

DRINK MENU

Beer

<Draft beer>

ザ プレミアムモルツ 香るエール
The PREMIUM MALT'S "KAORU ALE"

¥760 (¥836)

Bottle Beer

<Japanese beer>

キリン 一番搾り

KIRIN ICHIBAN SHIBORI

瓶 / 500ml ¥1,000 (¥1,100)

<Japanese beer>

アサヒ プレミアム生ビール熟撰

ASAHI JUKUSEN

瓶 / 500ml ¥1,000 (¥1,100)

<Chinese beer>

青島ビール

Qingdao beer

瓶 / 330ml ¥800 (¥880)

<Stout beer>

COEDO 漆黒 Shikkoku

COEDO Shikkoku

瓶 / 333ml ¥1,000 (¥1,100)

<White beer>

COEDO 白 Shiro

COEDO Shiro

瓶 / 333ml ¥1,000 (¥1,100)

Non-alcoholic Beer

サントリー オールフリー

¥660 (¥726)

Non-alcoholic beer "ALL FREE"

By the glass wine

Sparkling Wine

Ch. de L' Aulee Cremant de Loire Brut NV

¥1,000 (¥1,100)

シャトー・ド・ロレ クレマン・ド・ロワール ブリュット NV

シュナン・ブラン 100%

White Wine

Le Bourgeon Bourgogne Chardonnay 2022

¥800 (¥880)

ル・ブルジョン ブルゴーニュ シャルドネ 2022

シャルドネ 100%

Emile Beyer Riesling Tradition 2022, Alsace

¥1,000 (¥1,100)

エミール・バイエ リースリングトラディション 2022, アルザス

リースリング 100%

Red Wine

Ch. Bellevue la Randee Bordeaux 2016

¥800 (¥880)

シャトー・ヴェルヴェー・ラ・ランデ ボルドー 2016

カベルネ・ソーヴィニヨン 45%, メルロー 45%, カベルネ・フラン 10%

DOMAINE FOND CROZE Cuvée Shyrus 2022, Rhone

¥1,000 (¥1,100)

ドメーヌ・フォン・クローズ キュヴェ・シリウス 2022, ロート

シラー 100%

紹興酒

Shaoxing Wine

越王台陳年 12 年花彫酒

エツオウダイ チンネン 12 ネン ハナボリシュ グラス ¥1,000 (¥1,100)
ETSUODAICHINNEN12years HANABORISHU ボトル／ 500ml ¥4,500 (¥4,950)

石庫門 12 年 上海老酒

シークーメン 12 ネン シャンハイ ラオチュウ グラス ¥1,500 (¥1,650)
SHIKUMEN 12years SHANGHAI RAOCHU ボトル／ 500ml ¥6,000 (¥6,600)

古越龍山 純龍

コエツリユウザン ジュンリユウ グラス ¥1,600 (¥1,760)
KOETSURYUZAN JUNRYU ボトル／ 500ml ¥7,000 (¥7,700)

塔牌 純十年陳花彫 琉璃彩磁

トウハイ ジュン 10 ネン チンハナボリ ルリサイジ グラス ¥1,800 (¥1,980)
TOHAI JUN10years CHINHANABORIRURISAIJI ボトル／ 500ml ¥8,000 (¥8,800)

中華カクテル

Cocktail

上海ハイボール

紹興酒 + ソーダ + レモン ¥750 (¥825)
SHANHAI Highball Shaoxing wine, Club soda, Lemon

ドラゴンウォーター

紹興酒 + 烏龍茶 + レモン ¥750 (¥825)
DRAGON Water Shaoxing wine, Oolong tea, Lemon

香港フィズ

紹興酒 + ジンジャーエール + レモン ¥750 (¥825)
Hong Kong Fizz Shaoxing wine, Ginger ale, Lemon

ドラゴンコーク

紹興酒 + コーラ + レモン ¥750 (¥825)
DRAGON Cola Shaoxing wine, Cola, Lemon

サングリア

Sangria ¥850 (¥935)

杏露酒サワー

シンルチュウ ¥750 (¥825)
杏露酒 + ソーダ + レモン Shinruchu Sour Apricoa liqueur, Club soda, Lemon

桂花陳酒サワー

ケイカチンシュ ¥750 (¥825)
桂花陳酒 + ソーダ + レモン Keikachinshu Sour Osman thus wine, Club soda, Lemon

