

star anise

Seasonal a la carte
季節のアラカルト

Hot and sour soup, fresh tomato, black vinegar
フレッシュトマトの酸辣湯 黒酢風味

Xinhua ham soup, matsutake, snow crab
松茸とズワイ蟹入り金華ハムスープ

Steamed abalone and mushroom, leek, ginger
鮑と茸の葱生姜蒸し

Fried rice, takana pickles, minced pork
高菜と挽肉の炒飯

Noodle soup with sweet shrimp broth
甘海老だしの汁そば

Appetizer
前菜

regular / half

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

Green salad, beetroot dressing, mustard ⑤
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

Chef's recommendation
料理長おすすめの一品

Peking duck, three kinds
北京ダック 三種の味わい

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
金華ハム入り薬膳スープ

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
小龍包

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

regular / half

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 ⑤
干し鮑のやわらか煮 金華ハム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 ⑤
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

⑤Vegetarian ⑤Signature dish / Chef's recommendation

star anise

Poultry and Meat
肉

regular / half

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

regular / half

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