

コースのご予約

大切な日のお料理を ご予算に合わせてご用意いたします
(結婚記念日 お誕生日 祝賀会 歡送迎会 忘新年会 ビジネス接待等)

※ディナーコースは前日までにご予約をお願いいたします

※苦手な食材やアレルギーのある方は内容を変更できます (当日は不可)

お気軽にご相談ください

酔芙蓉 CONFEDERATE ROSE

¥10,000~ご予算に応じて承ります (税サ別)

季節の食材を使ったおまかせコース (全九品)

※最終入店時間は20時までとさせていただきます

ご来店当日に可能なコース

飲茶套餐 DIM SUM COURSE

¥6,800 (税サ別)

点心七種 よだれ鶏を含む飲茶コース (全九品)

仙客来 CYCLAMEN

¥15,000 (税サ別)

プレミアム点心 フカヒレスープ 尾崎牛を含むコース (全七品)

百子蓮 AGAPANSASU

¥20,000 (税サ別)

ふかひれ煮込み 鮑の柔らか煮を含むコース (全七品)

紫荊花 BAUHINIA

¥33,000 (税サ別)

伊勢海老 燕の巣 干し鮑を含むコース (全七品)

※最終入店時間は20時までとさせていただきます

~コースのご予約について~ グループごとに同じコースを選んで頂いております。

苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はご予約時間の24時間前にお申しつけください。

ご精算時に表示価格から消費税 別途5%のサービス料を加算させていただきます。

アラカルトメニュー

単品をご注文のお客様には

最初の一杯に合う前菜をお付き出しとしてご用意させていただいております

お一人様 ¥1,200 (席料込み)

APPETIZER

小食

前菜

素拍黄瓜	たたききゅうり パクチー&ニンニク風味 Garlic flavor of Cucumber and Pakchi	¥680 税込¥785
啫啫X.O.醬	アムアムホウ特製 X.O.醬 Spicy Seafood X.O.Sauce	¥800 税込¥924
琥珀甜合桃	クルミの飴かけ Caramelize Walnut	¥680 税込¥785
薑蔥白切鷄	蒸し鶏の葱油ソース Cold steamed Chicken with Leek oil	¥1,500 税込¥1,732
海蜇頭 薑蔥 / 甜辣	クラゲ 【葱生姜 / 甘辛】 Cold sliced Jellyfish	¥1,600 税込¥1,848
酸姜皮蛋	ピータン 甘酢生姜添え Preserved Ducks Egg with Ginger	¥800 税込¥924
青椒皮蛋	ピータンと焼きピーマンの四川風 🌶️ 2辛 Preserved Ducks Egg Szechwan style	¥1,500 税込¥1,732



Chinese Dim Sum

Ngam Ngam Hou



點心及甜品

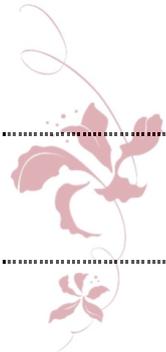
点心 デザート

精選高級蒸點三輝	プレミアム点心三種 Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection	3種	¥2,400 税込¥2,772
瀘州豬兒粿	豚肉と芽菜(ヤーツァイ)かわいい仔豚の点心 Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling		
原隻鮑魚釀燒賣	まるごとアワビのせシュウマイ Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling		
XO醬龍蝦帶子餃	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		
干蒸蝦燒賣	香港式 豚肉と海老のシュウマイ Steamed Pork and Shrimp Siu Mai	2個	¥700 税込¥808
晶瑩鮮蝦餃	海老蒸し餃子 Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp	2個	¥700 税込¥808
韭菜水晶餃	ニラ海老蒸し餃子 Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive	2個	¥700 税込¥808
鮮肉小籠包	小籠包 Steamed Pork Xiao-long-po Dumpling	2個	¥700 税込¥808
香煎蘿白糕	大根餅の香り焼き Pan-fried Radish Cake	2個	¥700 税込¥808
韭黃炸春卷	黄ニラと海老の春巻き Deep-Fried Spring-rolls with Shrimp and Yellow Chive	2本	¥700 税込¥808
豆豉蒸排骨	豚スペアリブ ブラックビーンズ蒸し Steamed Pork Spareribs with Black Beans	1籠	¥800 税込¥924
鷄粒牛肝菌包	キノコ型 鶏肉とホルチーニ茸の饅頭 Steamed Porcini mushroom and Chicken Buns	2個	¥1,000 税込¥1,155
蘿白絲天鵝酥	白鳥型 雲南ハム入り大根パイ Deep-Fried Swan Thousand Layered Pastry with Radish	2個	¥1,200 税込¥1,386
脆皮黑芝麻球	黒胡麻餡入りごま団子 ※15分ほどお時間を頂きます Fried sesame balls ※ take about 15 minutes	3個	¥650 税込¥750
奶皇糯米糍	カスタード餡入りココナツ団子 Steamed Coconut balls	3個	¥650 税込¥750
荔枝蜜鮮果杏仁豆腐	ライチハニーシロツプの杏仁豆腐 Steamed Jade Skin Dumpling with Scallop & X.O.Sauce		¥650 税込¥750



