

DIM SUM SELECTION 追加注文の場合 各¥800円  
飲茶セレクション

晶莹鲜蝦餃 (3個)  
Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp  
海老入り蒸し餃子

潮州蒸粉粿 (3個)  
Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling  
落花生と野菜の潮州式蒸し餃子

干蒸蝦燒賣 (3個)  
Steamed Pork and Shrimp Siu Mai  
香港式豚肉と海老の焼売

韭菜水晶餃 (3個)  
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 (3個)  
Pork Xiao-long-po Dumpling  
ショウロンポウ

西芹元貝腸 (3本)  
Steamed Rice flour rolls with Scallop and Celery  
貝柱とセロリ ライスクレープ蒸し

山竹牛肉球 (3個)  
Steamed Beef Balls with Bean curd sheet  
牛肉団子の蒸しもの 揚げ湯葉添え

翡翠帶子餃 (3個)  
Steamed Jade skin Dumpling with Scallop  
ホタテ貝柱の蒸し餃子

蜜汁叉燒包 (3個)  
Steamed Barbecued Pork Bun  
香港チャーシュー饅頭

木姜炸鷄翼 (3本)  
Deep-fried Chicken wings with Litsea cubeba oil flavor  
鷄手羽先の唐揚げ 四川省瀘州市特産 木姜油風味

沙爹蜂巢炸芋角 (3個)  
Deep-fried Taro and Duck Puff  
鴨肉のつくね芋コロッケ サテ・ソース風味

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

香煎蘿蔔糕 (3個)  
Pan-fried Radish Cake  
大根餅の香り焼き

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

生煎韭菜餅 (3個)  
Pan-fried Shrimp and Green Chive Dumpling  
ニラと海老の揚げ餃子

咖喱鹹水角 (3個)  
Deep-fried Curry flavor Dumpling  
カレー風味の五目揚げ餃子

醬皇蒸鳳爪 (1碟)  
Steamed Chicken Feet with Black Beans  
鷄もみじのコラーゲン蒸し

菠菜蟹肉春捲 (3本)  
Spring-rolls with Crab meat and Spinach  
ズワイ蟹とほうれん草の春巻き

蘿白絲天鵝酥 (2個)  
Swan Thousand Layered Pastry with Radish  
白鳥型 雲南ハム入り大根パイ

黑松露賽螃蟹 (2個)  
Steamed Truffle and Egg white Dumpling  
黒トリュフと卵白の蒸し餃子

酥皮叉燒餐包 (3個)  
Baked Barbecued Pork Bun  
チャーシュー入りメロンパン

黑松露小籠包 (2個)  
Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling  
黒トリュフ入りショウロンポウ

【プレミアム点心】 ¥2,100

精選高級蒸點三輝

瀘州豬兒耙 原隻鮑魚釀燒賣 XO醬龍蝦帶子餃

Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection

Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling

Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling

Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling

豚肉と芽菜の白玉蒸し まるごと鮑のせ焼売

伊勢海老とホタテ貝柱のXO醬風味

飲茶コースで選んだ場合 追加料金 ¥1,600円

【アムアムホウ特製点心】 ¥1,600

啱啱好蒸點三輝

魚子西芹帶子餃 紅頭菜海棠糕 香茜蟹肉餃

Three Kinds of Ngam Ngam Hou Dim Sum Selection

Steamed Scallop Dumpling with Caviar

Steamed Shrimp and Scallop Dumpling with Beets

Steamed Crab meat and Pork Dumpling with Coriander

ホタテ貝柱の蒸し餃子キヤビア添え

海鮮とピーツの蒸し餃子 蟹肉と香菜の蒸し餃子

飲茶コースで選んだ場合 追加料金 ¥1,000円

# Rice and Noodle Menu

麵飯料理メニュー

追加注文の場合 各¥800円

## 四川麻婆豆腐

Cooked Tofu & Minced pork with Chili sauce

四川マーボー豆腐

## 麻香擔擔湯麵

Original Spicy Sesame Soup Noodles

胡麻香るスープ タンタン麵

## 正宗擔擔麵

Spicy Sesame Dandan Noodles(No soup)

本場汁なし タンタン麵

## 香辣牛肉面

Spicy Beef Soup Noodles chengdu style

成都式スパイシー牛肉ラーメン

## 蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

ズワイ蟹とレタスのチャーハン

## 宜賓燃面

Fire Noodles Yibin Style(No soup)

四川省宜賓特産漬物 芽菜と落花生入り 燃えるそば

## 咕嚕肉

Stewed Sweet and Sour Pork

広東式酢豚

## 清蒸東星斑 ¥2,700

Steamed Amakusa Star Groper Fillet with Fish Soy Sauce

長崎県産 東星ハタの蒸しもの 香港醤油仕立て

蘭花コースで選んだ場合 追加料金 ¥1,900円

## 紅焼排翅 ¥7,300

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

フカヒレの姿煮込み 上湯ソース

蘭花コースで選んだ場合 追加料金 ¥6,500円

## 脆皮黑芝麻球 (3個) ¥600

Glutinous rice Sesame Balls

黒胡麻餡入りごま団子

## 青椒牛肉絲炒麵

Fried Noodles with Beef and Green Pepper

牛肉とピーマンのあんかけ焼きそば

## 皮蛋瘦肉粥

Congee with Pork and Preserved Egg

牛肉とピーマンのあんかけ焼きそば

## 港式鮮蝦雲吞麵

Shrimp Won-ton Noodles

香港式海老ワンタン麵

## 豉油皇炒麵

Supreme Soy Sauce Fried Noodles

特製醤油風味 香港焼きそば

## 珍珠糯米鷄

Lotus Leaf wrapped Sticky rice with Chicken

鶏肉と干し貝柱の蒸しご飯 蓮の葉包み

## 揚州炒飯

Yangzhou Fried Rice

香港チャーシュー入り五目チャーハン

## 乾燒蝦仁

Stir-fried Prawn with Chili Sauce

大海老のチリソース

## XO醬炒尾崎牛 ¥3,100

Sauteed Ozaki Beef Filet in XO Sauce

宮崎県産 尾崎ビーフのステーキ XO醬風味

蘭花コースで選んだ場合 追加料金 ¥2,300円

## 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

ご精算時に消費税を加算させていただきます