

餐 單

Menu

メ ニ ュ ー

Jasmine 茉莉花 ¥2,900 (本体価格2,636円)

Rose 玫 瑰 ¥4,200 (本体価格3,818円)

Dim Sum 飲 茶 ¥5,500 (本体価格5,000円)

Orchid 蘭 花 ¥7,400 (本体価格6,728円)



Jasmine

茉莉花

¥2,900 (本体価格2,636円)

2名様より【土日祝】《11:30~13:30》

- ・冷菜3種盛り合わせ・スープ・本日の一品
- ・香港風 鶏肉とキクラゲのせ蒸しご飯、デザート付き



香港風 鶏肉とキクラゲのせ蒸しご飯

Rose

玫瑰

¥4,200 (本体価格3,818円)

【土日祝】《11:30~13:30》

- ・冷菜3種盛り合わせ・スープ・蒸し点心3種
- ・香港風 鶏肉と木耳の蒸し物・本日の一品・中国粥、デザート付き



蒸し点心3種



ランチタイムのお食事時間は90分とさせていただきます。
混雑時はお声がけさせていただく場合がございますのでご了承ください。

Orchid

蘭 花

¥7,400 (本体価格6,728円)

《11:30~13:30》

三色小冷碟
Three Kinds of Cold Dish

冷菜3種盛り合わせ

是日魚翅湯
Today's Shark-fin Soup

本日のフカヒレスープ

廚師精選點心三輝
Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection

プレミアム点心3種

- | | |
|---------|---|
| 瀘州猪儿粩 | 豚肉と芽菜（ヤーツアイ）の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ュウマイ
Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling |
| XO醬帶子餃 | 帆立貝柱の蒸し餃子XO醬風味
Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling |

煎炸點心雙拼
Two Kinds of Pan-fried & Deep-fried Dim Sum

揚げ、焼き点心2種

自選一道菜
Please Choose One Dish

本日の麵飯料理

甜品 & 金牌流沙包

Desert & Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

デザート&塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ”



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。

Dim Sum 飲 茶

¥5,500 (本体価格5,000円)

《11:30~13:30》

三色小冷碟

Three Kinds of Cold Dish

冷菜3種盛り合わせ

廚師精選點心五輝

Five Kinds of Chef's Dim Sum Selection

おまかせ点心5種

鮮肉小籠包

Steamed pork Dumpling Xiao Long Po

小籠包

分組選點心雙輝

Please Choose Two Dim Sum

【飲茶セレクション】より2品お選びください

※1グループで2品

自選一道菜

Please Choose One Dish

本日の麵飯料理

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。

【飲茶セレクション】

晶瑩鮮蝦餃	海老蒸し餃子	Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp	
韭菜水晶餃	ニラ海老蒸し餃子	Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive	
韭黄炸春卷	黄ニラと海老の春巻き	Deep-Fried Spring-rolls with Shrimp and Yellow Chive	
蜜汁叉焼包	香港チャーシュー饅頭	Steamed Barbecued Pork Buns	
香煎蘿白糕	大根餅の香り焼き	Pan-fried Radish Cake	
蟹肉水晶海棠餃	ズワイ蟹入りクリスタル蒸し餃子	Steamed Dumpling with Shrimp and Crub Meat	
貢菜牛肉餃	和牛と山クラゲの蒸し餃子	Steamed Wagyu Beef Dumpling with Stem Lettuce	
玉露上素餃	季節野菜の蒸し餃子	Steamed Seasonal Vegetables Dumpling	
紅頭菜海棠糰	ビーツと海鮮の蒸し餃子	Steamed Beetroot Dumpling of Seafood	
潮州蒸粉糰	落花生と野菜の潮州式蒸し餃子	Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling	
沙爹蜂巢炸芋角	鴨肉コロツケ 香港サテソース風味	Deep-Fried Taro and Duck Puff with Satay Sauce	
醬皇蒸鳳爪	鶏もみじのコラーゲン蒸し	Steamed Chicken Feet with Black Beans	
葡汁鹹水角	マイルドカレー風味のハムスイコー	Deep-Fried Mild Curry flavor Dumpling	
木姜鶏粒羅勒糰	鶏肉とバジル ピリ辛蒸し餃子	Steamed Chicken & Basil Spicy Dumpling Litsea cubeba oil flavor	
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	
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	※+100円 頂戴致します
韭黄蒸蝦腸	黄ニラと海老 ライスクレープ蒸し	Steamed Rice rolls with Shrimp and Yellow Chive	※+150円 頂戴致します
黒松露小籠包	黒トリュフ入り小籠包	Steamed Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling	※+200円 頂戴致します
黒松露賽螃蟹餃	黒トリュフ 卵白 海老入り蒸し餃子	Steamed Truffle and Egg white Dumpling	※+200円 頂戴致します
蘿白絲天鵝酥	白鳥型 雲南ハム入り大根パイ	Deep-Fried Swan Thosand Layered Pastry with Radish	※+200円 頂戴致します
金牌流沙包	塩卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ	Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns	