

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

モーモーチャーチャー

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

鉄観音プリン

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

CONDER COURSE

3,500

— 前菜 —

冬鰯魚配榨菜醬卡帕奇歐

寒ブリと搾菜醬のカルパッチョ

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

— 熱炒 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

鉄観音プリン

Tieguanyin pudding

5

Conder 芭菲

THEコンダーパフェ〜苺とチョコレート〜

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 ——

冬鰯鱼配榨菜酱卡帕奇欧

寒ブリと搾菜醬のカルパッチョ

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

or

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 ——

銀魚苔条炒饭

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

厳選莓と杏露酒のジュレ

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.