CHEF RECOMENDATION
主廚精選推介

シェフお勧め



招牌口水鷄	よだれ鷄  2辛 Steamed Chicken Spicy Luzhou style		¥1,500 税込¥1,732
清蒸鮮魚	鮮魚の蒸しもの 香港醬油仕立て Steamed Groper Fillet with Fish Soy Sauce		時価
紅燒大鮑翅	大ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース (約300g) Braised Shark's Fin with Brown Sauce	3~6名様	¥33,000 税込¥34,650
紅燒鮑翅	紀州産 ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース (原ビレ約150g) Braised Shark's Fin with Brown Sauce	1名様	¥15,000 税込¥17,325
蠔皇扣干鮑	干し鮑の煮込み (20頭) 野菜添え Braised Dried Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth	1名様	¥28,000 税込¥32,340
碧綠鮑汁扣鮮鮑魚	やわらか鮑のアバロンソース煮込み 野菜添え Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Abalone Broth	1名様	¥3,500 税込¥4,042
馬拉盞龍蝦粉絲煲	伊勢海老と春雨の土鍋煮込み Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot		¥5,200 税込¥6,006
和牛	和牛料理 ※下記より風味をお選びください Wagyu Beef ※ Please Choose One Dish		¥3,000~ 税込¥4,042~
蠔油炒	オイスターソース炒め	Stir-fried with Oyster	
豆豉炒	トウチー炒め	Stir-fried with Black Beans	
X.O.醬	X.O.醬炒め	Stir-fried with X.O.Sauce	
黑椒炒	黒胡椒炒め	Stir-fried with Black Pepper	
宮保	ピリ辛甘酢炒め	Stir-fried Peanuts with Red Pepper  2辛	
水煮	四川式 唐辛子煮込み	Poached Sliced Beef in Hot Chili Oil  4辛	
北京片皮鴨	北京ダック 1/4羽 Peking Stuffed Duck		¥2,800 税込¥3,234
酸菜魚	四川式 鮮魚と酸菜的煮込み  2辛 Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chili		¥3,000 税込¥3,465
四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐  3辛 Cooked Tofu & Minced pork with Chili sauce		¥1,300 税込¥1,501
金牌流沙包	塩漬け卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ (1個) Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns		¥390 税込¥450



招牌口水鷄

よだれ鷄 🌶️ 2辛

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

¥1,500

紅燒鮑翅

紀州産 ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

¥15,000



酸菜魚

四川式 鮮魚と酸菜的煮込み 🌶️ 2辛

Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chili

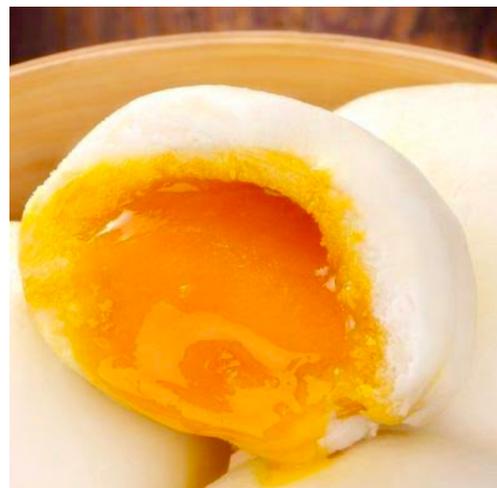
¥3,000

金牌流沙包

塩漬け卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ

Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

(1個) 390



BROTH AND SOUP

湯 及 羹

スープ

蟹肉燴生翅	ズワイ蟹入りふかひれスープ Braised Shark Fin with Crab Meat	2名様	¥3,200 税込¥3,696
酸辣海鮮羹	海鮮入りサンラータン  2辛 Hot and Sour Soup with Seafood	2名様	¥2,400 税込¥2,772
蟹肉菊花千絲湯	蟹肉入り豆腐の菊の花仕立て 干し貝柱のスープ Chrysanthemum Tofu Soup and Crab Meat	1名様	¥1,800 税込¥2,079
瑤柱竹筍蛹虫草燉湯	干し貝柱 キヌガサ茸 夏草花の蒸しスープ Double-boiled Aged Scallop and Premium Aged Mushrooms Soup	1名様	¥2,400 税込¥2,772
魚翅灌湯餃	フカヒレ入り上湯スープ餃子 Steamed Shark-fin Dumpling in Soup	1名様	¥2,400 税込¥2,772

