

点餐式自助午餐

Lunch Order Buffet | ランチ オーダービュッフェ

11:30~14:00

¥268/位
工作日
Weekday
平日

¥278/位
周末
Weekend
週末

¥298/位
节假日
Holiday
国家休日

¥188/位
(6~12岁儿童・6~12Years old Child・6~12才子供)

中华料理 / 港式点心 / 粥面类 / 甜品类 / 指定饮品 无限量畅吃畅饮
Chinese Cuisine / Dim Sum / Rice & Noodles / Desserts / Selected Drinks All you can order
中華料理・点心・お粥・麺類・デザート食べ放題 指定ドリンク飲み放題

茶饮 Tea
茉莉花、乌龙、菊花
Jasmine Tea, Oolong Tea
Chrysanthemum Tea,
ジャスミン茶、ウーロン茶
菊花茶

啤酒 Beer
仅周末
Only Weekend
週末のみ

软饮 Soft Drink
橙汁、可口可乐、雪碧、冰镇乌龙茶
Orange Juice, Coca-Cola,
Sprite and Oolong Ice Tea
オレンジジュース、コーラ、
スプライト、ウーロン茶

35人以上不适用此菜单。每桌只限点相同的套菜
This menu is served for groups not bigger than 35 guests. We only served one set menu per table.
35名様以上は適用できません。ご注文は同じセットメニューにて承ります。

文明用餐、杜绝浪费。适度点餐，自助餐不提供打包。

另加10%服务费再加6%增值税。如有对任何食物过敏，请告知服务员。
Subject to 10% service charge & 6% VAT. Please inform our service staff if you have any food allergies.
別途10%サービス料と6%VAT。食材のアレルギー等ございましたら、スタッフにお申し付けください。

冷
菜



秘制六月黄
上海蟹の紹興酒マリネ
Marinated Hairy Crab with Rice Wine Sauce

限量派送 每人一份
数量限定でお一人様につき1品をお送りします
Limited delivery of one dish per person

西葫芦拌牛肉
牛肉とズッキーニの冷菜
Mixed Zucchini and Beef with Soy Sauce

藤椒手撕鸡
鶏肉の花椒和え
Shredded Chicken with Rattan Pepper



糟香清远鸡 蒸し鶏の紹興酒漬け
Preserved Qing-Yuan Chicken with Rice Wine Sauce

黑豆芽拌蛤肉 蛤ともやしの和え物
Mixed Clam Meat with Black Bean Sprouts

烧味双拼 冷菜肉料理2種盛り
Barbecued Meat Platter

三丝金钱肚 ハチノスの胡麻油和え
Scalded Beef Honeycomb Tripe with Sesame Oil

养生小秋葵 オクラの胡麻ソース和え
Mixed Okra with Sesame Sauce





捞汁小海鲜
海鮮の中華風醤油マリネ
Marinated Seafood

熟醉大虾
海老の老酒漬け
Marinated Shrimp with Rice Wine Sauce



蟹柳凱撒色拉
蟹肉入りシーザーサラダ
Caesar salad with Crab Meat



酱香脆萝卜 大根の醤油漬
Marinated Radish with Soy Sauce

话梅小番茄 ミニトマトのマリネ 干し梅風味
Cherry Tomato with Preserved Plum

萝卜丝拌海蜇 クラゲと大根の冷菜
Mixed Jellyfish with Shredded Radish

香油拌云丝 干し豆腐の細切り 胡麻油風味
Shredded Dried Tofu Sesame Oil Flavor

油醋节瓜丝 ズッキーニの細切り冷菜
Mixed Shredded Zucchini with Oil and Vinegar

桂花椰汁糖藕 蓮根の蜜汁漬け
Candied Lotus Root

四川泡菜 四川風キムチ
Sichuan Style Pickle

热菜

炭火酱汁烤猪肋排
スペアリブの炭焼き
Roasted Pork Rib



剁椒豆豉蒸双贝
貝柱とムール貝の蒸し物 唐辛子と豆豉ソース
Steamed Scallop and Mussels with
Chili Pepper and Black Bean Sauce

