

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 +1,900 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 国産牛ロースと茄子のピリ辛甘酢炒め

Sautéed Japanese beef loin and eggplant with spicy sweet and sour sauce

B エゾ鮑と海老の天婦羅 油淋ソース

Ezo abalone and shrimp tempura with sweet vinegar and soy sauce

C 上海蟹味噌入り豆腐と白菜の煮込み

Braised tofu and Chinese cabbage with Shanghai crab 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. +600

デザート

Chinese dessert



ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示しております。
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 8 allergen

(shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu.

Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

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.



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

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

※数量限定

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)

中国野菜の中華アンチョビ炒め
Sautéed Chinese vegetables with Chinese anchovies

秋刀魚の春巻とココナッツミルクのフリット
Pacific saury spring rolls and fried coconut milk dumplings

蒸し点心三種盛り合わせ
Assorted dim sum 3 kinds

牛肉の湯葉巻
Beef wrapped with yuba

栗と鶏肉入り蓮の葉包みおこわ
Steamed rice with chestnuts and chicken wrapped in lotus leaves

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

●春巻

Spring roll

●北京ダックのクレープ包み焼き

Beijing style crispy duck skin

●国産牛ロースの

オイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

●黒毛和牛もも肉の細切りと
ピーマンの炒め

Sautéed shredded beef and green pepper

●蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat

●葱と叉焼細切り汁そば

Soup noodles with shredded Chinese BBQ pork

●四川麻婆豆腐

Braised tofu in chili meat sauce

●海老のチリソース煮

Braised prawns in chili sauce

●海老のマヨネーズソース

Sautéed prawns with mayonnaise sauce

●蟹肉入り玉子焼き
ふかひれ餡かけ

Sautéed egg and crab meat with shark fin sauce

●みかん鶏の冷菜 お好みのお味で

Cold chicken with any style sauce

●点心三種盛り合わせ

Assorted dim sum 3 kinds

●エゾ鮑の醤油煮込み

Braised Ezo abalone with soy sauce

●野菜のあっさり炒め

Sautéed mixed vegetables

●海鮮二種の炒め

Sautéed seafood

●烏賊の辛子炒め

Sautéed squid with chili sauce

●黒酢の酢豚

Sweet and sour pork

お好みのデザート を 1 品お選び下さい Please choose one dessert

●フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruit

●ライチのシャーベット

Lychee sherbet

●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.

白楽 HAKURAKU

お一人様
Per person

11,000

2名様より承ります / Minimum order:2

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉入り五目スープ

Chop-suey soup with crab meat

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

Change to braised shark fin 【Caudal fin +8,000】

蟹爪の海老すり身包み揚げ

Deep-fried crab claw with minced shrimp

黒毛和牛もも肉の細切りとピーマンの炒め

Sautéed shredded Japanese Wagyu beef and green pepper

海老の山葵マヨネーズソース炒めとチリソース煮

Sautéed prawns with wasabi mayonnaise sauce and braised prawns in chili sauce

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.

【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【尾びれ +8,000】にて『ふかひれ姿煮』に変更させていただきます。

Change to braised shark fin 【Caudal 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

- **料理長おすすめの1品**
Today's chef recommended dish
- **北京ダックのクレープ包み**
Beijing style crispy duck skin
- **国産牛ロースの
オイスターソース炒め**
Sautéed beef with oyster sauce
- **国産牛肉のそぼろ炒め
チシャ菜包み**
Sautéed minced beef wrapped with greens
- **点心三種盛り合わせ**
Assorted dim sum 3 kinds
- **四川麻婆豆腐**
Braised tofu in chili meat sauce
- **海老のチリソース煮**
Braised prawns in chili sauce
- **海老のマヨネーズソース**
Sautéed prawns with mayonnaise sauce
- **蟹肉入り玉子焼き ふかひれ餡かけ**
Sautéed egg and crab meat with shark fin sauce
- **春巻**
Spring roll
- **みかん鶏の冷菜
お好みのお味で**
Cold chicken with any style sauce
- **野菜のあっさり炒め**
Sautéed mixed vegetables
- **紅ズワイ蟹爪の
海老すり身包み揚げ**
Deep-fried crab claw with minced shrimp
- **エゾ鮑の醤油煮込み**
Braised Ezo abalone with soy sauce
- **黒酢の酢豚**
Sweet and sour pork

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.

鳳凰 HOU-OHO

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

ふかひれと蟹爪の上海蟹ソース

Shark fin and crab claws in Shanghai crab sauce

北京ダックのきのこ味噌クレープ包み

Beijing style crispy duck wrapped with crepe and mushroom miso

松茸と銀杏入り牛ロースの中国醤油炒め

Sautéed beef loin with matsutake mushrooms and ginkgo nuts, Chinese soy sauce

エゾ鮑のクリーム煮込み

Braised abalone in cream sauce

上海式海鮮焼きそば

Fried noodles seafood Shanghai-style

南瓜プリン

Pumpkin 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.

プレミアム鳳凰

PREMIUM HOU-OHO

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 whole shark fin soup

北京ダックのきのこ味噌クレープ包み

Beijing style crispy duck wrapped with crepe and mushroom miso paste

松茸と銀杏入り牛ロースの中国醤油炒め

Sautéed beef loin with matsutake mushrooms and ginkgo nuts, Chinese soy sauce

エゾ鮑のクリーム煮込み

Braised abalone in cream sauce

上海式海鮮焼きそば

Fried noodles seafood Shanghai-style

南瓜プリン

Pumpkin 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.

～秋の味覚～ 美味秋彩

お一人様
Per person **25,000**

2名様より承ります/Minimum order:2

-COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN-

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

姿ふかひれと蟹爪の上海蟹ソース(70g)

Whole shark fin and crab claws in Shanghai crab sauce

合鴨ローストのクレープ包み

Roasted duck wrapped in crepe

活けエゾ鮑のあっさり炒めと和牛の黒酢ソース

Sautéed Ezo abalone and Wagyu beef with black vinegar

ロブスターのクリーム煮 パイドーム仕立て

Braised lobster in cream sauce

サーモン炒飯

Fried rice with autumn salmon

デザート二種盛り合わせ

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.

～秋の味覚～ プレミアム美味秋彩

PREMIMU

—COLORFUL AND SAVORY OF AUTUMN—

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(120 g)

Braised whole shark fin soup

合鴨ローストのクレープ包み

Roasted duck wrapped in crepe

活けエゾ鮑のあっさり炒めと和牛の黒酢ソース

Sautéed Ezo abalone and Wagyu beef with black vinegar sauce

ロブスターのクリーム煮 パイドーム仕立て

Braised lobster in cream sauce

サーモン炒飯

Fried rice with autumn salmon

デザート二種盛り合わせ

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.

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

【数量限定】

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 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.

なにわの名工 NANIWANO MEIKO

お一人様 88,800
Per person

料理長渾身の前菜 appetizers

ふかひれの姿煮込み 金箔仕立て
Braised whole shark fin with Gold leaf

北京ダックのクレープ包み
～お好きなだけご用意いたします～
Beijing style crispy duck skin～Enjoy as much as you like～

活け国産イセ海老のあっさり炒め
Sautéed Live Japanese spiny Lobster-Light seasoning

和牛の中国式ステーキ
Wagyu steak-flavored in Chinese style

干し鮑の姿煮込み オイスターソース
Braised whole dried abalone in oyster sauce

福建省聚春園で学んだ壺蒸しスープ
Steamed soup in Clay pot

蟹肉とレタス入り炒飯
Fried rice with crab meat

燕の巣入りデザートとメロン
Bird's nest dessert with Melon



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.