

前菜・温菜
Cold and hot appetizer
冷・温製拼盤

本日の冷菜盛り合わせ (1人前) ¥2,800
Appetizers of the Day (For 1 Person)
是日六菜小碟 (1位)

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

クラゲの冷菜 ¥4,200
Marinated Jelly Fish with Sweet Ginger Sauce
海蜇冷盤

蒸し鶏の胡麻風味ソース掛け (2~3人前) ¥3,400
Steamed Shredded Chicken with Sesame Sauce (For 2~3 Persons)
棒々鶏

台湾ピータンの飾り盛り ¥1,800
Taiwan Century Eggs
松花皮蛋

読谷村特産"紅豚" 広東チャーシュー ¥3,800
Braised Local Pork Cantonese Style
明爐叉焼

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

四川風よだれ鶏 温製仕立て (2~3人前) 🌶️ ¥3,500
Steamed Sichuan Spicy Chicken (For 2~3 Persons)
四川麻辣口水鶏

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

読谷村特産"紅豚" 薄切り茹で豚肉の甘辛醤油ダレ 🌶️ ¥3,600
Boiled Local Pork Slices with Sweet and Spicy Soy Sauce
雲白肉片

フカヒレ・スープ類

Shark's Fin / Soup

魚翅・湯類

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

特選フカヒレ姿の特上スープ煮 ほのかな金華豚の香り ¥22,500
Premium Braised Whole Shark's fin Soup with Shredded Jinhua Ham
頂湯尾排翅

特大フカヒレ姿煮 濃厚上海ガニみそ風味 ¥38,500
Extra-Large Simmered Whole Shark's Fin with Rich Shanghai Crab Roes
大閘蟹大排翅

シェフお薦め/Chef's Recommendation/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) ¥4,000
Whole Shark's fin Soup in Crab Roes of Shanghai Sauce (For 1 person)
大閘蟹魚翅湯 (1位)

フカヒレ姿入り醤油風味のとろみスープ (1人前) ¥3,800
Whole Shark's fin Soup in Soy Sauce Flavor (For 1 person)
紅焼魚翅湯 (1位)

フカヒレ姿入り酸味と辛味の四川風スープ (1人前) ¥4,000
Sichuan Hot Pepper and Sour Soup with Whole Shark's Fin (For 1 person)
四川酸辣湯 (1位)

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

袋包にしたぶりぷり海老、砕けふかひれの特上スープ (1人前) ¥4,500
Shark's fin and Prawn Dumplings Soup (For 1 person)
魚翅灌湯包 (1位)

ズワイガニ肉入りコーンスープ (小) ¥1,100
Sweet Corn Soup with Crab Meat (中) ¥2,200
蟹肉粟米湯

若鶏胸肉に青菜入りふわふわ卵スープ (小) ¥1,200
Egg's Soup with Chicken Slices and Green Vegetables (中) ¥2,300
青菜蛋花湯

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

紅ズワイガニ肉に白きくらげ入り卵白とろみスープ (小) ¥1,600
Thickened Egg White Soup with Red Snow Crab Meat and Silver Ear Mushrooms (中) ¥2,700
蟹肉蛋白銀耳湯

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

麺類・ご飯類

Noodles / Rice

麺・飯類

むき海老と煮チャーシュー入り 五目レタスチャーハン (小) ¥2,900
Mixed fried rice with lettuce, prawn and barbecued pork (中) ¥3,400
什錦生菜炒飯

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

ズワイガニ肉入りレタスチャーハン (小) ¥3,400
Crab meat fried rice with lettuce (中) ¥4,000
蟹肉生菜炒飯

海老入りレタスチャーハン (小) ¥3,400
Prawns Fried Rice with Lettuce (中) ¥4,000
蝦仁生菜炒飯

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

黒毛和牛入りレタスチャーハン ほのかなバターの香り (小) ¥4,000
Japanese Black Wagyu Fried Rice with Lettuce Butter Flavor (中) ¥4,800
和牛生菜炒飯

