

コースのご予約

大切な日のお料理を ご予算に合わせてご用意いたします
(結婚記念日 お誕生日 祝賀会 歡送迎会 忘新年会 ビジネス接待等)
※ディナーコースは前日までにご予約をお願いいたします
※苦手な食材やアレルギーのある方は内容を変更できます (当日は不可)
お気軽にご相談ください

酔芙蓉 CONFEDERATE ROSE

¥10,000~ ご予算に応じて承ります (税サ別)

季節の食材を使ったおまかせコース (全九品)

ご来店当日に可能なコース

飲茶套餐 DIM SUM COURSE

¥6,800 (税サ別)

点心七種 よだれ鶏を含む飲茶コース (全九品)

仙客来 CYCLAMEN

¥15,000 (税サ別)

プレミアム点心 フカヒレスープ 尾崎牛を含むコース (全七品)

百子蓮 AGAPANSASU

¥20,000 (税サ別)

ふかひれ煮込み 鮑の柔らか煮を含むコース (全七品)

紫荊花 BAUHINIA

¥33,000 (税サ別)

伊勢海老 燕の巣 干し鮑を含むコース (全七品)

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方は事前にお申し付けください。ご精算時に表示価格から消費税 別途5%のサービス料を加算させていただきます。

アラカルトメニュー

単品をご注文のお客様には

最初の一杯に合う前菜をお付き出しとしてご用意させていただいております

お一人様 ¥1,200 (席料込み)

APPETIZER

小食

前菜

素拍黄瓜	たたききゅうり パクチー&ニンニク風味 Garlic flavor of Cucumber and Pakchi	¥680 税込¥785
啫啫X.O.醬	アムアムホウ特製 X.O.醬 Spicy Seafood X.O.Sauce	¥800 税込¥924
琥珀甜合桃	クルミの飴かけ Caramelize Walnut	¥680 税込¥785
薑蔥白切鷄	蒸し鷄の葱油ソース Cold steamed Chicken with Leek oil	¥1,500 税込¥1,732
海蜇頭 薑蔥 / 甜辣	クラゲ 【葱生姜 / 甘辛】 Cold sliced Jellyfish	¥1,600 税込¥1,848
皮蛋 酸姜 / 青椒	ピータン 【甘酢生姜 / 四川 🌶️ 2辛】 Preserved Ducks Egg (Ginger / Szechwan)	¥1,600 税込¥1,848



Chinese Dim Sum

Ngam Ngam Hou



干蒸蝦燒賣	香港式 豚肉と海老のシウマイ Steamed Pork and Shrimp Siu Mai	2個	¥700 税込¥808
晶瑩鮮蝦餃	海老蒸し餃子 Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp	2個	¥700 税込¥808
韭菜水晶餃	ニラ海老蒸し餃子 Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive	2個	¥700 税込¥808
鮮肉小籠包	小籠包 Steamed Pork Xiao-long-po Dumpling	2個	¥700 税込¥808
蜜汁叉燒包	香港チャーシュー饅頭 Steamed Barbecued Pork Buns	2個	¥700 税込¥808
潮州蒸粉粿	ピーナッツと野菜の潮州式蒸し餃子 Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling	2個	¥700 税込¥808
木姜鷄粒羅勒粿	鶏肉とバジルのピリ辛蒸し餃子～木姜油の香り～  1辛 2個 Steamed Chicken & Basil Spicy Dumpling Litsea cubeba oil flavor	2個	¥800 税込¥924
蟹肉水晶海棠餃	ズワイ蟹入りクリスタル蒸し餃子 Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Crub Meat	2個	¥800 税込¥924
貢菜牛肉餃	和牛と山クラゲの蒸し餃子 Steamed Wagyu Beef Dumpling with Stem Lettuce	2個	¥800 税込¥924
玉露上素餃	季節野菜の蒸し餃子 Steamed Seasonal Vegetables Dumpling	2個	¥800 税込¥924
紅頭菜海棠粿	ビーツと海鮮の蒸し餃子 Steamed Beetroot Dumpling of Seafood	2個	¥800 税込¥924
X.O.醬翡翠帶子餃	ホタテ貝柱の蒸し餃子 X.O.醬風味 Steamed Jade Skin Dumpling with Scallop & X.O.Sauce	2個	¥900 税込¥1,039
精選高級蒸點三輝	プレミアム点心三種 Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection	3種	¥2,200 税込¥2,541
瀘州豬兒肥	豚肉と芽菜(ヤーツァイ) かわいい仔豚の点心 Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling		
原隻鮑魚釀燒賣	まるごとアワビのせシウマイ Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling		
XO醬龍蝦帶子餃	伊勢海老と帆立貝柱の蒸し餃子 XO醬風味 Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling		



