

# ランチセット LUNCH SET

お一人様 5,000  
Per person

## 前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizers

### 紅ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

Deep-fried crab claw with minced shrimp

### スープ

Soup

お一人様【+1900】にて『蟹肉入りふかひれスープ』に変更させていただきます。

Change to shark fin soup with crab meat. +1,900

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

お好みのお料理をお選びください。

Your choice of main dish

### A 和牛のしゃぶしゃぶ仕立て ガーリックソース

Boiled Wagyu beef with garlic sauce

### B 海老とスズキのピリ辛豆鼓炒め

Spicy sautéed shrimp and sea bass with fermented black beans

### C 中国野菜と冬瓜の蟹肉あんかけ

Chinese vegetables and winter melon in crab meat sauce

### 白飯・ザーサイ

Steamed rice, pickled vegetables

お一人様+600にて炒飯に変更させていただきます

Change to fried rice

### デザート

Chinese dessert



カニ エビ そば 小麦 乳 落花生 卵 くるみ カシューナッツ  
Crab Shrimp Buckwheat Wheat Milk Peanut Egg Walnut Cashew nut

ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。  
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.



# 九龍ランチ

KOWLOON LUNCH

お一人様  
Per person

7,000

## 前菜三種盛り合わせ

Assorted appetizers

## 蟹肉と蓴菜入りふかひれスープ

Shark fin soup with crab meat and Junsai

お一人様 **【+3,600】**にて『ふかひれの煮込み』に変更させていただきます。

Change to braised whole shark fin. **+3,600**

1枚 **【+1,000】**にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. **+1,000**

