前菜盛り合わせ

五目前菜盛り合わせ

4,300 円
ハーフ 2,100 円

什錦併盆
Assorted cold appetizer

三種前菜盛り合わせ　2,500 円
ハーフ 1,400 円

蒸し鶏の冷菜 / 直火焼きチャーシュー / くらげ

三併盆 Three cold appetizer
(Shredded chicken / BBQpork /Jellyfish)

広東式 焼き物前菜盛り合わせ　3,400 円
ハーフ 2,000 円

直火焼きチャーシュー / 広東風ローストダック
/ 皮付き豚ばら肉のパリパリ焼き

広式三併盆 Three barbecued meat appetizer
(Roasted duck/ BBQpork / Pork back ribs w/crispy skin)

前菜

冷菜

蒸し鶏の冷菜 葱油ソース掛け 1,500 円
ハーフ 800 円
白切鶏 Steamed chicken w/spring onion soy sauce

バンバンジー 1,500 円
ハーフ 800 円
棒々鶏 Shredded chicken w/sesame sauce

ピータン 900 円
皮蛋 preserved eggs

日光産 生湯葉豆腐とピータンのサラダ
ハーフ 1,100 円
皮蛋腐皮豆腐 Yuba-Tofu mixed w/preserved eggs

くらげの冷菜 1,700 円
海哲皮 Jelly fish

干し豆腐の和え物 950 円
豆腐千絲 Shredded bean curd mixed w/vegetables

白菜の甘酢漬け 900 円
辣白菜 Chinese cabbage pickled in vinegar

キュウリの甘酢漬け 900 円
辣黄瓜 Cucumber pickled in vinegar

焼き物前菜

直火焼きチャーシュー 1,600 円
ハーフ 850 円
明櫨叉焼 Barbecued pork

皮付き豚ばら肉のパリパリ焼き 1,800 円
ハーフ 950 円
脆皮焼肉 Pork belly w/crispy skin

広東風ローストダック 1,900 円
ハーフ 1,000 円
広東焼鴨 Roasted duck in Cantonese style

温かいおつまみ

白センマイの湯引き葱油ソース掛け ※入荷時のみ 1,900 円
白灼牛百頁 Boiled beef tripe w/spring onion soy sauce

活ソデイカと舞茸の湯引き 葱油ソース掛け 1,800 円
白灼墨魚 Boiled squid w/spring onion soy sauce

ハチノスの炒め (豆鼓(トウチ) / ピリ辛葱) 1,500 円
豆鼓 / 葱爆牛肚 Sautecd beef reticle

白センマイの湯引き

» レギュラー3～4名 / ハーフ1～2名仕様 » 価格は全て税込

フカヒレ

フカヒレの姿煮込み

9,500 円
（約 100g）

紅焼排翅
Braised shark's fin
in brown sauce (whole style)

フカヒレスープ

蟹肉入りフカヒレスープ（塩味） 4,200 円
1cup 1,600 円

蟹肉魚翅湯 Braised shark's fin w/crab meat soup

蟹味噌入りフカヒレスープ 4,800 円
1cup 2,000 円

蟹黄魚翅湯 Braised shark's fin in crab butter soup

フカヒレの澄ましスープ（醤油味）4,200 円
1cup 1,600 円

魚翅上湯 Braised shark's fin in shang tang soup

海珍

香港式 鮑の焼きパイ

2 個 4,000 円
(+1 個 2,000 円)

鮑魚酥
Fresh abalone pie
in Hong Kong style

鮑

活あわびと季節野菜の薄塩炒め　4,800 円
ハーフ　2,800 円
清炒鮑魚 Sauteed fresh abalone w/vegetables

活あわびの醤油煮込み　4,800 円
ハーフ　2,800 円
紅焼鮑魚 Braised fresh abalone in brown sauce

活あわびのクリーム煮　5,000 円
ハーフ　3,200 円
奶油鮑魚 Braised fresh a balone in cream sauce

ナマコ

活ナマコと筍の醤油煮込み　6,500 円
ハーフ 4,000 円
紅焼海参 Braised sea cucumber
w/bamboo shoot in brown sauce

活ナマコと活あわびの醤油煮込み
7,500 円
ハーフ 4,500 円
海参鮑魚 Braised sea cucumber
w/fresh abalone in brown sauce

