

MAIN MENU

前菜 / Appetizer

桂花蜜叉烧	(釜焼き叉烧金木犀の香り)	1,480 円 (税込)
沙姜葱油鷄	(鶏肉の山奈蒸し)	1,100 円 (税込)
XO 酱海蜇頭	(クラゲの XO 醬)	1,800 円 (税込)
柚香酸素菜	(ゆず風味のチャイニーズピクルス)	680 円 (税込)
叉烧鷄三拼盘	(叉烧二種と蒸鷄の盛り合わせ)	1,680 円 (税込)

野菜・豆腐 / Vegetable・Tohu

櫻蝦酱海鮮豆腐	(海鮮と豆腐の桜エビ味噌煮込み)	1,800 円 (税込)
咸鱼鷄粒豆腐	(塩漬け魚と鶏肉豆腐の煮込み)	1,800 円 (税込)
紅烧八珍豆腐	(五目豆腐オイスター煮込み)	1,600 円 (税込)
季節野菜料理	(季節の野菜炒め)	1,280 円 (税込)
	塩 / オイスターソース / XO 醬	
	※XO 醬のみ (+200円)	
腐乳炒素菜	(季節野菜の腐乳炒め)	1,280 円 (税込)
櫻蝦酱炒時菜	(季節野菜の桜エビ味噌炒め)	1,380 円 (税込)

海鮮 / Special Sea Food

笼仔蒸鮮蝦	(捲きエビセイロ蒸し)	2,200 円 (税込)
姜葱炒鮮蝦	(エビのネギ生姜炒め)	2,200 円 (税込)
櫻蝦酱炒鮮魷	(モンゴイカの桜エビ味噌炒め)	2,200 円 (税込)
櫻蝦酱蒸帶子	(ホタテの桜エビ味噌蒸し)	1,280 円 (税込)
海鮮炒時菜	(海鮮と季節野菜炒め)	2,200 円 (税込)
	塩 / オイスターソース / XO 醬	
	※XO 醬のみ (+200円)	

MAIN MENU

肉 (牛、羊、豚、鶏) / Meat

牛排炒時菜 (サーロインと季節野菜の豆鼓炒め)	3,800 円 (税込)
時菜炒牛肉 (牛肉と旬菜の炒め)	2,200 円 (税込)
鼓汁蒸肉排 (豚スペアリブの豆鼓蒸し)	1,480 円 (税込)
沙茶炒羊肉 (ラム肉のサーチャージャン炒め)	2,200 円 (税込)
羊肉炒時菜 (ラム肉と季節野菜の炒め)	2,200 円 (税込)
果仁辣炒鶏 (ナッツと鶏肉の炒め)	1,400 円 (税込)
桂花黑醋肉 (宮庭風 酢豚 - 黒酢金木犀タレ別添)	1,650 円 (税込)
沙茶炒鶏片 (鶏肉のサーチャージャン炒め)	1,400 円 (税込)

炒粉、麵、飯 / Rice • Noodle

鼓油皇炒面 (香港焼きそば)	1,380 円 (税込)
櫻蝦醬炒米粉 (焼きビーフン桜エビ味噌炒め)	1,380 円 (税込)
牛肉炒飯 (牛肉チャーハン)	1,480 円 (税込)
叉燒炒飯 (叉燒チャーハン)	1,280 円 (税込)
香茅海鮮炒飯 (海鮮チャーハンレモングラス風味)	1,480 円 (税込)

点心・スープ / Tenshin • Soup

滋養烏骨湯 (烏骨鶏の漢方入り蒸しスープ)	1,500 円 (税込)
紅燒排翅 (フカヒレの姿煮)	6,000 円 (税込)
点心二種 (点心2種) ニラ餃子 / 小籠包 / 海老餃子 / 海老シュウマイ	600 円 (税込)
点心三種 (点心3種) ニラ餃子 / 小籠包 / 海老餃子 / 海老シュウマイ	800 円 (税込)

甜品 / Sweets

杏仁豆腐 (豆乳の塩ミネラル杏仁豆腐)	650 円 (税込)
喳喳 (数種の豆と根菜の香港風おしるこ) -ココナッツ風味-	750 円 (税込)