

ディナーメニュー

Dinner Menu

晚餐菜谱

翡翠

Hisui

ヒスイ

冷菜盛り合わせ

Assorted Cold Appetizers

什錦冷盆

シェフおすすめ蒸し点心

Steamed Dim Sums

厨師長蒸点心

ハタの薄塩炒め

Fried Grouper with Green Vegetables

青菜炒石班魚

小海老のチリソース

Simmered Shrimp in Chili Sauce

乾焼明蝦仁

牛フィレ肉の中華炒め

Stir-fried Beef Filet Chinese Style

金蘭油膏牛肉

本日のスープ

Soup of the Day

是日湯

マーボー飯

Rice Covered with Bean Curd and Minced Pork in Chili Sauce

麻婆飯

本日のデザート

Dessert of the Day

點品

お一人様料金

Price : 1 person

¥4,000

お二人様以上のご利用とさせていただきます。

Minimum order 2 Persons

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

前菜・温菜
Cold and Hot Appetizer
冷・温製拼盤

冷菜の盛り合わせ (2~3人前) Assorted Cold Appetizers (For 2~3 Persons) 什錦冷盆 (2~3人分)	¥2,800
本日の冷菜盛り合わせ (1人前) Appetizers of the Day (For 1 Persons) 是日六菜小碟 (1人分)	¥1,300
クラゲの冷菜 (2~3人前、シェフお薦め) Marinated Jelly Fish with Sweet Ginger Sauce (For 2~3 Persons, Chef's Recommended) 海蜇冷盤 (2~3人分、厨師長推薦)	¥2,200
蒸し鶏の胡麻風味ソース掛け (2~3人前) Steamed Shredded Chicken with Sesame Sauce (For 2~3 Persons) 棒々童雞 (2~3人分)	¥1,800
広東チャーシュー (2~3人前、シェフお薦め) Cantonese Barbecued Pork (For 2~3 Persons, Chef's Recommended) 明爐叉焼 (2~3人分、厨師長推薦)	¥1,900
台湾ピータンの飾り盛り (2~3人前) Taiwan Century Eggs (For 2~3 Persons) 松花皮蛋 (2~3人分)	¥1,100
薄切り茹で豚肉の甘辛醤油ダレ (2~3人前、シェフお薦め) Boiled Pork Slices with Sweet and Spicy Soy Sauce (For 2~3 Persons, Chef's Recommended) 雲白肉片 (2~3人分、厨師長推薦)	¥1,800

鱈鰭・スープ類

Shark's fin • Soup

魚翅・湯類

フカヒレ姿の特上スープ煮 ほのかな金華豚の香り(1人前、シェフお薦め) ¥5,950
Braised Whole Shark's fin Soup with Shredded Jinhua Ham
(For 1 Person, Chef's Recommended)
頂湯尾排翅(1人分)

上海ガニの味噌入りフカヒレ姿とろみスープ(1人前、シェフお薦め) ¥2,700
Whole Shark's fin Soup in Crab Roes of Shanghai Sauce
(For 1 Person, Chef's Recommended)
大閘蟹魚翅(1人分、厨師長推薦)

フカヒレ姿入り醤油風味のとろみスープ(1人前) ¥2,550
Whole Shark's fin Soup in Soy Sauce Flavor (For 1 Person)
紅焼魚翅(1人分)

フカヒレ姿入り酸味と辛味の四川風スープ(1人前) ¥2,550
Sichuan Hot Pepper and Sour Soup with Whole Shark's Fin (For 1 Person)
四川酸辣湯(1人分)

袋包にしたぷりぷり海老、碎けふかひれのスープ(1人前、シェフお薦め) ¥2,550
Shark's fin and Prawn Dumplings Soup (For 1 Person, Chef's Recommended)
魚翅灌湯包(1人分、厨師長推薦)

ズワイガニ肉入りコーンスープ (小) ¥700
Sweet Corn Soup with Crab Meat (中) ¥1,400
蟹肉粟米湯

若鶏胸肉に青菜入りふわふわ卵スープ (小) ¥750
Egg's Soup with Chicken Slices and Green Vegetables (中) ¥1,500
青菜蛋花湯

