

ランチセット LUNCH SET

お一人様
Per person

5,000

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

お好みのお料理をお選びください。

Your choice of main dish

A

和牛細切り肉の四川甘辛炒め

Sichuan-style sweet and spicy sautéed shredded Wagyu beef

B

鳥取県産天然真鯛の唐揚げ 梅菜入り五目あんかけ

Deep-fried natural sea bream with savory thick sauce in pickled mustard greens

C

中国野菜のガーリック炒め 冬瓜添え

Garlic sautéed Chinese vegetables with winter melon

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 +600

デザート

Chinese dessert



カニ
Crab



エビ
Shrimp



そば
Buckwheat



小麦
Wheat



乳
Milk



落花生
Peanut



卵
Egg



くるみ
Walnut



カシューナッツ
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

蟹肉と冬瓜入りふかひれスープ

Shark fin soup with crab meat and winter melon

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**

空芯菜の紹興酒炒め

Sautéed water spinach with Shaoxing wine

蒸し点心三種盛り合わせ

Steamed dim sum 3 kinds

小籠包

Soup dumplings

揚げ焼売の二種 甘酢ソース

Two types of fried shumai with sweet and sour sauce

鰻と鶏の土鍋御飯

Eel and chicken rice cooked in an earthenware pot

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

●エゾ鮑と真鯛のあつさり蒸し

魚醤油掛け

Steamed Ezo abalone and red sea bream
with fish sauce

●国産牛ロースのXO醤炒め

巣籠り仕立て

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

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



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**

海老のスパイス揚げ ガーリック風味

Spicy fried shrimp with garlic flavor

烏賊と中国野菜の湯引き 香港ソース

Blanched squid and Chinese vegetables in Hong Kong sauce

豚肉と白身魚の梅菜入り五目あんかけ

Pork and white fish in a mixed vegetable sauce with picked mustard greens

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.

【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

●湯引き鰻のサラダ仕立て

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

●貝柱のあつさり炒め

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

●エゾ鮑と真鯛のあつさり蒸し

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

●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

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

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
Per person

16,000

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
Per person

24,000

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

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.

富貴 FU-KI

お一人様

Per person

25,000

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XO醤炒めとエゾ鮑のオイスターソース煮込み

Sautéed lobster with XO sauce and braised abalone in oyster sauce

国産牛サーロインの四川辛味炒め

Sichuan-style spicy sautéed domestic beef sirloin

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.

プレミアム富貴

PREMIUM FU-KI

お一人様
Per person

33,000

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【120 g】

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XO醤炒めとエゾ鮑のオイスターソース煮込み

Sautéed lobster with XO sauce and braised abalone in oyster sauce

国産牛サーロインの四川辛味炒め

Sichuan-style spicy sautéed domestic beef sirloin

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.

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醤炒め

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.