活ナマコと筍の醤油煮込み

» レギュラー3～4名 / ハーフ1～2名仕様　» 価格は全て税込

海老

酔っ払い海老の湯引き

4 尾 2,600 円
+1 尾 650 円

醉蝦
Slightly Boiled drunken shrimps

大海老

大海老と季節野菜の薄塩炒め 3,200 円
ハーフ 1,800 円

清炒明蝦 Sautecd king prawn w/vegetables

大海老のチリソース煮 3,200 円
ハーフ 1,800 円

乾燒明蝦 Braised king prawn in chili sauce

大海老のマヨネーズオーロラソース
3,200 円
ハーフ 1,800 円

奶露明蝦 Fried king prawn in mayonnaise sauce

大海老のマヨネーズオーロラソース

海老

海老と季節野菜の薄塩炒め 2,600 円
ハーフ 1,600 円

清炒蝦仁 Sautecd shrimp w/vegetables

海老のチリソース煮 2,600 円
ハーフ 1,600 円

乾燒蝦仁 Braised shrimp in chili sauce

海老のマヨネーズオーロラソース
2,600 円
ハーフ 1,600 円

奶露蝦仁 Fried shrimp in mayonnaise sauce

海老とピーナッツの唐辛子炒め 2,600 円
ハーフ 1,600 円

宮保蝦仁 Sauteed shrimp w/nuts and red pepper

魚、蟹、帆立、イカ

本日のお魚料理

詳細はスタッフまで
魚と**調理法**をお選びいただけます

蟹

ソフトシェルクラブの香港漁師風炒め 3,000 円
避風塘軟蟹 Deep fried soft shell crab w/chili & garlic

蟹爪と海鮮ミンチの丸揚げ 2 本 2,000 円
百花蟹手 Deep fried crab claw w/minced seafood

獅門風あんかけ蟹玉 1,400 円
ハーフ 900 円
芙蓉蟹 Omelette w/crab meat

ソフトシェルクラブの香港漁師風

帆立

帆立と季節野菜の薄塩炒め 3,400 円
ハーフ 2,000 円
清炒帯子 Sauteed scallop w/vegetables

帆立と海老の自家製XO醤炒め 4,000 円
ハーフ 2,600 円
XO醤炒双鮮 Sauteed scallop and shrimp w/XO sauce

イカ

イカと季節野菜の薄塩炒め 1,800 円
ハーフ 1,000 円
清炒墨魚 Sauteed squid w/vegetables

イカの四川風辛味炒め 1,800 円
ハーフ 1,000 円
魚香墨魚 Sauteed squid w/chili and sour sauce

» レギュラー3～4名 / ハーフ1～2名仕様 » 価格は全て税込

肉

牛ばら肉の角煮込み

3,300 円
ハーフ 2,000 円

紅焼牛腩
Braised beef in brown sauce

牛肉

牛肉とピーマンの細切り炒め 2,500 円
ハーフ 1,700 円
青椒牛肉絲 Sauteed shredded beef w/green pepper & oyster sauce

牛肉と野菜のオイスターソース炒め
2,500 円
ハーフ 1,700 円
蠔油牛肉 Sauteed beef w/oyster sauce

牛肉と野菜の豆鼓(トウチ)ソース炒め 2,500 円
ハーフ 1,700 円
豆鼓牛肉 Sauteed beef w/black bean sauce

鶏肉

若鶏と季節野菜の薄塩炒め 1,900 円
ハーフ 1,200 円
清炒鶏丁 Sautced diced chicken w/vegetables

若鶏とカシューナッツのオイスターソース炒め
1,900 円
ハーフ 1,200 円
腰果鶏丁 Sautecd diced chicken w/cashew nuts & oyster sauce

若鶏とピーナッツの唐辛子炒め 1,900 円
ハーフ 1,200 円
宮保鶏丁 Sauteed diced chicken w/peanuts & red pepper

若鶏の唐揚げ 1,900 円
ハーフ 1,200 円
軟炸鶏 Deep fried chicken

油淋鶏(ユーリンチー)
半羽 2,300 円
油淋鶏塊 Crispy fried chicken w/fragrant sauce

北京ダッククレープ包み

4 枚 3,000 円
ハーフ 2 枚 1,500 円

北京片皮鴨
Crispy skin Peking duck wrap

家鴨

アヒルの舌のスパイス炒め 2,900 円
ハーフ 1,700 円
香辣鴨舌 Spiced duck's tongue

豚ばら肉の角煮 蒸しパン添え

豚肉

厳選・沖縄産 豚ばら肉の角煮 蒸しパン添え
4 枚 4,400 円
ハーフ 2 枚 2,200 円
南乳扣肉 Braised pork belly in brown sauce w/ buns

黒酢すぶた 2,000 円
ハーフ 1,300 円
黒醋肉塊 Black vinegar sweet and sour pork

スペアリブの椒塩(じょうえん)風味 2,200 円
ハーフ 1,400 円
椒塩排骨 Fried spare rib sauteed w/ spiced vegetables