檸檬サワー

檸檬酒 + ソーダ + レモン ¥750 (¥825)
Lemon Sour Lemon liqueur, Club soda, Lemon

梅酒サワー

梅酒 + ソーダ + レモン ¥750 (¥825)
Umeshu Sour Plum wine, Club soda, Lemon

中国茶ハイ

Chinese tea Cocktail

水仙烏龍茶 ハイ

¥750 (¥825)
Suisen Oolong tea High Barley shochu, Suisen oolong tea

雲南プーアル茶 ハイ

¥750 (¥825)
Pu-erh tea High Barley shochu, Pu-erh tea

高級茉莉花茶 ハイ

ジャズミンチヤ ¥750 (¥825)
Jasmine tea High Barley shochu, Jasmine tea

Whisky & Highball

割り方をお選びください

Club soda, Water, On the rocks, Straight

ハイボール、氷割り、ロック、ストレート

角瓶

Kakubin

¥800 (¥880)

シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士

Single malt Japanese whisky FUJI

¥950 (¥1,045)

シングルグレーン ジャパニーズウイスキー 富士

Single grain Japanese whisky FUJI

¥950 (¥1,045)

ブッシュミルズ シングルモルト 12 年

Evan Williams 12 years

¥980 (¥1,078)

エヴァン・ウィリアムス 12 年

Evan Williams 12 years

¥850 (¥935)

メーカーズマーク

Maker's Mark

¥880 (¥968)

焼酎

Shochu

割り方をお選びください

Club soda, Water, On the rocks

ソーダ、氷割り、ロック

[福岡県]

麦焼酎 / 吾空 長期熟成

<Fukuoka>

Barley Shochu / GOKU

¥780 (¥858)

[鹿児島県]

芋焼酎 / 崑六

<Kagoshima>

Potato shochu / KIROKU

¥780 (¥858)

中国茶

Chinese tea

水仙烏龍茶

スイセンウーロンチャ
Suisen Oolong tea

¥1,000 (¥1,100)

凍頂烏龍茶

トウチョウウーロンチャ
Tocho Oolong tea

¥1,000 (¥1,100)

雲南普洱茶

ウナンプーアルチャ
Pu-erh tea

¥1,000 (¥1,100)

高級茉莉花茶

ジャスミンチャ
Jasmine tea

¥1,000 (¥1,100)

荔枝紅茶

ライチコウチャ
Lychee Black Tea

¥1,000 (¥1,100)

中国工芸茶

Flowering tea

お湯を注ぐと、茶葉が花のように開きます

仙女献花

センニョケンカ (緑茶、ジャスミン茶、百合茶)
Sennyokenka

¥1,200 (¥1,320)

茉莉七仙女

マツリシチセンニョ (緑茶、ジャスミン茶)
Matsurishichisennyō

¥1,200 (¥1,320)

出水芙蓉

シュッスイフヨウ (緑茶、ジャスミン茶、金盞花)
Shussuifuyo

¥1,200 (¥1,320)

双龍劇珠

ソウリュウゲキジュ (緑茶、ジャスミン茶、千日紅)
Soryugekiju

¥1,200 (¥1,320)

玫瑰仙子

マイカイセンシ (緑茶、ジャスミン茶、菊、バラ)
Maikaisenshi

¥1,200 (¥1,320)

仙女散花

センニョサンカ (緑茶、ジャスミン茶、山百合茶)
Sennyosanka

¥1,200 (¥1,320)

Mineral Water

富士ミネラルウォーター

Natural water FUJI

瓶 / 360ml ¥600 (¥660)

富士プレミアム スパークリング ウォーター

Sparkling water FUJI

瓶 / 300ml ¥680 (¥748)

Soft Drink

デルモンテ マンダリンオレンジジュース

Orange juice

¥680 (¥748)

烏龍茶

Oolong tea

¥600 (¥660)

黒烏龍茶

Black oolong tea

¥600 (¥660)

コカ・コーラ

Cola

¥600 (¥660)

コカ・コーラ zero

Cola zero

¥600 (¥660)

ウィルキンソン ジンジャエール

Ginger ale

¥600 (¥660)

FOOD MENU

アラカルトご注文のお客様はテーブルチャージ料金として、お一人様 550円(税込)を頂いております。
When ordering a la carte there is an additional cover charge of ¥550 per adult, including sales tax.

翡翠

Hisui

こちらのコースは別紙からメイン料理をお一つ選びいただけます。
You can choose a main dish from a separate sheet for this course.