DIM SUM and DESERT
點心及甜品
点心 デザート

韭黄炸春卷	黄ニラと海老の春巻き Deep-Fried Spring-rolls with Shrimp and Yellow Chive	2本	¥700 税込¥808
香煎蘿白糕	大根餅の香り焼き Pan-fried Radish Cake	2個	¥700 税込¥808
葡汁鹹水角	マカオ式マイルドカレー風味のハムスイコー Deep-Fried Mild Curry flavor Dumpling	2個	¥700 税込¥808
沙爹蜂巢炸芋角	鴨肉のコロツケ 香港サテ・ソース風味 Deep-Fried Taro and Duck Puff with Satay Sauce	1個	¥800 税込¥924
蘿白絲天鵝酥	白鳥型雲南ハム入り大根パイ Deep-Fried Swan Thousand Layered Pastry with Radish	2個	¥1,000 税込¥1,155
黒松露小籠包	黒トリュフ入り小籠包 Steamed Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling	2個	¥1,000 税込¥1,155
黒松露賽螃餃	黒トリュフ 卵白 海老入り蒸し餃子 Steamed Truffle and Egg white Dumpling	2個	¥1,000 税込¥1,155
鶏粒牛肝菌包	キノコ型 鶏肉とポルチーニ茸の饅頭 Steamed Porcini mushroom and Chicken Buns	2個	¥1,000 税込¥1,155
豆豉蒸排骨	豚スペアリブ ブラックビーンズ蒸し Steamed Pork Spare ribs with Black Beans	1籠	¥800 税込¥924
韭黄蒸蝦腸	黄ニラと海老のライスクレープ蒸し Steamed Rice rolls with Shrimp and Yellow Chive	2本	¥800 税込¥924
醬皇蒸鳳爪	鶏もみじのコラーゲン蒸し Steamed Chicken Feet with Black Beans	1籠	¥700 税込¥808
脆皮黒芝麻球	黒胡麻餡入りごま団子 ※15分ほどお時間を頂きます Fried sesame balls ※ take about 15 minutes	3個	¥600 税込¥693
奶皇糯米糍	カスタード餡入りココナッツ団子 Steamed coconut balls	3個	¥600 税込¥693
荔枝蜜鮮果杏仁豆腐	ライチハニーシロップの杏仁豆腐 Steamed Jade Skin Dumpling with Scallop & X.O.Sauce		¥600 税込¥693

CHEF RECOMENDATION
主廚精選推介

シェフお勧め



招牌口水鷄	よだれ鷄  2辛		¥1,500
	Steamed Chicken Spicy Luzhou style		税込¥1,732
清蒸鮮魚	鮮魚の蒸しもの 香港醬油仕立て		時価
	Steamed Groper Fillet with Fish Soy Sauce		
紅燒大鮑翅	大ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース (約300g)	3~6名様	¥30,000
	Braised Shark's Fin with Brown Sauce		税込¥34,650
紅燒鮑翅	ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース (約100g)	1名様	¥8,000
	Braised Shark's Fin with Brown Sauce		税込¥9,420
蠔皇扣干鮑	干し鮑の煮込み (20頭) 野菜添え	1名様	¥28,000
	Braised Dried Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth		税込¥32,340
碧綠鮑汁扣鮮鮑魚	やわらか鮑のアバロンソース煮込み 野菜添え	1名様	¥3,500
	Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Abalone Broth		税込¥4,042
馬拉盞龍蝦粉絲煲	伊勢海老と春雨の土鍋煮込み		¥4,500
	Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot		税込¥5,197
宮崎県産 尾崎牛肉	尾崎牛 宮崎県産 ※下記より風味をお選びください		¥3,500~
	Wagyu Ozaki Beef ※ Please Choose One Dish		税込¥4,042~
蠔油炒	オイスターソース炒め	Stir-fried with Oyster	
豆豉炒	トウチー炒め	Stir-fried with Black Beans	
X.O.醬	X.O.醬炒め	Stir-fried with X.O.Sauce	
黑椒炒	黒胡椒炒め	Stir-fried with Black Pepper	
宮保	ピリ辛甘酢炒め	Stir-fried Peanuts with Red Pepper	 2辛
水煮	四川式 唐辛子煮込み	Poached Sliced Beef in Hot Chili Oil	 4辛
北京片皮鴨	北京ダック 1/4羽		¥2,800
	Peking Stuffed Duck		税込¥3,234
酸菜魚	四川式 鮮魚と酸菜的煮込み  2辛		¥3,000
	Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chili		税込¥3,465
四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐  3辛		¥1,300
	Cooked Tofu & Minced pork with Chili sauce		税込¥1,501
金牌流沙包	塩漬け卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ (1個)		¥390
	Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns		税込¥450

BROTH AND SOUP

湯 及 羹

スープ

蟹肉燴生翅	ズワイ蟹入りふかひれスープ Braised Shark Fin with Crab Meat	2名様	¥3,200 税込¥3,696
酸辣海鮮羹	海鮮入りサンラータン  2辛 Hot and Sour Soup with Seafood	2名様	¥2,400 税込¥2,772
蟹肉菊花千絲湯	蟹肉入り豆腐の菊の花仕立て 干し貝柱のスープ Chrysanthemum Tofu Soup and Crab Meat	1名様	¥1,800 税込¥2,079
瑤柱竹筍蛹虫草燉湯	干し貝柱 キヌガサ茸 夏草花の蒸しスープ Double-boiled Aged Scallop and Premium Aged Mushrooms Soup	1名様	¥2,400 税込¥2,772
魚翅灌湯餃	フカヒレ入り上湯スープ餃子 Steamed Shark-fin Dumpling in Soup	1名様	¥2,400 税込¥2,772

