

一品料理 a la carte

料理長おすすめ

Chef's recommendation



蟹黄小排翅

上海蟹味噌ミニ フカヒレの姿煮
Braised Small Sharks fin with Shanghai crab innards
in Soy Sauce

9,800



蟹黄排翅

上海蟹味噌フカヒレの姿煮
Braised Sharks fin with Shanghai crab innards

23,000



蟹黄鱼翅

上海蟹味噌フカヒレスープ
Sharks fin soup with Shanghai crab innards

9,000



蟹黄虾仁

上海蟹味噌と海老の炒め
Stir-fried shrimp with Shanghai crab innards

4,500



一品料理

前菜 Appetizer

三色冷盆

三種前菜盛り合わせ
Assortment of three cold appetizers

2,400



口水鸡

皇華式“よだれ鶏”
Steamed chicken with spicy sauce

2,300



フカヒレ Shark's fin



红烧扒翅 大

フカヒレの姿煮 大
Braised large shark's fin in soy sauce

15,000



画像はイメージです。

蟹肉魚翅湯

蟹肉入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with crab meat

3,200



一品料理

干烧虾仁

海老のチリソース
Braised shrimps with chili sauce

2,900



青椒牛肉

和牛とピーマンの細切り炒め
Stir Fried Japanese beef and Green Pepper

3,600



黑椒牛肉

中落カルビの黒胡椒炒め
Stir-fried beef with black pepper

3,400



黑醋香肉

黒酢の酢豚
Sweet and sour pork with black vinegar

2,400



黑椒鸡片

鶏肉と野菜の黒胡椒炒め
Wok of chicken and vegetables
with black pepper

2,400



今天时菜

本日の野菜炒め
Today's stir-fried vegetables

2,200



四川麻婆豆腐

四川麻婆豆腐（普通・辛口）
Braised bean curd and minced pork
in Szechwan chili sauce

1,600



一品料理

麵 飯

Noodles • Rice

什錦湯麵

五目つゆそば

Chinese soup noodles with chop suey

2,200



什錦炒飯

五目チャーハン

Fried rice with assorted ingredients

2,300



点心

Dim sum

焼売

焼売

Shu-Mai (4pieces)

4 個 780



蝦餃

海老蒸し餃子

Steamed shrimp dumplings (4pieces)

4 個 840



デザート

Dessert

杏仁豆腐

皇華杏仁豆腐

Almond jelly

480



馬拉糕

香港式蒸しカステラ

Hong Kong-style steamed sponge cake

480