## 鴨肉の味噌炒め チシャ菜包み

Sautéed duck miso paste, wrapped in lettuce

## 蒸し点心三種盛り合わせ

Steamed dim sum 3 kinds

## 叉焼入り肉まん

Steamed pork bun with roasted pork fillet

## 白身魚の香港スパイシー炒め

HongKong-style spicy sautéed white fish

## 鰻と大葉入り炒飯

Fried rice with eel and perilla leaf

## デザート三種盛り合わせ

Chinese dessert 3 kinds



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients

前菜盛り合わせ / Assorted appetizers

蟹肉入りふかひれスープ / Shark fin soup with crab meat

お一人様 **【3,600】** にて『ふかひれの煮込み』に変更させていただきます。

Change to braised whole shark fin.+3,600

下記より皆様で一緒にのお料理を異なる4品でお選び下さい

Please choose four different dishes from below

●湯引き鱧のサラダ仕立て

Boiled conger eel salad

★紅ズワイ蟹爪の海老すり身

包み揚げ

Deep-fried crab claw with minced shrimp

●点心三種盛り合わせ

Assorted dim sum 3 kinds

★フィレ肉の黒酢酢豚

Filet sweet and sour pork

●いろいろ野菜の蟹肉あんかけ

Sautéed mixed vegetables with

crab meat sauce

●ふかひれ餡かけ天津飯

Tianjin rice with shark fin sauce

●海老の唐揚げ 山椒塩風味

Deep-fried shrimp with

sansho pepper salt flavor

●和牛のそぼろ炒め チシャ菜包み

Sautéed minced Wagyu beef

wrapped in lettuce

★四川麻婆豆腐

Braised tofu in chili meat sauce

●豚肉の甘辛味噌炒め

回鍋肉

Sautéed pork with sweet and

spicy miso sauce

●葱と叉焼細切り汁そば

Soup noodles with shredded

Chinese BBQ pork

●上海焼きそば

Shanghai fried noodles

★北京ダックのクレープ包み焼き

Beijing style crispy duck skin

●和牛とピーマンの細切り炒め

Sautéed shredded Wagyu beef and

green peppers

★海老のチリソースと

マヨネーズソース

Sautéed prawns, chili sauce and

mayonnaise sauce

●エゾ鮑の醤油煮込み

Braised ezo abalone in soy sauce

●叉焼入り炒飯

Fried rice with Chinese BBQ pork

★お一人様+2,000にて下記の5品からもお選びいただけます。 Choose for the additional 2,000 yen

●エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し

魚醤油掛け

Steamed Ezo abalone and red sea bream

with fish sauce

●国産車海老の香港スパイシー炒め

HongKong-style spicy sautéed prawns

●国産牛ロースのXO醤炒め

巣籠り仕立て

Sautéed beef loin with XO sauce

●ロブスターのチリソース煮

Braised lobster in chili sauce

●国産牛ロースのステーキ

黒胡椒ソース

Japanese beef loin steak

with black pepper sauce

お好みのデザートを一品お選びください Please choose one dessert

●おすすめデザート

Today's chef recommended dessert

●フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruit

●タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

●マンゴープリン

Mango pudding

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



## 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

### キノガサ茸と蟹肉のトロみスープ

Thick soup with kinugasa mushroom and crab meat

お一人様 **【+8,000】** にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin Caudal fin +8,000

1枚 **【+1,000】** にて『北京ダックのクレープ包み』を追加いただけます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

## 中国野菜のガーリック炒め

Sautéed Chinese vegetables with garlic

## 海老のあっさり蒸しとマンゴーマヨネーズソース炒め

Steamed shrimp and sautéed shrimp with mango mayonnaise sauce

## 和牛と冬瓜のピリ辛豆鼓煮込み

Spicy braised Wagyu beef and winter melon with fermented black beans

## 炒飯

Fried rice

## デザート

Chinese dessert

お一人様 **【+2,000】** にて  
『宮崎県産マンゴ어의チャイニーズパフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini mango parfait. +2,000



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。  
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

# 【みんなで食べチャイナ！】

お一人様  
Per person

12,000

2名様より承ります / Minimum order:2

## 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

## 蟹肉入りふかひれスープ

Shark fin soup with crab meat

お一人様【8,000】にて『ふかひれの姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised whole shark fin.+8,000

