

## 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豉炒め）	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	（豚スペアリブの豆豉蒸し）	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）