

# 菜餚

C U I S I N E

2026/02/02~

# 主餐

## MAIN LUNCH

1,800

コースと一緒に中国茶を+300円でお楽しみいただけます。中国茶はP6の茶飲5種類の中からお選びください。

### — 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 —

#### 鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear 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

#### 香辣麻婆豆腐 + 白飯

麻婆豆腐 + 白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

※期間限定麻婆豆腐に変更可能。(別紙参照)

3

#### 什錦炒飯

五目炒飯

Assorted Fried Rice

4

#### 海南雞飯

海南チキンライス

Hainanese Chicken 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

モモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

### 草莓奶油蛋糕

900

苺のショートケーキ

Strawberry Shortcake

### 鐵觀音布丁

900

鉄觀音プリン

Tieguanyin pudding

### Conder芭菲

2,000

THEコンダーパフェ～苺とチョコレート～

The Conder Parfit

### Conder冰淇淋

700

コンダーアイス

The Conder Ice Cream

# Conder套餐

## CONDÉR COURSE

3,500

### — 前菜 —

#### 冬鮓魚配榨菜醬卡帕奇歐

寒ブリと搾菜醤のカルパッチョ

Winter Yellowtail Carpaccio with Zha Cai Sauce

### — 湯品 —

#### 鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

### — 热炒 主菜類 —

#### 豆豉炒三河赤鸡

三河赤鶏 豆豉炒め

Stir-fried Mikawa Aka-dori Chicken with Black Bean Sauce

### — 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

#### 什錦炒飯

五目炒飯  
Assorted Fried Rice

3

#### 擔擔麵 2.0

担々麵 2.0  
Dandan Noodles 2.0

※期間限定麻婆豆腐に変更可能。(別紙参照)

### — 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

#### 草莓奶油蛋糕

苺のショートケーキ  
Strawberry Shortcake

4

#### 鐵觀音布丁

鉄觀音プリン  
Tieguanyin pudding

5

#### Conder芭菲

THEコンダーパフェ～苺とショコラート～  
The Conder Parfait  
+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

# 現代中式套餐

MODERN CHINESE COURSE

8,800

## — 前菜 —

### 冬鮆魚配榨菜醬卡帕奇歐

寒ブリと搾菜醤のカルパッチョ

Winter Yellowtail Carpaccio with Zha Cai Sauce

## — 點心 —

### 鰻魚春捲

鰻の春巻き

Eel Spring Roll

## — 湯品 —

### 鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

## — 點心 —

### 2款精选点心拼盤

厳選点心 2種盛り合わせ

Chef's Selection of Two Dim Sum

## — 热炒 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

### 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 —

### 银鱼苔条炒饭

しらすと青さの炒飯

Fried Rice with Whitebait and Sea Lettuce

## — 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.