## 下記より皆様で一緒のお料理を異なる5品でお選び下さい

Please choose five different dishes from below

●湯引き鱧のサラダ仕立て

Boiled conger eel salad

★紅ズワイ蟹爪の海老すり身

包み揚げ

Deep-fried crab claw with minced shrimp

●点心三種盛り合わせ

Assorted dim sum 3 kinds

★フィレ肉の黒酢酢豚

Filet sweet and sour pork

●いろいろ野菜の蟹肉あんかけ

Sautéed mixed vegetables with

crab meat sauce

●みかん鶏とカシューナッツの炒め

Sautéed chicken and cashew

●海老の唐揚げ 山椒塩風味

Deep-fried shrimp with

sansho pepper salt flavor

●和牛のそぼろ炒め チンヤ菜包み

Sautéed minced Wagyu beef

wrapped in lettuce

★四川麻婆豆腐

Braised tofu in chili meat sauce

●豚肉の甘辛味噌炒め

回鍋肉

Sautéed pork with sweet and

spicy miso sauce

●貝柱のあっさり炒め

Sautéed scallops

●白身魚の甘酢

Sweet and sour white fish

★北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

●和牛とピーマンの細切り炒め

Sautéed shredded Wagyu beef and  
green peppers

★海老のチリソースと

マヨネーズソース

Sautéed prawns, chili sauce and

mayonnaise sauce

●エゾ鮑のクリーム煮込み

Braised Ezo abalone with cream

●蟹肉入り玉子焼き

ふかひれ餡かけ

Sautéed egg and crab meat with

shark fin sauce

●みかん鶏の唐揚げ

Deep-fried chicken

★お一人様+2,000にて下記の6品からもお選びいただけます。 Choose for the additional 2,000 yen

●エゾ鮑と真鯛のあっさり蒸し

魚醤油掛け

Steamed Ezo abalone and red sea bream  
with fish sauce

●国産牛ロースのXO醬炒め

巢籠り仕立て

Sautéed beef loin with XO sauce

●国産牛ロースのステーキ

黒胡椒ソース

Japanese beef loin steak  
with black pepper sauce

●国産車海老の香港スパイシー炒め

HongKong-style spicy sautéed prawns

●ロブスターのチリソース煮

Braised lobster in chili sauce

●ロブスターの香港風葱生姜炒め

Sautéed lobster with Hong Kong style  
green onion ginger

## 炒飯

Fried rice

## デザート

Chinese dessert

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



～夏の味覚～  
謳夏美華

OKA-MEIFA

お一人様 16,000  
Per person

2名様より承ります /Minimum order:2



前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蓴菜と冬瓜入り冷製ふかひれスープ

Cold shark fin soup with winter melon and Junsai

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

鰻の香港スパイシー炒め

Hong Kong-style spicy sautéed conger eel

和牛のしゃぶしゃぶ仕立て ガーリックソース

Boiled Wagyu beef with garlic sauce

車海老とスズキのマンゴー炒め

Sautéed shrimp and sea bass with mango

鰻入り中華おこわ

Chinese sticky rice with eel

メロン入り愛玉ゼリー

Melon-flavored jelly

お一人様【+2,000】にて

『宮崎県産マンゴーのチャイニーズパフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini mango parfait. +2,000

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。  
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.



～夏の味覚～  
プレミアム

謳夏美華

PREMIUM OKA-MEIFA

お一人様 24,000  
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised shark fin with soy sauce (whole)

1枚【+1,000】にて『北京ダックのクレープ包み』を追加させていただきます。

Add to Beijing style crispy skin duck. +1,000

鱧の香港スパイシー炒め

Hong Kong-style spicy sautéed conger eel

和牛のしゃぶしゃぶ仕立て ガーリックソース

Boiled Wagyu beef with garlic sauce

車海老とスズキのマンゴー炒め

Sautéed shrimp and sea bass with mango

鰻入り中華おこわ

Chinese sticky rice with eel

メロン入り愛玉ゼリー

Melon-flavored jelly

お一人様【+2,000】にて

『宮崎県産マンゴ어의チャイニーズパフェ ミニ』に変更させていただきます。

Change to a Chinese-style mini mango parfait. +2,000



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。  
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

富貴 FU-KI

お一人様 25,000  
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

## 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

### 姿ふかひれの土鍋煮込み【70g】

Braised shark fin with soy sauce (whole)

### 北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

### ロブスターのチリソースとエゾ鮑のオイスターソース煮込み

Braised lobster in chili sauce and braised abalone in oyster sauce

### 和牛のしゃぶしゃぶ仕立て ガーリックソース

Boiled Wagyu beef with garlic sauce

### 鰻入り中華おこわ

Chinese sticky rice with eel

### デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様【+2,000】にて  
『宮崎県産マンゴ어의チャイニーズパフェ ミニ』に変更させていただきます。  
Change to a Chinese-style mini mango parfait. +2,000



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。  
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

# プレミアム富貴

PREMIUM FU-KI

お一人様 **33,000**  
Per person

2名様より承ります / Minimum order:2

## 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

### 姿ふかひれの土鍋煮込み【120g】

Braised shark fin with soy sauce (whole)

### 北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

### ロブスターのチリソースとエゾ鮑のオイスターソース煮込み

Braised lobster in chili sauce and braised abalone in oyster sauce

### 和牛のしゃぶしゃぶ仕立て ガーリックソース

Boiled Wagyu beef with garlic sauce

### 鰻入り中華おこわ

Chinese sticky rice with eel

### デザート二種盛り合わせ

Chinese dessert 2 kinds

お一人様 **【+2,000】**にて  
『宮崎県産マンゴ어의チャイニーズパフェ ミニ』に変更させていただきます。  
Change to a Chinese-style mini mango parfait. **+2,000**



表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。  
We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

桃李

TOH - LEE

お一人様  
Per person

40,000

2名様より承ります / Minimum order:2

## 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

## 北京ダックのクレープ包み

Beijing style crispy duck skin

## 大ふかひれの姿煮込み 白湯土鍋仕立て

Braised whole large shark fin

## 鮑とさいまき海老入りいろいろ野菜のXO醬炒め

Sautéed abalone and prawn with vegetables in XO sauce

## 特撰黒毛和牛フィレ肉のステーキ

Sautéed Japanese black beef Wagyu tenderloin steak

## ロブスターの四川ピリ辛煮込み

Braised lobster with chili sauce

## 蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

## デザート盛り合わせ 燕の巣添え

Assorted dessert served with birds nest

表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。

All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

仕入れ状況によりまして、内容を変更させて頂く場合がございます。

We may change the menu depending on the availability of the ingredients.

