥700
Steamed Pork and Shrimp Siu Mai
香港式 豚肉と海老の焼売

韮菜水晶餃 （2個）¥700
Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive
ニラと海老入り蒸し餃子

鮮肉小籠包 （2個）¥700
Pork Xiao-long-po Dumpling
小籠包

豉汁蒸排骨 （1碟）¥800
Steamed Spare Rib with Black Beans
豚スペアリブ ブラックビーンズ蒸し

葡汁鹹水角 （2個）¥700
Deep-fried Mild Curry flavor Dumpling
マカオ式マイルドカレー風味の五目揚げ餃子

酥皮叉焼餐包 （2個）¥800
Baked Barbecued Pork Bun
チャーシュウ入りメロンパン

香煎蘿蔔糕 （2個）¥700
Pan-fried Radish Cake
大根餅の香り焼き

木姜鶏粒羅勒粿（2個）¥700
Steamed Chicken ＆ Basil Spicy Dumpling Litsea cubeba oil flavor
鶏肉とバジル ピリ辛蒸し餃子
四川省濾州市特産 木姜油風味

玉露上素餃（2個）¥800
Steamed Seasonal Vegetable Dumpling
季節野菜の蒸し餃子

紅頭菜海棠粿（2個）¥800
Beetroot Dumpling of Seafood
海鮮とビーツの蒸し餃子

精選高級蒸點三輝 ¥2,100
Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection
プレミアム点心三種

濾州豬儿粑
Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling
豚肉と芽菜（ヤーツァイ）かわいい仔豚の点心

原隻鮑魚釀燒賣
Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling
まるごとアワビのせシュウマイ

XO醤龍蝦帶子餃
Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling
伊勢海老と帆立貝柱の蒸し餃子 XO醤風味

【飲茶コースで選んだ場合 追加料金 ¥1,500円】

啱啱好蒸點三輝 ¥1,300
Three Kinds of Ngam Ngam Hou Dim Sum Selection
アムアムホウ特製点心三種

水晶海皇餃
Steamed Crystal Skin Dumpling with Snow Crub and Shrimp
ズワイ蟹と海老のクリスタル蒸し餃子

XO醤翡翠帶子餃
Steamed Jade skin Dumpling with Scallop & XO Source
ホタテ貝柱の蒸し餃子 XO醤風味

辣味貢菜牛肉餃
Steamed Wagyu beef Dumpling with Stem Lettuce
和牛と山クラゲのピリ辛蒸し餃子

【飲茶コースで選んだ場合 追加料金 ¥700円】

DIM SUM SELECTION
飲茶セレクション

生煎韮菜餅 （2個）¥700
Pan-fried Shrimp and Green Chive Dumpling
ニラ海老の揚げ餃子

菠菜蟹肉春捲（2本）¥800
Spring-rolls with Crab meat and Spinach
ズワイ蟹とほうれん草の春巻き

醤皇蒸鳳爪 （1碟）¥800
Steamed Chicken Feet with Black Beans
鶏もみじのコラーゲン蒸し

蘿白絲天鵞酥（2個）¥900
Swan Thousand Layered Pastry with Radish
白鳥型 雲南ハム入り大根パイ
【飲茶コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥150円】

葱花叉燒腸粉（2本）¥800
Steamed Rice flour rolls with Barbecued Pork
香港チャーシュウと葱のライスクレープ蒸し

蜜汁叉燒包 （2個）¥800
Steamed Barbecued Pork Bun
香港チャーシュウ饅頭

黒松露賽螃餃 （2個）¥1000
Steamed Truffle and Egg white Dumpling
黒トリュフ 卵白 海老の蒸し餃子
【飲茶コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥200円】

黒松露小籠包 （2個）¥1000
Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling
黒トリュフ入り小籠包
【飲茶コースで選んだ場合 追加料金おひとり様 ¥200円】

沙爹蜂巣炸芋角 （2個）¥800
Deep-fried Taro and Duck Puff
鴨肉のつくね芋コロッケ サテ・ソース風味

木姜炸鶏翼（2本）¥700
Deep-fried Chicken wings with Litsea cubeba
鶏手羽先の唐揚げ 四川省濾州市特産 木姜油風味

雞粒牛肝菌包 （2個）¥800
Steamed Porcini mushrooms and Chicken Bun
キノコ型 鶏肉とポルチーニ茸の饅頭

珍珠糯米雞 （1個）¥800
Steamed Sticky Rice in Lotus Leaf
鶏肉入り蓮の葉蒸しごはん

脆皮黒芝麻球（3個）¥600
Glutinous rice Sesame Balls
黒胡麻餡入りごま団子

奶皇糯米糍（3個）¥600
Glutinous rice Coconut Balls
カスタード餡入りココナッツ団子

金牌流沙包（2個）¥700
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

荔枝蜜鮮果杏仁豆腐 ¥600
Almond Pudding in Lycyee Honey Syrup
ライチハニーシロップの杏仁豆腐

¥3,800 （税サ込4,300）

Rose

玫　瑰

【海老のチリソースをメインに】

※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

廚師精選點心三輝
Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection
おまかせ点心３種

清湯水餃燉湯
Double-boiled Soup with Dumpling
香港式 水餃子入り蒸しスープ

乾焼蝦仁
Wok Fried Prawn with Chili Sauce
大海老のチリソース

分組選粉麺飯
Please Choose One Dish Rice and Noodles

【下記より１品お選びください】※１テーブルで１品

四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐（ライス付き）
麻香擔擔湯麺	タンタン麺
豉油皇炒麺	香港焼きそば
揚州炒飯	五目チャーハン
正宗擔擔麺	汁なしタンタン麺
皮蛋瘦肉粥	ピータン入りお粥

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。
ご精算時に3％のサービス料を加算させていただきます。