

菜 餚

C U I S I N E

# 主餐

MAIN LUNCH

1,800

—— 前菜 ——

有機羽衣甘藍沙拉

オーガニックケールサラダ

Organic Kale Salad

—— 湯品 ——

乾蝦與冬季蔬菜湯

冬野菜と干海老のスープ

Winter Vegetable and Dried Shrimp Soup

—— 麵飯類 ——

4 つの中からお選びください

1

擔擔麵

担々麵 2.0

Dan Dan Noodle

(大盛り +500円)

2

海南雞飯

海南シンガポールチキンライス

Hainanese Singapore Chicken Rice

3

麻辣炒飯

麻辣炒飯

Mala Fried Rice

4

香辣麻婆豆腐

スパイシー麻婆豆腐 + 白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

—— 飲品 ——

Conder紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea / Coffee

## 甜點

DESSERT

杏仁豆腐

500

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

摩摩喳喳

500

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

蒙布朗

900

モンブラン

mont blanc

鐵觀音布丁

900

鉄観音プリン

Tieguanyin pudding

Conder芭菲

2,000

THEコンダーパフェ〜モンブラン〜

The Conder Parfit

Conder冰淇淋

700

コンダーアイス

The Conder Ice Cream

# Conder 套餐

CONDER COURSE

3,500

—— 前菜 ——

## 柚子口水醬油鰹魚炙燒

戻り鰹のタタキ 柚子口水醬油  
Seared Bonito with Yuzu Chili Soy Sauce

—— 湯品 ——

## 乾蝦與冬季蔬菜湯

冬野菜と干海老のスープ  
Winter Vegetable and Dried Shrimp Soup

—— 熱炒 主菜類 ——

## 特製黑醋咕咾肉

山崎さんの特製黒酢豚  
Special Black Vinegar Sweet and Sour Pork

—— 麵飯類 ——

3つの中からお選びください

1

## 香辣麻婆豆腐＋白飯

麻婆豆腐＋白ごはん  
Spicy Mapo Tofu with Rice

2

## 五目炒飯

五目炒飯  
Fried Rice with Assorted Ingredients

3

## 擔擔麵2.0

担々麵2.0  
Dandan Noodles 2.0

—— 甜點 ——

6つの中からお選びください

1

## 杏仁豆腐

杏仁豆腐  
Chinese Almond Tofu

2

## 摩摩喳喳

モーモーチャーチャー  
Bubur Cha Cha

3

## 蒙布朗

モンブラン  
mont blanc

4

## 鐵觀音布丁

鉄観音プリン  
Tieguanyin pudding

5

## Conder 芭菲

THEコンダーパフェ〜モンブラン〜  
The Conder Parfit  
+1,000

6

## Conder 冰淇淋

コンダーアイス  
The Conder Ice Cream

—— 飲品 ——

## Conder 紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー  
Original Conder Tea /Coffee

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。  
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.

# 現代中式套餐

MODERN CHINESE COURSE

8,800

—— 前菜 ——

## 柚子口水醬油鰹魚炙燒

戻り鰹のタタキ 柚子口水醬油  
Seared Bonito with Yuzu Chili Soy Sauce

—— 點心 ——

## 鰻魚春捲

鰻の春巻き  
Eel Spring Roll

—— 湯品 ——

## 乾蝦與冬季蔬菜湯

冬野菜と干海老のスープ  
Dried Shrimp and Winter Vegetable Soup

—— 點心 ——

## 2款精选点心拼盘

厳選点心 2種盛り合わせ  
Chef's Selection of Two Dim Sum

—— 熱炒 主菜類 ——

## 大蝦辣椒醬炒

大海老のチリソース炒め  
Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

## 廣東風燉煮近江牛膝肉

近江牛脛肉の広東風煮込み 百合根のグラチネ  
Stew Omi Shank Meat Cantonese Style ~Gratine of lily bulb~

—— 麵飯類 ——

## 松露炒飯

トリュフ炒飯  
Truffle-Infused Fried Rice

—— 甜點 ——

## 精选草莓和杏子利口酒果冻

厳選苺と杏露酒のジュレ  
Strawberry and Gelee of Apricot sake

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。  
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.