

# 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・ベイエ 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・ベルブイユ・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 Cuvee Shyrus 2022, Rhone**

¥1,000 (¥1,100)

ドメーヌ・フォン・クローズ キュヴェ・シリュス 2022, ローヌ

シラー 100%

## 紹興酒

Shaoxing Wine

**越王台陳年 12 年花彫酒** グラス ￥1,000 (¥1,100)

エツオウダイ チンネン 12 ネン ハナボリシュ ボトル / 500ml ￥4,500 (¥4,950)

ETSUODAICHINNEN 12years HANABORISHU

**石庫門 12 年 上海老酒** グラス ￥1,500 (¥1,650)

シークーメン 12 ネン シャンハイ ラオチュウ ボトル / 500ml ￥6,000 (¥6,600)

SHIKUMEN 12years SHANGHAI RAOCHU

**古越龍山 純龍** グラス ￥1,600 (¥1,760)

コエツリュウザン ジュンリュウ ボトル / 500ml ￥7,000 (¥7,700)

KOETSURYUZAN JUNRYU

**塔牌 純十年陳花彫 琉璃彩磁** グラス ￥1,800 (¥1,980)

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

TOHAI JUN 10years CHINHANABORIRURISAIJI

## 中華カクテル

Cocktail

**上海ハイボール** ￥750 (¥825)

紹興酒 + ソーダ + レモン

SHANHAI Highball Shaoxing wine, Club soda, Lemon

**ドラゴンウォーター** ￥750 (¥825)

紹興酒 + 烏龍茶 + レモン

DRAGON Water Shaoxing wine, Oolong tea, Lemon

**香港フィズ** ￥750 (¥825)

紹興酒 + ジンジャーエール + レモン

Hong Kong Fizz Shaoxing wine, Ginger ale, Lemon

**ドラゴンコク** ￥750 (¥825)

紹興酒 + コーラ + レモン

DRAGON Cola Shaoxing wine, Cola, Lemon

**サングリア** ￥850 (¥935)

Sangria

**杏露酒サワー** ￥750 (¥825)

杏露酒 + ソーダ + レモン

Shinrachu Sour Apricot liqueur, Club soda, Lemon

**桂花陳酒サワー** ￥750 (¥825)

桂花陳酒 + ソーダ + レモン

Keikachinshu Sour Osmanthus wine, Club soda, Lemon

**檸檬サワー** ￥750 (¥825)

檸檬酒 + ソーダ + レモン

Lemon Sour Lemon liqueur, Club soda, Lemon

**梅酒サワー** ￥750 (¥825)

梅酒 + ソーダ + レモン

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** ￥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、水割り、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、水割り、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／㐂六

<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

ウンナンブーアルチャ  
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、茶葉が花のようになります

### 仙女献花

センニヨケンカ (緑茶、ジャスミン茶、百合茶)  
Sennyokenka

¥1,200 (¥1,320)

### 茉莉七仙女

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

¥1,200 (¥1,320)

### 出水芙蓉

シユッスイフヨウ (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

センニヨサンカ (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お選びいただけます。  
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お選びください  
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お選びいただけます。

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お選びください

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

### 脆皮炸鶏

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お選びいただけます。  
You can choose a main dish from a separate sheet for this course.

## Specialty

### フォアグラバーガー

澤田式鶏肝包

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お選びください

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

脆皮炸鶏

Hong Kong style crispy chicken

どちらかお一つお選びください

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

魚翅湯麺

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 芝麻海蟹頭 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 "Choi Siu"	¥1,500 (¥1,650)	胡桃の甘炊さ 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) 春卷 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)
広東焼壳 (二個) 広東燒壳 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 Vegetable/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, 蚝油, 葱生姜 炒蔬菜 Fried vegetables (Please Choose Your Favorite Seasoning)	¥1,500 (¥1,650)	特製 麻婆豆腐 麻婆豆腐 Mapo tofu	¥1,800 (¥1,980)
---	--------------------	------------------------------	--------------------

かっこ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.

# 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 (吉切鰓 尾ヒレ 100g)	¥9,000 (¥9,900)	鮑と季節野菜の豆鼓煮込み 豆鼓炆鮑魚	¥2,800 (¥3,080)
紅焼排翅 Braised shark fin whole "Blue shark"		Braised abalone with black bean sauce	
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

脆皮炸鶏 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 グラックペッパー&オイスターソース炒め	¥4,000 (¥4,400)	鶏肉の四川風 唐辛子炒め 辯子鶏	¥1,800 (¥1,980)
黒椒炒日本和牛肉 Stir-fried Japanese beef and vegetables with black pepper		Stir-fried chicken and chili peppers	

## 飯・麺

Rice & Noodles

フカヒレ白湯煮 土鍋ご飯 (吉切鰓 胸ヒレ)	¥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	¥2,000 (¥2,200)
魚翅飯 Shark fin rice bowl with starchy sauce		Fried rice with wagyu sirloin	
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	¥2,800 (¥3,080)
濃厚胡桃 担々麺 担々麵 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.