豚肉とピーマンの細切り炒め 2,000 円
ハーフ 1,300 円
青椒肉絲 Sauteed pork w/green pepper and oyster sauce

豚肉と野菜の豆鼓(トウチ)ソース炒め 2,000 円
ハーフ 1,300 円
豆鼓肉塊 Sauteed pork w/black bean sauce

八宝菜 2,200 円
ハーフ 1,400 円
八宝菜 stir-fried meat,seafood and vegetables

» レギュラー3～4名 / ハーフ1～2名仕様 » 価格は全て税込

豆腐、野菜

四川風 麻婆豆腐

1,500 円
ハーフ 1,000 円

麻婆豆腐
Bean curd Sichuan Style

豆腐

豆腐と海鮮の塩味煮込み 1,900 円
ハーフ 1,200 円

海鮮豆腐 Braised bean curd w/seafood

豆腐と豚肉のオイスターソース煮込み 1,600 円
ハーフ 1,100 円

蠔油豆腐 Braised bean curd w/oyster sauce

揚げ豆腐の香港漁師風炒め 1,200 円

避風塘豆腐 Deep fried bean curd w/chili & garlic

五目野菜と玉子のクレープ包み

野菜

青梗菜の薄塩炒め 1,400 円

清炒青梗菜 Sauteed Qing geng cai

青梗菜と蟹肉の薄塩煮込み 2,000 円

蟹肉菜心 Braised Qing geng cai w/crab meat

青梗菜のクリーム煮 2,000 円

奶油菜心 Braised Qing geng cai in cream sauce

茄子と豚肉の辛味煮込み 1,600 円

魚香茄子 Braised egg plant & pork w/spicy sauce

椎茸と筍の煮込み 1,800 円

紅焼双冬 Braised shiitake mushroom & bamboo shoots

五目野菜と玉子のクレープ包み
- 自家製 XO 醤＆ 甜麺醤添え - 5 枚 1,950 円

合菜帯帽 Mixed vegetables & egg wrap in crape

スープ、おこげ

干貝入り滋養蒸しスープ

1 cup 1,800 円
（1名分）

燉湯
Steamed clear soup
w/Dried scallop

スープ

コーンスープ 1,300 円
ハーフ 800 円

粟米湯 Sweet corn soup

玉子と野菜のスープ 1,300 円
ハーフ 800 円

蛋花湯 Egg and vegetables soup

酸辣湯（サンラータン） 1,400 円
ハーフ 900 円

酸辣湯 Hot & sour soup

あわびの澄ましスープ 3,500 円

清湯鮑魚 Abalone & vegetables clear soup

おこげ

五目おこげ（醤油味） 5 枚 1,900 円
ハーフ 2 枚 1,200 円

什錦鍋巴 Crispy rice
w/various meat,seafood,vegetables

海鮮おこげ（塩味） 5 枚 2,200 円
ハーフ 2 枚 1,400 円

海鮮鍋巴 Crispy rice w/seafood

» レギュラー3～4名 / ハーフ1～2名仕様 » 価格は全て税込

飯

フカヒレあんかけ炒飯

2,200 円

散翅炒飯
Fried rice w/braised shark's fin

炒飯

五目炒飯 1,100 円
什錦炒飯 Fried rice w/chopped pork & seafood

海老入り炒飯 1,300 円
蝦仁炒飯 Fried rice w/shrimp

蟹肉入り炒飯 1,400 円
蟹肉炒飯 Fried rice w/crab meat

石焼き炒飯

フカヒレ入り海鮮あんかけ 石焼き炒飯（塩味） 2,400 円
石焼魚翅炒飯 Fried rice
w/braised shark's fin & minced seafood in casserole

牛肉とキノコのあんかけ 石焼き炒飯（醤油味） 2,000 円
石焼牛肉炒飯 Fried rice
w/braised beef & mushroom in casserole

あんかけご飯

五目あんかけご飯 1,000 円
什錦燴飯 Various meat,seafood,vegetables on the rice

椎茸と鶏肉のあんかけご飯 1,000 円
冬菇鶏飯 Braised shiitake mushroom & chicken on the rice

パイコー飯 1,500 円
排骨飯 Fried spare rib on the rice

豚バラ肉の角煮ご飯 1,600 円
扣肉飯 Braised pork back rib on the rice

牛バラ肉の角煮ご飯 1,600 円
牛腩飯 Braised beef on the rice

海鮮あんかけご飯 1,700 円
海鮮燴飯 Seafoods on the rice

麺

つゆそば

チャーシュー入りつゆそば 1,100 円
叉焼湯麺 Noodle w/barbecued pork soup

白葱とチャーシュー入りつゆそば 1,000 円
葱油湯麺 Noodle w/shredded barbecued pork & spring onion soup