Specialty

フォアグラバーガー

澤田式鵝肝包

Foie gras terrine and Chinese steamed bread

前菜三種盛り合わせ

前菜三種拼盆

Three kinds of appetizers

蒸し点心二種盛り合わせ

蒸籠點心兩種拼盆

Two kinds of steamed dim sum

メイン料理を別紙からお一つ選びください

Please choose one main dish from the attached sheet.

本日のメイン料理

今天的主菜

Choice of main dish

特製麻婆豆腐

麻婆豆腐

Mapo tofu

杏仁豆腐 黒糖ソース

杏仁豆腐

Almond jelly

¥5,500

(¥6,050)

食材アレルギーがございましたら事前にお申し付けください。かっこ内の価格は税込です。

Should you have any food allergies, please notify us before order. (prices) are tax inclusive.

珠玉

Shugyoku

こちらのコースは別紙からメイン料理をお一つ選びいただけます。
You can choose a main dish from a separate sheet for this course.

Specialty

フォアグラバーガー

澤田式鵝肝包

Foie gras terrine and Chinese steamed bread

前菜三種盛り合わせ

前菜三種拼盆

Three kinds of appetizers

蒸し点心二種盛り合わせ

蒸籠點心兩種拼盆

Two kinds of steamed dim sum

メイン料理を別紙からお一つ選びください

Please choose one main dish from the attached sheet.

本日のメイン料理

今天的主菜

Choice of main dish

香港式 クリスピーチキン

脆皮炸鷄

Hong Kong style crispy chicken

特製麻婆豆腐

麻婆豆腐

Mapo tofu

杏仁豆腐 黒糖ソース

杏仁豆腐

Almond jelly

¥8,000

(¥8,800)

食材アレルギーがございましたら事前にお申し付けください。かっこ内の価格は税込です。

Should you have any food allergies, please notify us before order. (prices) are tax inclusive.

吉祥

Kissho

こちらのコースは別紙からメイン料理をお一つ選びいただけます。
You can choose a main dish from a separate sheet for this course.

Specialty

フォアグラバーガー

澤田式鵝肝包

Foie gras terrine and Chinese steamed bread

前菜三種盛り合わせ

前菜三種拼盆

Three kinds of appetizers

蒸し点心二種盛り合わせ

蒸籠點心兩種拼盆

Two kinds of steamed dim sum

メイン料理を別紙からお一つ選びください

Please choose one main dish from the attached sheet.

本日のメイン料理

今天的主菜

Choice of main dish

香港式 クリスピーチキン

脆皮炸鷄

Hong Kong style crispy chicken

どちらかお一つ選びください

Please choose rice or noodles.

フカヒレ土鍋ご飯

魚翅飯

Shark fin rice bowl with starchy sauce

フカヒレあんかけつゆそば

魚翅湯麵

Shark fin noodles with starchy sauce

杏仁豆腐・焼き菓子

甜点

Desserts

¥10,000

(¥11,000)

食材アレルギーがございましたら事前にお申し付けください。かっこ内の価格は税込です。

Should you have any food allergies, please notify us before order. (prices) are tax inclusive.

アラカルト

a la carte

前菜

Appetizer

Specialty フォアグラバーガー(1個) 澤田式鵝肝包 Foie gras terrine and Chinese steamed bread	¥1,600 (¥1,760)	前菜三種盛り合わせ 前菜三種拼盆 Three kinds of appetizers	¥1,500 (¥1,650)
唐墨と真鯛 冷製ビーフン 烏魚子鯛魚米粉 Chilled rice noodles appetizer red sea bream and bottarga with chicken broad sauce	¥1,800 (¥1,980)	よだれ鶏 アーモンドソース 口水鶏 Chilled appetizer boiled chicken with spicy sauce of almonds and sesame	¥1,200 (¥1,320)
自家製 XO 醬 XO 醬 Homemade XO Sauce	¥800 (¥880)	クラゲの冷菜 芝麻海蜇頭 Chilled jelly fish	¥1,200 (¥1,320)
干し豆腐麻辣和え 麻辣豆腐干絲 Dried tofu with spicy sauce	¥1,000 (¥1,100)	国産牛スネの冷菜香味ソース 滷水牛腱 Chilled appetizer stewed domestic beef shank with potherb sauce	¥1,500 (¥1,650)
国産豚肩ロースの叉焼 広東叉焼 Chinese roast pork "Cha Siu"	¥1,500 (¥1,650)	胡桃の甘炊き 炸合桃 Sweet walnuts	¥600 (¥660)