炭火烤草原肥羊排
ラムチョップの中華風ロースト
Roasted Lamb Chop with BBQ Sauce



圆盅一品佛跳墙
山海珍味の極上蒸しスープ
Stewed Dry Scallop and
Seafood in Chicken Broth



照烧酱烤鸡排 鶏肉のグリル てりやきソース
Grilled Chicken Chop with Teriyaki Sauce

鸡油粉丝蒸花蟹 蟹と春雨の鶏油蒸し
Steamed Sea Crab and Vermicelli Noodles with Chicken Oil

刀板香蒸茄子 ナスとベーコンの蒸し物
Steamed Eggplant with Preserved Pork

花雕酒蒸蛤蜊 アサリの紹興酒蒸し
Steamed Clams with Chinese Rice Wine

蒜茸蒸鲜鲍仔
蝦夷鲍のにんにく蒸し
Steamed Fresh Abalone with Garlic



黑椒蒜子牛仔粒
牛肉サイの目切り黒胡椒にんにく炒め
Stir-fried Diced Beef with Black Pepper and Garlic



油焖大明虾
海老の素揚げ 醤油風味
Braised Prawns with Soy Sauce



酒酿干烧小白鲳
マナガツオの酒粕煮込み
Braised White Pomfret with Sweet Fermented Rice



鲍汁四宝烧海参 なまこのオイスターソース煮込み
Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce

香茜黄鱼云吞煲 イシモチ入りワンタンスープ
Stewed Yellow Croaker in Wonton Soup

紅焗薯仔牛腩 牛バラ肉とポテトの煮込み
Braised Beef Brisket with Potato





香辣脆椒炸藕餅
蓮根餅の辛味揚げ
Fried stuffed Lotus Root with Chili Pepper



咖喱汁扒鱈魚排
タラのグリル カレー風味
Grilled Cod Fillet with Curry Sauce

避風塘炸乳鴿
鳩の揚げもの ガーリック風味
Deep-fried Baby Pigeon Garlic flavor



无锡酱汁肉排 スペアリブの無錫風醤油煮込み
Braised Pork Ribs with Brown Sauce Wuxi Style

香葱银鱼滑蛋 白魚と卵の炒め
Scrambled Egg with Whitebait

农家酱油虾 海老の揚げ物 醤油ソース
Fried Shrimps with Soy Sauce

塔塔酱沾面包虾 海老フライ タルタルソース
Deep-fried Shrimps with Tata Sauce

白灼时令蔬 季節野菜の湯引き
Scalded Seasonal Vegetable





马拉盏包菜卷
マレーシアソースのロールキャベツ
Steamed Rolled Cabbage with Belacan Sauce



蒲烧鳗鱼炒饭
鳗入り炒飯
Fried Rice with Eel



咸蛋黄茶树菇 きのこと塩卵の炒め
Stir-fried Mushrooms with Salted Egg Yolk

浓汤菌菇面疙瘩 きのこと団子入りとろみスープ
Dough Drop Soup with Mushroom

韭黄豉油炒面 黄ニラ入り醤油焼きそば
Fried Noodles with Yellow Chives and Soy Sauce

红烧原只鹅掌 鵞鳥の水かき 醤油煮込み
Braised Goose Feet with Soy Sauce

泰酱凤梨鳕鱼球 鱈とパイナップルのタイ風味炒め
Fried Codfish Balls with Pineapple Thai Style

金汤酸菜鱼片 白身魚と高菜入りかぼちゃスープがけ
Boiled Fish with Pickled Cabbage in Pumpkin Soup

酸辣烧鱼肚胶 魚の浮き袋の酸味と辛味風味
Fried Fish Maw with Sour and Hot Sauce



甜品

芒果冻布丁
マンゴープリン
Mango Pudding



杏仁冻豆腐 杏仁豆腐
Almond Jelly

椰汁龟苓膏 亀ゼリーのココナッツミルクかけ
Grass Jelly with Coconut Milk

西米红豆捞 小豆入りタピオカココナッツミルク
Coconut Milk with Adzuki Bean and Sago

君度咖啡糕 コーヒーゼリー コアントロー風味
Cointreau Flavored Coffee Panna Cotta

點心

龙利凤眼饺
舌平目と海老入り餃子
Dumpling stuffed with Sole Fish and Shrimp



潮州粉粿
潮州風蒸し餃子
Teochew Steamed Dumpling



南瓜酥
かぼちゃパイ
Pumpkin Puff

蜜汁蒸凤爪 鶏足の蒸し物 はちみつソース
Steamed Chicken Feet with Honey Sauce

上海小笼包 上海風小籠包
Shanghai Steamed Soup Dumpling

重油蔬菜包 野菜まんじゅう
Steamed Vegetable Buns

黑椒牛仔骨 骨付きカルビの蒸し物 黒胡椒ソース
Steamed Beef Short Ribs with Black Pepper

羊城金钱肚 ハチノスの蒸し物 広州風
Steamed Honeycomb Tripe Cantonese Style

三丝肉春卷 鶏肉入り春巻き
Chicken Spring Rolls

虾籽烧麦皇 海老シューマイ
Steamed Shrimp Shumai

金枕榴蓮包 ドリアンまんじゅう
Steamed Durian Bun

蟹粉大汤包
蟹味噌入りスープまんじゅう
Crab & Pork Soup Dumpling



XO酱萝卜糕
大根餅XO醬添え
Pan-fried Radish Cake with XO Sauce



香滑鱼片粥 白身魚入りお粥
Rice Porridge with Sliced Fish

山竹牛肉球 蒸し牛肉団子
Steamed Beef Ball

流沙奶黄包 カスタード入りまんじゅう
Steamed Custard Bun

鮮竹卷 湯葉巻き蒸し焼き
Steamed Tofu Skin Roll



咸水角
五目餡入り揚げ餅
Deep Fried Mixed Meat Salty Dumpling

松茸灌汤饺 トリュフ入りスープ餃子
Truffle Soup Dumplings

香脆小麻球 胡麻付き揚げ団子
Crispy Sesame Balls

香米瑶柱粥 干し貝柱入りお粥
Rice Porridge with Dried Scallop

鲜虾汤云吞 海老ワンタンスープ
Shrimp Wonton Soup

豉汁蒸肉排 スペアリブの中国黒豆味噌蒸し
Steamed Spareribs with Black Bean Sauce