フカヒレ雑炊 (小) ¥3,400
Shark's Fin Rice Porridge (中) ¥4,500
魚翅稀飯

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

具だくさんの餡かけ五目焼きそば (小) ¥3,400
Seafoods Fried Noodles Covered with Pork Slices and Vegetables Starchy Sauce (中) ¥4,500
八珍炒麵

台湾ラーメン (1人前) 🌶️🌶️🌶️ ¥2,900
Taiwan Spicy Soup Noodles (For 1 person)
台湾韭菜豬糝湯麵 (1位)

海老ワンタン ラーメン (1人前) ¥2,900
Soup Noodles with Prawns Wontons (For 1 Person)
雲吞湯麵 (1位)

野菜・豆腐類・海鮮

Vegetable / Tofu / Seafoods

蔬菜・豆腐・海鮮菜

青野菜のニンニク炒め (小) ¥2,600
Stir-fried Green Vegetables with Garlic Sauce (中) ¥3,000
大蒜炒素菜

豆苗とリーフレタスのさっと湯引き ガーリックナンプラーソース掛け (小) ¥2,200
Parboiled Bean Sprouts and Leaf Lettuce Covered with Garlic Fish Sauce Dressing (中) ¥2,600
魚露汁白灼叶生菜

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

マーボー豆腐 ¥2,600
Tofu with Minced Pork in Chili Sauce
麻婆豆腐

揚げ豆腐と豚軟骨のブラックビーンズ豆板醤煮 ¥2,700
Braised Fried-Tofu and Pork Gristle with Chinese Chili Sauce
家常軟骨豆腐

ズワイガニ肉に干しエビの風味豊かな卵白豆腐煮込み ¥2,700
Braised Crab Meat and Tofu Dried Shrimp Flavor
蟹肉豆腐

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

イセエビの上海ガニみそタルタルオープン焼き 温野菜添え ¥13,000
Oven-baked Spiny Lobster with Shanghai Crab Roe Tartare Served with Hot Vegetables
焗蛋黃龍蝦

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

沖縄近海魚の“赤マチ”(ハマダイ) 切り身のさっと蒸し (小) ¥2,900
葱生姜の香りとニンニクの風味の豊かなソース (中) ¥3,400
Steamed Ruby Snapper with Scallion, Ginger and Garlic Sauce
清蒸沖縄鮮魚

剥き海老とアオリイカの薄塩さっぱり炒め グリーン野菜添え (小) ¥2,900
Lightly Salted Stir-fried Prawns and Squid with Green Vegetables (中) ¥3,400
碧綠炒魷魚蝦球

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

海老のオリジナルXO醬チリソース煮 (小) ¥3,400
Simmered Prawns with Original XO Chili Sauce (中) ¥4,000
XO乾焼明蝦仁

ソフトシェルクラブのオリジナルXO醬チリソース煮 (小) ¥3,400
Fried Prawns with Original Mango Mayonnaise Sauce (中) ¥4,500
XO乾焼軟蟹

海老のテラスオリジナルマンゴーマヨネーズ和え (小) ¥3,400
Marinated Prawns with Original Mango Mayonnaise (中) ¥4,000
香芒汁明蝦球

鮑の濃厚オイスターソース煮込み (1人前) ¥3,800
Simmered Abalone Slices with Rich Oyster Sauce (For 1 Person)
奶油鮑魚甫 (1位)

鮑のクリーム煮込み (1人前) ¥3,800
Simmered Abalone Slices with Cream Sauce (For 1 person)
奶油鮑魚甫 (1位)

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

鶏肉・牛肉・豚肉

Chicken / Beef / Pork

雞肉・牛肉・猪肉

若鶏のカシューナッツ炒め ￥2,900
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
腰果炒雞丁

若鶏のチャイニーズスパイス風味揚げ ￥2,600
Deep-fried Chinese Spicy Chicken
五香軟炸雞

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

サラダ仕立てのユーリンチー シークワーサー風味 ￥3,400
Fried Chicken and Salad with Sweet and Sour Sauce "Shikuwasa" Lime Flavor
沙律油林雞