野菜・豆腐類

Vegetable / Tofu

蔬菜・豆腐

青野菜炒め(塩、オイスターソース、豆豉、ニンニクよりお選びください) (小) ¥950
Stir-fried Green Vegetables with Sauces of (Salt, Oyster Sauce, Black Beans Sauce, Garlic Sauce) (中) ¥1,850
如意炒素菜(塩、蠔油、豆豉、蒜蓉)

ズワイガニ肉入り白菜のクリーム煮 (小) ¥950
Braised Chinese Cabbage and Crab Meat in Cream Sauce (中) ¥1,850
奶油白菜

ズワイガニ肉に干しエビの風味豊かな卵白豆腐煮込み(2~3人前) ¥1,850
Braised Crab Meat and Tofu Dried Shrimp Flavor (For 2~3 Persons)
蟹肉豆腐(2~3人分)

マーボー豆腐(2~3人前、シェフお薦め) ¥1,800
Tofu with Minced Pork in Chili Sauce (For 2~3 Persons, Chef's Recommended)
麻婆豆腐(2~3人分、厨師長推薦)

揚げ豆腐と豚軟骨の豆板醤煮込み(2~3人前) ¥2,200
Braised Fried-tofu and Pork Gristle with Chinese Chili Sauce (For 2~3 Persons)
家常豆腐(2~3人分)

椎茸と五目野菜の煮込み(2~3人前) ¥1,800
Braised Mixed Vegetables (For 2~3 Persons)
北菇烩羅漢齋(2~3人分)

牛肉と中国春雨のサテソースカレー風味煮込み(2~3人前、シェフお薦め) ¥2,400
Braised Beef and Chinese Bean-Starch Vermicelli with Satay Sauce Curry Flavor (For 2~3 Persons, Chef's Recommended)
沙茶葡汁牛肉(2~3人分、厨師長推薦)

海鮮類

Seafoods

海貝類

鮑と青菜の薄塩炒め Stir-fried Abalone Slices and Green Vegetables 碧緑鮑魚片	(小) ¥3,400 (中) ¥6,900
鮑のクリーム煮込み(1人前) Simmered Abalone Slices with Cream Sauce (For 1 Persons) 奶油鮑魚甫(1人分)	¥2,800
鮑のオイスター煮込み(1人前) Simmered Abalone Slices with Oyster Sauce (For 1 Persons) 蠔油鮑魚補(1人分)	¥2,800
アオリイカと野菜の葱生姜ニンニクソースのせいろ蒸し(シェフお薦め) Steamed Squid and Vegetables with Scallion, Ginger and Garlic (Chef's Recommended) 大蒜蒸籠魷魚(廚師長推薦)	(小) ¥1,400 (中) ¥2,500
ホタテ貝柱とハスの葉のガーリックオイスターソースのせいろ蒸し Steamed Scallops and Lotus Leaf with Garlic Oyster Sauce 荷葉蒸籠帶子	(小) ¥1,650 (中) ¥2,650
沖縄近海魚の切り身 王醤油ねぎ生姜ソース(シェフお薦め) Steamed Okinawan Fish with Scallion, Ginger and Chinese Soy Sauce (Chef's Recommended) 清蒸獎油魚片(廚師長推薦)	(小) ¥1,650 (中) ¥2,650
海老と野菜のさっぱり炒め Stir-fried Prawns and Seasonal Vegetables 碧緑炒蝦球	(小) ¥1,400 (中) ¥2,600
海老のチリソース掛け Fried Prawns with Chili Sauce 乾焼明蝦仁	(小) ¥1,500 (中) ¥2,800
海老のテラスオリジナルマンゴーマヨネーズ和え(シェフお薦め) Fried Prawns with Original Mango Mayonnaise Sauce (Chef's Recommended) 香芒汁明蝦球(廚師長推薦)	(小) ¥1,500 (中) ¥2,800

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

鶏肉

Chicken

鶏肉類

若鶏のカシューナッツ炒め
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
腰果炒雞丁

(小) ¥1,200
(中) ¥1,750

若鶏のチャイニーズスパイス風味揚げ
Deep-fried Chinese Spicy Chicken
五香軟炸雞

(小) ¥1,100
(中) ¥1,550

柔らか蒸し鶏のオリジナル山椒醤油風味のせいろ蒸し
Steamed Chicken with Japanese Pepper and Soy Sauce
潮州滷水童子雞

