

A LA CARTE

APPETIZER

前菜9種盛り合わせ Assortment of 9 Kinds	1800	よだれ鶏 Drooling Chicken	1200
🍷 海老とハーブの生春巻き (2pc) 1200 Fresh Spring Rolls Vietnamese Style		🍷 ビータン豆腐 Tofu with Century Eggs	700
ベトナム揚げ春巻き (2pc) 1300 Fried Spring Rolls Vietnamese Style		豚トロの蜂蜜叉焼 Honey Flavored Pork Spare Rib	700
鮮魚のカルパッチョ XO醤 Fish Carpaccio with XO Sauce	1000	🍷 空芯菜のソテー Sauteed Chinese Spinach	1200
🍷 海老とレモングラス Boiled Shrimp with Lemongrass	800	🍷 美食同源蒸しスープ Boiled "Beauty" Soup	700
🍷 ティーリーフチョップドサラダ Tea Leaf Chopped Salad	1400		

DIM SUM

🍷 フォアグラ角煮饅頭 (2pc) 2000 Pan Fried Pork Squares with Foie Gras		ちまき焼売 (2pc) 600 Sticky Rice Dumpling	
小籠包 (2pc) 600 Pork Xiao-long-po Dumpling		海老蒸し餃子 (2pc) 600 Steamed Shrimp Dumpling	
蟹焼売 (2pc) 600 Steamed Crab Dumpling		叉焼饅頭 (1pc) 400 Cantonese Barbecue-Pork Filled Bun	

A LA CARTE

MAIN DISH

海老のチリソース炒め Shrimp with Sweet Chili Sauce	1400	🍷 雛鳥のアジアンディアボラ Grilled Chicken "Asian Diavola Style"	2200
海老のマヨネーズ和え Fried Shrimp with Mayonnaise	1400	ブルーンのミルフィーユ酢豚 Sweet and Sour Porkbelly	1500
うなぎの卵炒め Scrambled Egg with Eel	1400	🍷 スパイススペアリブ (2pc) 1200 Spicy Spare Rib	
フカヒレ姿煮込み Stewed Shark's Fin	4000	あいち牛ロースのグリル Grilled Aichi Beef Loin	5000

NOODLE・RICE

スパイシー麻婆豆腐 Sichuan Mapo Tofu served in Hot Pot	1400	白胡麻担々麺 White Sesame Dan Dan Noodles	700
黒チャーハン Fried Black Rice	1200	よだれ鶏和え麺 Soupless Noodle with Drooling Chicken	700
蟹肉チャーハン Fried Crab Rice	1500	🍷 蒸し鶏麺 Chicken Noodle Soup	700
🍷 チキンマッサマンカレー Chicken Matsaman Curry	1300	🍷 鶏白湯フォー Chicken Stock Pho	700
		🍷 シンガポールラクサ Laksa Singapore Style	800

表記価格は既に8%の税金を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

DESSERT

🍷 マンゴースープ Mango Soup	700	ピーチティーアイス Peach Tea Ice cream	500
マンゴプディング Mango Pudding	700	鉄観音アイス Chinese Tea "Tie Guan Yin" Ice Cream	500
バスケットズケーキ Cheesecake Basque Style	700	花椒と杏仁アイス Pepper Peel and Apricot/Chinese Almond Tofu	500
季節のフルーツと桂花陳酒のジュレ Seasonal Fruits with Chinese Cassia Wine Jelly	700	🍷 金木犀シャーベット Osmanthus Sherbet	500
🍷 2種の杏仁豆腐 Chinese Almond Tofu	600	マンゴシャーベット Mango Sherbet	500
ミニタピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls	600		

TEA・COFFEE

凍頂烏龍茶 Imperial Blue Tea	700	ハーバルグリーンティー Herbal Green Tea	600
東方美人 Oriental Beauty	700	オリジナルコンダーティー Original Conder Tea	600
ジャスミンティー Jasmine Tea	700	レモングラスティー Lemongrass Tea	600
プーアルティー Pu'er Tea	600	カモミールティー Chamomile Tea	600
アッサムティー Assam Tea	600	コーヒー Coffee	500
ルイボスティー Rooibos Tea	600	カフェオレ Cafe au lait	600
ローズヒップティー Rose hip Tea	600		

THE STANDARD

5000

STARTER

前菜9種盛り合せ
Assortment of 9 Kinds

DIM SUM

小籠包
Pork Xiao-long-po Dumpling

SOUP

青ザーサイとキクラゲのスープ
Chinese Pickles and Cloud Ear Mushroom Soup

FISH

金目鯛の包み焼き
Golden Eye Snapper -Cartoccio-

MEAT

豚ばら肉の柔らか煮込み
Pan Fried Pork Squares

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

AFTER

紅茶・コーヒー
Tea・Coffee

表記価格は既に8%の税金を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

THE SEASONAL

8000

APPETIZER

鱈と山くらげ
Yellowtail and "Mountain Jellyfish" Mushroom with Sesame Sauce

1ST HOT APPETIZER

紅ずわい蟹の揚げ春巻き
Snow Crab Spring Rolls - Vietnamese Style -

2ND HOT APPETIZER

白子麻婆
"Mapo Shirako"

SOUP

フカヒレ餃子スープ
Shark Fin Dumpling Soup

FISH

真鯛の葱生姜蒸し
Steamed Pacific Cod

MEAT

あいち牛ロースのグリル ブラックビーンズソース
Grilled Aichi Beef Loin with Black Beans Sauce

NOODLE

香港麺 北京ダックスープ
Hong Kong Noodle with Peking Duck Soup

DESSERT

季節のフルーツと桂花陳酒のジュレ
Seasonal Fruits with Chinese Cassia Wine Jelly

AFTER

紅茶・コーヒー
Tea・Coffee