VEGETABLES

時 令 蔬 菜

野菜料理

本日入荷の野菜をお好みの風味で調理致します

※下記より風味をお選びください

◆ Your Choice of Cooking Style

清炒	塩炒め	Stir-fried with Salt ※ Please Choose One Dish
蒜蓉炒	ニンニク炒め	Stir-fried with Garlic
薑茸炒	生姜炒め	Stir-fried with Ginger
馬拉盞炒	海老味噌炒め	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce
瑤柱扒	干貝柱ソース	Stir-fried with Conpoy and Oyster sauce

X.O.醬芙蓉炒蔬菜	野菜と卵のX.O.醬炒め Stir-fried Egg and Vegetables with XO Suce	¥1,800 税込¥2,079
紅燒茄子	茄子の炒めもの 醤油風味 Stir-fried Eggplant with Soy Sauce	¥1,300 税込¥1,501
蟹肉扒西蘭花	ブロッコリーの蟹肉あんかけ Simmered Broccoli and Crab Meat	¥1,800 税込¥2,079

MAIN
主 菜
メイン料理

無花果咕嚕肉	干しいちじく入り広東酢豚 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce		¥1,800 税込¥2,079
大蝦球	大海老のお料理 King Prawn	※下記より風味をお選びください ◆ Your Choice of Cooking Style	¥2,200～ 税込¥2,541
干焼	チリソース 2辛 マヨネーズ	Deep-Fried King Prawn with Chili Sauce Deep-Fried King Prawn with Mayonnaise Sauce	
清炒	塩炒め	Stir-fried with Salt	
豉椒炒帶子大蝦球	ホタテ貝と大海老のブラックビーンソース炒め Stir-fried Scallop and King Prawn with Black Beans		¥2,800 税込¥3,234
宮保鶏丁	鶏肉とピーナッツのピリ辛甘酢唐辛子炒め Stir-fried Chicken and Peanuts with Red Pepper	2辛	¥2,500 税込¥2,887
樂山回鍋肉	豚バラ肉と葉ニンニクの四川式回鍋肉 ～鹿児島県産 亜麻仁の恵み黒豚～ Stir-fried Pork with Garlic Leaves Szechwan style	2辛	¥1,800 税込¥2,079
豉椒炆排骨	豚スペアリブのブラックビーンソース煮込み Braised Pork Spareribs with Black Beans		¥2,400 税込¥2,772
辣子酥鶏	鶏肉のサクサク香り炒め ～花椒と唐辛子の香り～ Deep-Fried Chicken with Red Pepper	4辛	¥1,800 税込¥2,079
干鍋排骨	豚スペアリブの汁なし麻辣鍋仕立て Stir-fried Pork Spareribs with Chili Pepper	3辛	¥2,500 税込¥2,887



干鍋排骨

豚スペアリブの汁なし麻辣鍋仕立て

3辛 ¥2,500

RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

揚州炒飯	五目チャーハン Yangzhou Fried Rice	¥1,400 税込¥1,617
X.O.醬蝦粒炒飯	海老とX.O.醬のチャーハン XO Sauce and Shrimp Fried Rice	¥1,800 税込¥2,079
鹹魚雞粒炒飯	鶏肉と中国アンチョビのチャーハン Chinese Anchovies and Chicken Fried Rice	¥1,500 税込¥1,732
蟹肉生菜炒飯	ズワイ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	¥2,000 税込¥2,310
蟹肉薑蔥撈麵	ズワイ蟹とフクロ草入り煮込みそば Braised Crab Meat Noodle	¥2,000 税込¥2,310
担担湯麵	タンタン麵  2辛 Original Spicy Sesame Soup Noodles	¥1,400 税込¥1,617
正宗担担麵	本場 汁なしタンタン麵  2辛 Spicy Sesame Dandan Noodles(No soup)	¥1,400 税込¥1,617
宜賓犇燃面	四川省宜賓特産漬物 芽菜と落花生入り 燃えるそば  3辛 Spicy Noodles Yibin Style (No soup)	¥1,400 税込¥1,617
香辣牛肉面	成都式 スパイシー牛肉ラーメン  3辛 Spicy Beef Soup Noodles chengdu style	¥1,600 税込¥1,848
港式鮮蝦雲吞麵	香港式 海老ワンタン麵 Shrimp Won-ton Noodles	¥1,500 税込¥1,732
豉油皇炒麵	香港やきそば 特製醤油風味 Supreme Soy Sauce Fried Noodles	¥1,300 税込¥1,501
滬江蟹粉拌麵	上海蟹の和えそば (冬期限定) Shanghai Crab Meat and Crab Roe Noodles	¥5,000 税込¥5,775