(小) ¥1,100
(中) ¥1,750

牛肉・豚肉

Beef and Pork

牛肉・猪肉

牛フィレ肉の炒め (シェフお薦め)
(オイスターソース、XO醤、黒胡椒、豆豉よりお選び下さい)
Fried Beef Filet with Sauces of (Oyster, XO, Black Pepper, Black Beans)
(Chef's Recommended)
炒牛裡脊 (厨師長推薦) (蠔油、XO、黒椒、豆豉)

(小) ¥1,700
(中) ¥3,100

牛もも肉の炒め
(オイスターソース、XO醤、黒胡椒、豆豉よりお選び下さい)
Fried Beef Leg Slices with Sauces of
(Oyster, XO, Black Pepper, Black Beans)
炒牛腿 (蠔油、XO、黒椒、豆豉)

(小) ¥1,100
(中) ¥2,100

紅あぐーポークのローズとピーマンの細切り炒め
Stir-fried Agu Shredded Pork with Green Pepper
青椒肉絲

(小) ¥1,700
(中) ¥3,100

紅あぐーポークの甘酢ソース (シェフお薦め)
Sweet and Sour Agu Pork (Chef's Recommended)
菠蘿咕咾肉 (厨師長推薦)

(小) ¥1,600
(中) ¥2,900

麺類・ご飯類

Noodles and Rice

麺・飯類

五目入りレタスチャーハン

Mixed Fried Rice with Lettuce

什錦生菜炒飯

(小) ¥1,100

(中) ¥1,700

海老入りレタスチャーハン

Prawns Fried Rice with Lettuce

蝦仁生菜炒飯

(小) ¥1,350

(中) ¥1,850

ズワイガニ肉入りレタスチャーハン (シェフお薦め)

Crab Meat Fried Rice with Lettuce (Chef's Recommended)

蟹肉生菜炒飯 (厨師長推薦)

(小) ¥1,450

(中) ¥1,950

五目焼きそば (シェフお薦め)

Seafoods Fried Noodles with Pork Slices and Vegetables
(Chef's Recommended)

八珍炒麵 (厨師長推薦)

(小) ¥1,350

(中) ¥1,950

海老焼きそば

Prawns Fried Noodles with Vegetables

蝦仁炒麵

(小) ¥1,350

(中) ¥1,950

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

シェフお薦め点心

Dim Sum

点心 (厨師長推薦)

カレー風味のウコン餃子(4個) ¥700
Curry flavored Turmeric Dumplings (4ps)
咖喱黄耆太子餃

海老シューマイ(4個) ¥700
Steamed Shrimp Shumai Dumplings (4ps)
蝦仁焼売

紅芋餃子(4個) ¥700
Beniimo Dumplings (4ps)
紫芋鶏餃

蒸し肉餃子(4個) ¥700
Steamed Pork Dumplings (4ps)
蒸肉餃子

ショウロンポウ(3個) ¥800
Steamed Minced Pork Dumplings (3ps)
小龍包

大根餅(3個) ¥700
Steamed Turnip Cakes (3ps)
香煎羅白糕

海老餃子(4個) ¥700
Steamed Shrimp Dumplings (4ps)
蝦仁餃子

春巻き(4個) ¥700
Spring Rolls (4ps)
春卷

ぷりぷり海老の湯葉包揚げ(3個) ¥700
Deep-fried Prawns Beans Sheets Wrapper (3ps)
香煎腐皮卷

五目揚げもち(3個) ¥700
Deep-fried Mixed Cakes of Sticky Rice (3ps)
家郷鹹粘糕

デザート

Dessert

甜品類

タピオカ入りココナッツミルク ¥600
Tapioca in Coconut Milk
椰汁西米露

マンゴプリン(シェフお薦め) ¥700
Mango Pudding (Chef's Recommended)
凍香芒布甸(厨師長推薦)

揚げ胡麻団子(4個) ¥750
Fried Sesame Balls (4ps)
麻球

正式杏仁豆腐(シェフお薦め) ¥800
Apricot Seed Jelly with Fruit Sauce (Chef's Recommended)
正式杏仁豆腐(厨師長推薦)