五目入りつゆそば 1,100 円
什錦湯麺 Noodle w/various meat,seafood & vegetables soup

牛バラ肉の角煮入りつゆそば 1,700 円
牛腩湯麺 Noodle w/braised beef soup

豚バラ肉の角煮入りつゆそば 1,700 円
扣肉湯麺 Noodle w/braised pork back rib soup

パイコー麺 1,600 円
排骨麺 Noodle w/Fried spare rib soup

担々(タンタン)麺 1,100 円
担々麺 Noodle w/Szechwan style soup

酸辣湯(サンラータン)麺 1,000 円
酸辣湯麺 Noodle w/hot & sour soup

高菜入りつゆそば 1,000 円
咸菜湯麺 Noodle w/salted vegetable soup

海老入りつゆそば 1,400 円
蝦仁湯麺 Noodle w/shrimp soup

海鮮入りつゆそば 1,800 円
海鮮湯麺 Noodle w/seafood soup

香港麺 **海老入りワンタン麺** 1,600 円
香港蝦仁雲呑麺 Noodle w/shrimp wonton soup

あんかけ焼きそば

五目あんかけ焼きそば 1,100 円
什錦炒麺 Fried noodle w/various meat,seafood & vegetables

牛肉入りあんかけ焼きそば 1,200 円
牛肉炒麺 Fried noodle w/Sliced Beef

鶏肉と黄ニラのあんかけ焼きそば 1,400 円
鶏絲炒麺 Fried noodle w/Shredded chicken & yellow chives

海老入りあんかけ焼きそば 1,500 円
蝦仁炒麺 Fried noodle w/shrimp

海鮮あんかけ焼きそば 1,900 円
海鮮炒麺 Fried noodle w/seafood

上海焼きそば

上海焼きそば(醤油味) 1,100 円
上海炒麺 Stir-Fried thick noodle in Shanghai style w/pork & vegetable

海鮮上海焼きそば(塩味) 1,700 円
海鮮上海炒麺Stir-Fried thick noodle in Shanghai style w/seafood

» 価格は全て税込

点心

海老とマンゴーのサクサク変わり揚げ 2本 1,900円
蝦芒 Deep fried shrimp and mango roll

春巻 2本 600円
春捲 Spring roll

海老スティック春巻き 2本 800円
蝦捲 Deep fried shrimp roll

海老入りニラまんじゅう 3個 990円
韮菜包 Pan fried chive dumpling

大根餅 2個 800円
蘿蔔糕 Turnip cake

焼きギョウザ 6個 1,080円
煎餃 Pan fried dumpling

スープ入り水餃子 6個 900円
水餃 Pork dumpling in soup

海老入りシューマイ 5個 800円
焼売 Steamed pork dumpling w/dried scallop

五目もち米 蓮の葉包み蒸し(チマキ) 2個 960円
荷葉飯 Steamed rice pudding in lotus leaf

ショウロンポウ 3個 810円
小籠包 Steamed pork dumplings w/soup

海老蒸しギョウザ 4個 840円
蝦餃 Steamed shrimp dumplings

茹でワンタンの葱油ソース 1,400円
葱油雲呑 Boiled Wonton

肉まん 2個 600円
肉包 Steamed pork buns

あんまん 2個 600円
豆沙包 Steamed red bean paste buns

桃まん(蓮の実餡) 2個 700円
寿桃包 Steamed sweet lotus seed paste buns

デザート

杏仁豆腐 550円
杏仁豆腐 Almond Pudding

マンゴープリン 550円
芒果布丁 Mango pudding

紹興酒ムース ※アルコールを含む 550円
紹興酒奶油凍 Chinese rice wine mousse
※Contains alchohol

ジャスミン茶ゼリー 550円
茉莉花茶果凍 Jasmine tea jelly

酸梅ゼリー 550円
酸梅湯果凍 Chinese plum jelly

タピオカ入りココナッツミルク 600円
椰汁西米露 Tapioca in coconut milk

マーラーカオ(蒸しカステラ) 2個 700円
馬拉糕 Steamed Chinese cake

胡麻揚げ団子 2個 500円
芝麻球 Deep fried sesame ball w/red bean paste

ココナッツ団子 2個 500円
糯米糍 Steamed coconut rice ball w/custard cream

» 価格は全て税込