

ディナーメニュー

Dinner Menu

晚餐菜谱

翡翠

Hisui

ヒスイ

冷菜三種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of cold appetizer

三冷盆

シェフお薦め日替わり蒸し点心

Chef's recommended steamed dim sum of the day

是日蒸籠点心

グリーン野菜とむき海老アオリイカのさっぱり炒め

Stir-fried prawns and squid with green vegetables

碧緑炒蝦仁魷魚

県産黒毛和牛のブラックビーンズ黒胡椒

Fried Okinawan beef with black beans pepper sauce

火燎黒椒和牛

クリームコーンスープ

Cream corn soup

粟米湯

青高菜チャーハン

Leaf mustard fried rice

雪菜炒飯

本日のデザート

Dessert of the day

點品

お一人様料金

Price : 1 person

¥4,000

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) ¥2,800
Assorted cold appetizers (For 2~3 persons)
什錦冷盆 (2~3人分)

本日の冷菜盛り合わせ (1人前) ¥1,300
Appetizers of the day (For 1 person)
是日六菜小碟 (1人分)

シェフお薦め/厨師長推薦

クラゲの冷菜 (2~3人前) ¥2,200
Marinated jelly fish with sweet ginger sauce
(For 2~3 persons, Chef's recommended)
海蜇冷盤 (2~3人分)

シェフお薦め/厨師長推薦

広東チャーシュー (2~3人前) ¥1,900
Cantonese barbecued pork (For 2~3 persons, Chef's recommended)
明爐叉焼 (2~3人分)

蒸し鶏の胡麻風味ソース掛け (2~3人前) ¥1,800
Steamed shredded chicken with sesame sauce (For 2~3 persons)
棒々童雞 (2~3人分)

蒸し鶏の葱塩しょうゆだれ (2~3人前) ¥1,500
Steamed chicken with scallion and salt soy sauce (For 2~3 persons)
葱醤油童雞 (2~3人分)

シェフお薦め/厨師長推薦

四川風よだれ鶏 温製仕立て (2~3人前) ¥1,800
Steamed sichuan spicy chicken (For 2~3 persons)
四川麻辣口水雞 (2~3人分)

シェフお薦め/厨師長推薦

薄切り茹で豚肉の甘辛醤油ダレ (2~3人前) ¥1,800
Boiled pork slices with sweet and spicy soy sauce
(For 2~3 persons, Chef's recommended)
雲白肉片 (2~3人分)

鱻・スープ類

Shark's fin・Soup

魚翅・湯類

シェフお薦め/厨師長推薦

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) ¥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)

シェフお薦め/厨師長推薦

上海ガニの味噌入りフカヒレ姿とろみスープ(1人前) ¥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)

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)

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

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。

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) ¥1,300
Stir-fried green vegetables with sauces of (中) ¥1,850
(Salt, Oyster sauce, Black beans sauce, Garlic sauce)
如意炒素菜(塩、蠔油、豆豉、蒜蓉)

シェフお薦め/厨师長推薦

マーボー豆腐(2~3人前) ¥1,800
Tofu with minced pork in chili sauce, clay pot style
(For 2~3 persons, Chef's recommended)
麻婆豆腐(2~3人分)

海鮮類

Seafoods

海貝類

海老と野菜のさっぱり炒め (小) ¥1,400
Stir-fried prawns and seasonal vegetables (中) ¥2,600
碧緑炒蝦球

海老のチリソース掛け (小) ¥1,800
Fried prawns with chili sauce (中) ¥2,800
乾焼明蝦仁

シェフお薦め/厨师長推薦

海老のテラスオリジナルマンゴーマヨネーズ和え (小) ¥1,800
Fried prawns with original mango mayonnaise sauce (中) ¥2,800
(Chef's recommended)
香芒汁明蝦球

鮑のクリーム煮込み(1人前) ¥2,900
Simmered abalone slices with cream sauce (For 1 person)
奶油鮑魚甫(1人分)

ソフトシェルクラブのスパイシーガーリック
ピリ辛パウダー炒め (小) ¥1,800
Fried soft-shell crab with garlic and spices (中) ¥2,400
避風塘金沙粉炒軟蟹

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
スモーク若鶏もも肉の カオヤーピン包み Smoked chicken with spring pancakes 燻童雞烤鴨餅	(小) ¥1,200 (中) ¥1,600

牛肉・豚肉

Beef and pork
牛肉・猪肉

シェフお薦め/厨師長推薦

牛フィレ肉の炒め (オイスターソース、XO醬、黒胡椒、豆豉炒めよりお選び下さい) Fried beef filet with sauces of (Oyster, XO, Black pepper, Black beans) (Chef's recommended) 炒牛裡脊 (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醬、黒胡椒、豆豉炒めよりお選び下さい) 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
--	--------------------------

あぐーポークのロース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
---	--------------------------

シェフお薦め/厨師長推薦

あぐーポークの甘酢ソース Sweet and sour "Agu" pork (Chef's recommended) 菠蘿咕咾肉	(小) ¥1,600 (中) ¥2,900
---	--------------------------

シェフお薦め/厨師長推薦

あぐー三枚肉の広東式やわらか香料煮込み 花巻き蒸しパン添え(2個) Stewed pork squares with steamed buns (2ps) 花卷東坡肉	¥2,000
--	--------

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) ¥1,300

(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) ¥1,550

(中) ¥1,950

シェフお薦め/厨師長推薦

ズワイガニ肉入りレタスチャーハン

Crab meat fried rice with lettuce (Chef's recommended)

蟹肉生菜炒飯

(小) ¥1,750

(中) ¥2,150

シェフお薦め/厨師長推薦

五目焼きそば

Seafoods fried noodles with pork slices and vegetables
(Chef's recommended)

ハ珍炒麺

(小) ¥1,750

(中) ¥2,150

海老焼きそば

Prawns fried noodles with vegetables

蝦仁炒麺

(小) ¥1,750

(中) ¥2,250

台湾ラーメン(1人前)

Taiwan spicy soup noodles (For 1 person)

台湾韭菜豬糝湯麵(1人分)

¥1,850

酸味と辛みのサンラータン麺(1人前)

Sichuan hot pepper and sour soup noodles (For 1 person)

四川酸辣湯麵(1人分)

¥1,750

チャーシューメン(1人前)

Soup noodles with barbecued pork scallion flavor (For 1 person)

葱油叉焼湯麵(1人分)

¥1,750

海老ワンタン ラーメン(1人前)

Soup noodles with prawns wontons (For 1 Person)

雲吞湯麵(1人分)

¥1,850

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)
蝦仁燒売

紅芋餃子(4個) ¥700
Purple potato and chicken 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/厨師長推薦 ¥700
Mango pudding (Chef's recommended)
凍香芒布甸

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/厨師長推薦 ¥800
Apricot seed jelly with fruit sauce (Chef's recommended)
正式杏仁豆腐