柔らか蒸し鶏のオリジナル山椒醤油風味(せいろ蒸し) ￥2,900
Steamed Chicken with Japanese Pepper and Soy Sauce
潮州滷水童子雞

若鶏もも肉の柔らか揚げ 酸味をきかせた甘辛炒め ￥2,900
Fried Chicken Thigh with Sweet and Spicy Sauce
宮保雞丁

シェフお薦め/Chef's Recommendation/廚師長推薦

柔らか牛フィレ肉とグリーン野菜のオイスター炒め ￥4,500
Stir-fried Beef Tenderloin and Green Vegetables with Oyster Sauce
蠔油牛裡脊

柔らか牛もも肉とグリーン野菜のチャイニーズBBQ炒め ￥3,400
Stir-fried Beef Thigh and Green Vegetables with Chinese Barbecue Sauce
沙爹醬牛腿

沖縄黒毛和牛サーロインの島胡椒 ピパーチ葱塩オイスターソース ￥12,000
Stir-fried Okinawan Black Wagyu Sirloin with Local Pepper "Pipa-chi", Scallion and Salt Oyster Sauce
沖縄黒椒焗和牛排

オーストラリア産 キューブロール(リブローズ)のポルチーニXO醤ソース ￥8,500
Stir-fried Australian Ribeye with Porcini Mushroom and XO Sauce
澳大利亚香菇焗牛排

美ら島あぐーポークの梅肉甘酢ソース ￥3,500
Sweet and Sour "Agu" Pork with Plum Paste
梅肉菠蘿咕咾肉

読谷村特産"紅豚"の柔らか蒸籠蒸し ￥3,500
Steamed Tender Local Pork with Bamboo Steamer
蒸籠紅燒五花肉

美ら島あぐーローズとピーマンの細切り炒め ￥3,500
Stir-fried Agu Shredded Pork with Green Pepper
青椒肉絲

読谷紅豚ポークの柔らか蒸し揚げ 自家製甘味噌のカオヤーピン包みのさっとせいろ蒸し ￥3,500
Bamboo Steamed Thin Pancakes Wrap with Steam and Fried Local Pork
烤鴨餅炸猪五花肉

シェフお薦め点心

Dim Sum

点心

カレー風味のウコン餃子 (5個) Curry flavored Turmeric Dumplings (5ps) 咖喱黄卷太子餃	¥1,100
紅芋餃子 (5個) Beniimo Dumplings (5ps) 紫芋鶏餃	¥1,100
ショウロンポウ (3個) Steamed Minced Pork Dumplings (3ps) 小龍包	¥1,200
海老餃子 (5個) Steamed Shrimp Dumplings (5ps) 蝦仁餃子	¥1,100
ぷりぷり海老の湯葉包揚げ (3個) Deep-fried Prawns Beans Sheets Wrapper (3ps) 香煎腐皮卷	¥1,200
海老シューマイ (5個) Steamed Shrimp Shumai Dumplings (5ps) 蝦仁焼売	¥1,100
蒸し肉餃子 (5個) Steamed Pork Dumplings (5ps) 蒸肉餃子	¥1,100
大根餅 (4個) Steamed Turnip Cakes (4ps) 香煎羅白糕	¥1,100
春巻き (4個) Spring Rolls (4ps) 春卷	¥1,100
五目揚げもち (4個) Deep-fried Mixed Cakes of Sticky Rice (4ps) 家鄉鹹水餃	¥1,100

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

デザート

Dessert

甜品類

揚げ胡麻団子(4個)

Fried Sesame Balls (4pcs)

芝麻球

¥1,100

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

南国マンゴプリンに本日の焼き菓子を添えて

Mango Pudding with Today's Baked Sweets

凍香芒布甸

¥1,400

シェフお薦め/Chef's Recommendation/厨師長推薦

正式杏仁豆腐に本日の焼き菓子を添えて

Apricot Seed Jelly with Today's Baked Sweets

正式杏仁豆腐

¥1,600

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

BFB-Ry:GMD④20260718