点心

Dim Sum

大根餅 (二枚) 羅白糕 Radish cakes 2pieces	¥600 (¥660)	五目春巻き (二本) 春巻 Deep-fried spring rolls 2pieces	¥600 (¥660)
海老蒸し餃子 (二個) 蝦餃 Shrimp steamed dumpling 2pieces	¥600 (¥660)	小籠包 (二個) 小籠包 Shanghai soup dumplings 2pieces	¥600 (¥660)
広東焼売 (二個) 広東焼売 Cantonese Shumai 2pieces	¥600 (¥660)	翡翠蒸し餃子 (二個) 翡翠餃 Steamed dumpling 2pieces	¥600 (¥660)

野菜・豆腐料理

Vegetble/Bean curd

季節の野菜炒め 〈調味料をお選びください〉塩、ニンニク、腐乳、蝦醬、蔥生姜 炒蔬菜 Fried vegetables (Please Choose Your Favorite Seasoning) Salt sauce, Garlic sauce, Preserved tofu sauce, Shrimp paste sauce, Ginger and leek sauce	¥1,500 (¥1,650)	特製 麻婆豆腐 麻婆豆腐 Mapo tofu	¥1,800 (¥1,980)
---	--------------------	------------------------------	--------------------

かつこの価格は税込です。アラカルトご注文のお客様はテーブルチャージ料金として、お一人様550円(税込)を頂いております。
(prices) are tax inclusive. When ordering a la carte there is an additional cover charge of ¥550 per adult, including sales tax.

アラカルト

a la carte

海鮮料理

Seafood

フカヒレ姿煮 濃厚白湯煮込み (吉切鰻 尾ヒレ 100g) 紅焼排翅 Braised shark fin whole "Blue shark"	¥9,000 (¥9,900)	鮑と季節野菜の豆鼓煮込み 豆鼓炆鮑魚 Braised abalone with black bean sauce	¥2,800 (¥3,080)
大海老 特製チリソース煮 乾焼蝦球 Braised prawns with chili sauce	¥2,800 (¥3,080)	大海老 マヨネーズソース和え 沙律蝦球 Braised prawns with mayonnaises sauce	¥2,200 (¥2,420)
海鮮二種 葱生姜強火炒め 葱姜炒双鮮 Stir-fried seafood with ginger and leek sauce	¥2,800 (¥3,080)	海鮮二種 XO 醬強火炒め XO 醬炒双鮮 Stir-fried seafood with XO sauce	¥3,100 (¥3,410)

肉料理

Meat

香港式 クリスピーチキン

脆皮炸鷄 Hong Kong style crispy chicken

半 羽 Half ¥4,500 (¥4,950) 一 羽 Whole ¥8,800 (¥9,680)

和牛サーロイン ブラックペッパーオイスターソース炒め 黒椒炒日本和牛肉 Stir-fried Japanese beef and vegetables with black pepper	¥4,000 (¥4,400)	鶏肉の四川風 唐辛子炒め 辣子鶏 Stir-fried chicken and chili peppers	¥1,800 (¥1,980)
--	--------------------	---	--------------------

飯・麺

Rice & Noodles

フカヒレ白湯煮 土鍋ご飯 (吉切鰻 胸ヒレ) 魚翅飯 Shark fin rice bowl with starchy sauce	¥3,800 (¥4,180)	和牛サーロイン入り中国醤油炒飯 和牛生菜炒飯 Fried rice with wagyu sirloin	¥2,000 (¥2,200)
五目炒飯 什錦炒飯 Gomoku fried rice	¥1,500 (¥1,650)	フカヒレ入りあんかけつゆそば 魚翅湯麺 Shark fin noodles with starchy sauce	¥2,800 (¥3,080)
濃厚胡桃 担々麺 担々麺 Tantanmen	¥1,600 (¥1,760)	ライス 日本米 Rice	¥300 (¥330)

デザート

Dessert

杏仁豆腐 杏仁豆腐 Almond jelly	山椒入り バスクチーズケーキ 焼芝士糕 Basque cheesecake with Sichuan pepper	季節のアイスクリーム 冰淇淋 Homemade ice cream
¥600 (¥660)	¥600 (¥660)	¥600 (¥660)

かっこの内の価格は税込です。アラカルトご注文のお客様はテーブルチャージ料金として、お一人様550円(税込)を頂いております。
(prices are tax inclusive. When ordering a la carte there is an additional cover charge of ¥550 per adult, including sales tax.)