

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)

※最終入店時間は20時までとさせていただきます

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)

大閘蟹三寶套餐 Three Dish Shanghai Crab Course

¥10,000 (税サ別)

上海蟹料理 3 品コース (全六品)

菊花 CHRYSANTHEMUM

¥25,000 (税サ別)

上海蟹 堪能コース (全九品)

※最終入店時間は20時までとさせていただきます

～コースのご予約について～ グループごとに同じコースを選んで頂いております。

苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はご予約時間の 2 4 時間前にお申しつけください。

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。

菊花

【上海蟹 堪能コース】

餐前小食

Appetizer

前菜

花彫酔大闸蟹

Fresh shanghai Crab Marinated with Chinese Rice Wine "Fua-Tiu"

上海蟹の紹興酒漬け

清蒸大闸蟹

Steamed Shanghai Crab

上海蟹の蒸しもの

大闸蟹粉排翅

Braised Shark's Fin with Shanghai Crab meat and roe Sauce

ふかひれ姿煮 (ハーフ60g) の上海蟹味噌のソース

蟹粉小籠包

Steamed pork and Shanghai Crab meat Dumpling Xiao

上海蟹味噌入り小籠包

滬州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鶏

蟹粉扒蕪菁

Pan-fried Turnip with Crab roe

カブラの煎り焼き 蟹味噌ソース

蟹粉拌麵 或 蟹肉麻婆豆腐

Crab meat with Shanghai Noodles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麵 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品

Desert

デザート



Three Dish Shanghai Crab Course

¥10,000(税込11,000)

大閘蟹三寶套餐
【上海蟹料理3品コース】

餐前小食

Appetizer

前菜

蟹粉小籠包

Steamed pork and Shanghai Crab meat Dumpling Xiao Long Po

上海蟹味噌入り小籠包

滬州口水鷄

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鷄

清蒸大閘蟹

Steamed Shanghai Crab

上海蟹の蒸しもの

蟹粉拌麵 或 蟹肉麻婆豆腐

Crab meat with Shanghai Noodles or Ma-po Tofu

上海蟹入り和え麵 または 上海蟹入り麻婆豆腐

甜品

Desert

デザート



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スタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。ご精算時に別途5%のサービス料を加算させていただきます。

A-LA-CARTE

アラカルトメニュー

単品をご注文のお客様には
最初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

花彫酔大閘蟹	上海蟹の紹興酒漬け(1杯) Fresh shanghai Crab Marinated with Chinese Rice Wine "Fua-Tiu"	¥4,500 税込¥5,197
氷霜大閘蟹	アムアムホウ特製 氷結上海蟹 白酒風味(1杯) Freezing shanghai Crab Marinated with Chinese White Liquor "Baijiu"	¥4,500 税込¥5,197
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



DIM SUM

點心

点心

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 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 Crab 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
瀘州豬兒粿	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ユウ 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		



點心及甜品

点心 デザート

大閘蟹粉小籠包	上海蟹味噌入り小籠包 Steamed Pork & Shanghai Crab meat Xiao-long-po Dumpling	2 個	¥1,400 税込¥1,617
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	2 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 Spareribs 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	鶏もみじのコーラーゲン蒸し 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
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) Steamed Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns		¥390 税込¥450

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 税込¥1,732
	Steamed Chicken Spicy Luzhou style		
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 税込¥34,650
	Braised Shark's Fin with Brown Sauce		
紅燒鮑翅	紀州産 ふかひれの姿煮込み 頂湯ソース (原ピレ約150g)	1名様	¥11,000 税込¥12,705
	Braised Shark's Fin with Brown Sauce		
蠔皇扣干鮑	干し鮑の煮込み (20頭) 野菜添え	1名様	¥28,000 税込¥32,340
	Braised Dried Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth		
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 税込¥4,042
	Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Abalone Broth		
馬拉盞龍蝦粉絲煲	伊勢海老と春雨の土鍋煮込み		¥5,200 税込¥6,006
	Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot		
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~ 税込¥4,042~
	Wagyu Ozaki Beef ※ Please Choose One Dish		
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 税込¥3,234
	Peking Stuffed Duck		
酸菜魚	四川式 鮮魚と酸菜的煮込み  2辛		¥3,000 税込¥3,465
	Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chili		
馬拉盞蟹肉粉絲煲	ワタリ蟹と春雨の土鍋煮込み		¥3,000 税込¥3,465
	Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot		
四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐  3辛		¥1,300 税込¥1,511
	Cooked Tofu & Minced pork with Chili sauce		
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し		¥5,500 税込¥6,352
	Steamed Shanghai Crab		
大閘蟹粉豆腐	上海蟹と豆腐の煮込み		¥3,800 税込¥4,389
	Cooked Tofu & Shanghai Crab meat & Crab Roe		

BROTH AND SOUP

湯 及 羹

スープ

大閘蟹粉燴生翅	上海蟹味噌入り ふかひれスープ Braised Shark Fin with Shanghai Crab meat & Crab Roe	2名様	¥6,000 税込¥6,930
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
瑤柱竹笙蛹虫草燉湯	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

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

大閘蟹粉扒蔬菜	季節野菜の上海蟹味噌あんかけ Simmered Broccoli and Shanghai Crab meat & Crab Roe	¥3,300 税込¥3,811
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
紅焼茄子	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 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce		¥1,800 税込¥2,079
大蝦球	大海老のお料理 King Prawn	※下記より風味をお選びください ◆ Your Choice of Cooking Style	¥22,00～ 税込¥2,541
干焼	チリソース 2辛	Deep-Fried King Prawn with Chili Sauce	
生汁	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 Stir-fried Scallop and King Prawn with Black Beans		¥2,800 税込¥3,234
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 Stir-fried Chicken and Peanuts with Red Pepper		¥2,500 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~ Stir-fried Pork with Garlic Leaves Szechwan style 2辛		¥1,800 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 Braised Pork Spareribs with Black Beans		¥2,400 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 Deep-Fried Chicken with Red Pepper		¥1,800 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 Stir-fried Pork Spareribs with Chili Pepper		¥2,500 税込¥2,887



RICE AND NOODLES

飯 及 麵

麵飯類

滬江蟹粉拌麵	上海蟹の和えそば Shanghai Crab Meat and Crab Roe Noodles	¥5,000 税込¥5,775
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 Crub Meat and Lettuce	¥2,000 税込¥2,310
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	¥2,000 税込¥2,310
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
宜賓犖燃面	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