VEGETABLES

時 令 蔬 菜

野菜料理

本日入荷の野菜をお好みの風味で調理致します

※下記より風味をお選びください

◆ Your Choice of Cooking Style

清炒	塩炒め	Stir-fried with Salt ※ Please Choose One Dish
蒜蓉炒	ニンニク炒め	Stir-fried with Garlic
薑茸炒	生姜炒め	Stir-fried with Ginger
馬拉盞炒	海老味噌炒め	Stir-fried with Spicy Shrimp Sauce
瑤柱扒	干貝柱ソース	Stir-fried with Conpoy and Oyster sauce

X.O.醬芙蓉炒蔬菜	野菜と卵のX.O.醬炒め Stir-fried Egg and Vegetables with XO Suce	¥1,800 税込¥2,079
紅燒茄子	茄子の炒めもの 醤油風味 Stir-fried Eggplant with Soy Sauce	¥1,300 税込¥1,501
蟹肉扒西蘭花	ブロッコリーの蟹肉あんかけ Simmered Broccoli and Crab Meat	¥1,800 税込¥2,079

MAIN
主 菜
メイン料理

無花果咕嚕肉	干しいちじく入り広東酢豚		¥1,800
	Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce		税込¥2,079
大蝦球	大海老のお料理	※下記より風味をお選びください	¥22,00～
	King Prawn	◆ Your Choice of Cooking Style	税込¥2,541
干焼	チリソース  2辛	Deep-Fried King Prawn with Chili Sauce	
	マヨネーズ	Deep-Fried King Prawn with Mayonnaise Sauce	
清炒	塩炒め	Stir-fried with Salt	
香芒	マンゴーソース	Deep-Fried King Prawn with Mango Mayonnaise	
豉椒炒帶子大蝦球	ホタテ貝と大海老のブラックビーンソース炒め		¥2,500
	Stir-fried Scallop and King Prawn with Black Beans		税込¥2,887
宮保鶏丁	鶏肉とピーナッツのピリ辛甘酢唐辛子炒め  2辛		¥2,500
	Stir-fried Chicken and Peanuts with Red Pepper		税込¥2,887
樂山回鍋肉	豚バラ肉と葉ニンニクの四川式回鍋肉 ～鹿児島県産 亜麻仁の恵み黒豚～		¥1,800
	Stir-fried Pork with Garlic Leaves Szechwan style  2辛		税込¥2,079
豉椒炆排骨	豚スペアリブのブラックビーンソース煮込み		¥2,400
	Braised Pork Spareribs with Black Beans		税込¥2,772
辣子酥鶏	鶏肉のサクサク香り炒め ～花椒と唐辛子の香り～  4辛		¥1,800
	Deep-Fried Chicken with Red Pepper		税込¥2,079
干鍋排骨	豚スペアリブの汁なし麻辣鍋仕立て  3辛		¥2,500
	Stir-fried Pork Spareribs with Chili Pepper		税込¥2,887



RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

揚州炒飯	五目チャーハン Yangzhou Fried Rice	¥1,400 税込¥1,617
X.O.醬蝦粒炒飯	海老とX.O.醬のチャーハン XO Sauce and Shrimp Fried Rice	¥1,800 税込¥2,079
鹹魚雞粒炒飯	鶏肉と中国アンチョビのチャーハン Chinese Anchovies and Chicken Fried Rice	¥1,500 税込¥1,732
蟹肉生菜炒飯	ズワイ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	¥1,600 税込¥1,848
蟹肉薑蔥撈麵	ズワイ蟹とフクロ草入り煮込みそば Braised Crab Meat Noodle	¥1,600 税込¥1,848
担担湯麵	タンタン麵  2辛 Original Spicy Sesame Soup Noodles	¥1,400 税込¥1,617
正宗担担麵	本場 汁なしタンタン麵  2辛 Spicy Sesame Dandan Noodles(No soup)	¥1,400 税込¥1,617
宜賓犇燃面	四川省宜賓特産漬物 芽菜と落花生入り 燃えるそば  3辛 Spicy Noodles Yibin Style (No soup)	¥1,400 税込¥1,617
香辣牛肉面	成都式 スパイシー牛肉ラーメン  3辛 Spicy Beef Soup Noodles chengdu style	¥1,600 税込¥1,848
港式鮮蝦雲吞麵	香港式 海老ワンタン麵 Shrimp Won-ton Noodles	¥1,500 税込¥1,732
豉油皇炒麵	香港やきそば 特製醬油風味 Supreme Soy Sauce Fried Noodles	¥1,300 税込¥1,501
滬江蟹粉拌麵	上海蟹の和えそば (冬期限定) Shanghai Crab Meat and Crab Roe Noodles	¥5,000 税込¥5,775