

star anise

Seasonal a la carte

季節のアラカルト

Wok-fried foie gras, mango, black vinegar, steamed bun
フォアグラとマンゴーの黒酢風味 蒸しパン包み

Sweetfish confit, lemongrass, dill
鮎のコンフィ レモングラスとディルの香り

Deep-fried soft shell crab, garlic, breadcrumbs
ソフトシェルクラブの金沙粉炒め

Wok-fried abalone, sakura shrimp XO sauce
鮑の煎り焼き 桜海老の XO 醬ソース

Lobster bisque noodle soup, shrimp wonton
オマール海老のビスク風雲呑麵

Appetizer

前菜

regular / half

Assorted appetizers, three kinds
冷菜三種盛り合わせ

Green salad, beetroot dressing, mustard **(V)**
グリーンサラダ ビーツドレッシング マスタード風味

Marinated jellyfish
クラゲの冷菜

Cold sliced chicken, spicy sesame sauce
国産鶏の棒々鶏

Steamed chicken, spicy sauce
蒸し鶏のスパイシーソースがけ

Barbecued pork
国産豚の叉焼

Szechuan sliced pork, spicy garlic sauce
四川風 豚バラ肉の湯引き スパイシーガーリックソース

Preserved egg and tofu
ピータン豆腐

Soup

スープ

Xinhua ham, bird's nest
海燕の巣と金華ハムのスープ

Steamed Chinese herbal, Xinhua ham
金華火腿入り薬膳スープ

Hot and sour seafood
海の幸入り酸味湯

Dim Sum Menu

点心

Deep-fried spring roll, pork, crab
山海の幸入り春巻

Pan-fried dumpling, pork, vegetable
豚肉とキャベツ入り焼き餃子

Pan-fried dumpling, pork, shrimp, green chives
海老と韭入り焼き饅頭

Steamed shrimp dumpling
海老入り蒸し餃子

Xiaolongbao
小籠包

Steamed pork dumpling
豚肉の旨み焼売

Pan-fried radish cake, Chinese sausage
腸詰め入り大根餅

Steamed pork spareribs, black bean
スペアリブの黒豆ソース蒸し

Seafood

シーフード

Braised abalone, oyster sauce
鮑のオイスターソース煮

Braised abalone, cream sauce
鮑のクリーム煮

Braised abalone, soy sauce
鮑の醤油煮

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce **(S)**
干し鮑のやわらか煮 金華火腿とオイスターソース風味

Braised sea cucumber, soy sauce
なまこの醤油煮

Wok-fried scallops, vegetables
帆立貝と野菜の炒め

Wok-fried scallops, spicy sauce
帆立貝の唐辛子炒め

Braised shrimp, chili sauce
小海老のチリソース煮

Braised prawns, chili sauce
大海老のチリソース煮

Braised lobster, chili sauce
オマール海老のチリソース煮

Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili **(S)**
オマール海老と鶏手羽先の朝天唐辛子炒め

Steamed sea bream, leek, ginger
小鯛の葱生姜香り蒸し

Shanghai braised sea bream, soy sauce
小鯛の醤油煮込み 上海風

(V)Vegetarian **(S)**Signature dish / Chef's recommendation

star anise

Poultry and Meat

肉

Deep-fried chicken
国産鶏の唐揚げ

Szechuan crispy chicken, chilies, peanuts
四川風 国産鶏のスパイス揚げ

Wok-fried chicken, cashew nuts
国産鶏とカシューナッツ炒め

Peking duck (one piece) ㊤
北京ダック（一本）

Deep-fried chicken wings, shrimp tomalley
鶏手羽先のカリカリ揚げ 海老みそ風味

Wok-fried pork, sweet and sour sauce
酢豚

Wok-fried pork, black vinegar
豚肉の黒酢風味

Wok-fried pork, cabbage, miso paste
豚肉とキャベツの味噌炒め

Wok-fried shredded beef, green pepper
牛肉とピーマンの細切り炒め

Wok-fried beef, oyster sauce
牛肉のオイスターソース炒め

Wok-fried Japanese beef, vegetables,
black pepper
国産牛と野菜の黒胡椒炒め

Szechuan sliced beef, bean sprout, celery,
leek and hot chili sauce
四川風 牛肉、もやし、セロリのピリ辛煮込み

Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning
飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい

Vegetables

野菜

Szechuan wok-fried cabbage, chili
四川風 キャベツの炒め

Wok-fried green vegetables
青菜の香り塩炒め

Braised Chinese cabbage, cream sauce
白菜のクリーム煮

Braised Chinese cabbage, dried scallop, Szechuan pickles
白菜と干し貝柱、搾菜の醤油煮込み

Egg, Tofu

卵・豆腐

Wok-fried crab meat, egg
蟹と玉子の炒め

Wok-fried pork, egg, wood ear mushroom
豚肉と卵、キクラゲの香り炒め

Braised green vegetables, bean cured skin, tofu
青菜、湯葉、豆腐の煮込み

Szechuan braised tofu, minced meat ㊤
四川風 麻婆豆腐

Braised chicken, tofu, chili, yuzu
鶏肉と豆腐の辛子煮込み 柚子の香り

Two kinds of braised spicy tofu
二色麻辣豆腐

Braised tofu, crab meat
豆腐と蟹肉の煮込み

Rice and Noodles

麺・飯

regular / half

Noodle soup
汁そば
seafood / barbecued pork / seafood and meat / spicy sesame
海鮮あんかけ／叉焼／五目あんかけ／担担麺

Fried noodles
焼きそば
seafood / vegetables / seafood and meat / Shanghai
海鮮あんかけ／野菜あんかけ／五目あんかけ／上海風

Fried rice
炒飯
seafood / barbecued pork / crab meat / shrimps
海鮮／叉焼／蟹／海老

star anise spicy noodle soup ㊤
香辣担担麺

Crispy fried rice cake, meat and seafood soup
五目おこげ

Dessert

デザート

Mango pudding, mango sorbet, fruits
マンゴープリンとマンゴーソルベ フルーツ添え

Selection of apricot seed dessert
三種類の杏仁デザート

Baked egg custard tart, fruits
エッグタルト フルーツ添え

Ice cream and sorbet selection
アイスクリームとソルベ

㊤Vegetarian ㊤Signature dish / Chef's recommendation