

前 菜

		ハーフ	レギュラー
01	シェフセレクト本日の前菜盛り合わせ（1人前） Today Chef's Select Assorted Appetizers	彩虹山原蔬食盆	¥1,800
02	沖縄やんばる鶏の自家製ラー油ソース Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Original Chili Oil Sauce	山原口水鶏	¥1,400 ¥2,600
03	沖縄やんばる鶏の葱生姜ソース Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Leek and Ginger Sauce	葱姜白油鶏	¥1,400 ¥2,600
04	沖縄やんばる鶏の棒棒鶏 Cold Steamed Tender Okinawan Bang Bang Chicken	棒 棒 鶏	¥1,400 ¥2,600
05	国産豚の焼き立て広東叉焼 Freshly Grilled Roast Pork Made with Okinawan Pork	蜂蜜泡盛叉焼	¥1,400 ¥2,600
06	クラゲの冷製 Marinated Jelly Fish	海 蜇 皮	¥1,150 ¥2,100
07	ジャスミン茶香る煮豚 Boiled Pork with Jasmine Tea Scent	茉莉花水煮猪肉	¥950 ¥1,700
08	ジャガイモの山椒油和え Potato with Japanese Pepper Oil	薯 仔 山 椒 油	¥750 ¥1,300
09	ピータン Century Egg	皮 蛋	¥1,300
10	グリーンサラダ Green Salad	緑 色 沙 律	¥1,300
11	ザーサイ Szechuan Pickles	搾 菜	¥800



点 心

- | | | | | |
|----|---------------------------------|------|--------|--------|
| 12 | 自家製焼売 (シューマイ) | (2個) | 自家製焼売 | ¥800 |
| | Steamed Homemade Pork Dumplings | | | |
| 13 | 小籠包 (ショーロンポウ) | (2個) | 小籠包 | ¥800 |
| | Steamed Soup Dumplings | | | |
| 14 | 海老蒸し餃子 | (2個) | 蒸鮮蝦餃 | ¥800 |
| | Steamed Shrimp Dumplings | | | |
| 15 | 翡翠海老蒸し餃子 | (2個) | 翡翠蒸鮮蝦餃 | ¥800 |
| | Jade Shrimp Steamed Dumplings | | | |
| 16 | 季節の春巻き | (2本) | 時令春卷 | ¥800 |
| | Seasonal Spring Rolls | | | |
| 17 | 蓮の葉蒸しおこわ | (2個) | 蛤仔荷葉飯 | ¥1,000 |
| | Steamed Rice with Lotus Leaves | | | |

12 自家製焼売



13 小籠包



15 翡翠蒸鮮蝦餃



17 蛤仔荷葉飯



魚翅 湯類

- | | | | | |
|----|--|-------|---------|--------|
| 18 | ヨシキリ尾鰭フカヒレの姿煮込み | (1枚) | 上湯紅焼排翅 | ¥9,000 |
| | Stewed Shark's Fin Soup | | | |
| 19 | ヨシキリ尾鰭フカヒレの姿煮蟹卵とろみソース (1枚) | | 紅焼魚翅蟹蛋醬 | ¥9,500 |
| | Shark's Fin Stewed and Crabmeat Eggs Sauce | | | |
| 20 | 蟹の卵入りフカヒレのとろみスープ | (1人前) | 蟹黄魚翅羹 | ¥2,000 |
| | Shark's Fin and Crabmeat Eggs Soup | | | |
| 21 | 蟹肉入りフカヒレのとろみスープ | (1人前) | 蟹肉魚翅羹 | ¥1,800 |
| | Shark's Fin and Crabmeat Soup | | | |
| 22 | 彩り野菜と卵のスープ | (1人前) | 蔬菜雞蛋湯 | ¥1,200 |
| | Seasonal Vegetables and Eggs Soup | | | |
| 23 | 本日のスープ | (1人前) | 今日湯 | ¥1,200 |
| | Today's Soup | | | |

18 上湯紅焼排翅



20 蟹黄魚翅羹



21 蟹肉魚翅羹



海鮮

		ハーフ	レギュラー
24	伊勢海老のマンゴーマヨネーズソース Spiny Lobster with Mango Mayonnaise Sauce	香芒生汁龍蝦	¥7,350 ¥14,500
25	伊勢海老のチリソース煮込み Braised Stewed Spiny Lobster in Chili Sauce	紅焼龍蝦	¥7,350 ¥14,500
26	大海老のマンゴーマヨネーズソース Large Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce	香芒生汁蝦球	¥1,550 ¥2,900
27	大海老のチリソース煮込み Braised Stewed Prawns in Chili Sauce	紅焼鮮蝦球	¥1,550 ¥2,900
28	大海老のマヨネーズソース Large Shrimp with Mayonnaise Sauce	蛋黄醬鮮蝦球	¥1,550 ¥2,900
29	大海老の豆鼓炒め Stir-Fried Large Shrimp with Black Beans	豆鼓鮮蝦球	¥1,550 ¥2,900
30	大海老と卵の柔らか炒め Soft Stir-Fried Large Shrimp and Eggs	滑蛋鮮蝦球	¥2,900
31	帆立貝と彩り野菜のあっさり炒め Stir-Fried Scallops and Green Vegetables	時菜炒扇貝	¥1,650 ¥3,100
32	ズワイ蟹の蟹玉 Chinese Omelets in Snow Crab	芙蓉煎雪蟹	¥2,700
33	本日の海鮮3種 香港漁師風フライドガーリック炒め Today's Three Kinds of Seafood with Deep Fried Seasonal Vegetables	避風塘炒三鮮	¥1,800 ¥3,700
34	蝦夷鮑のオイスターソース煮込み グリーン野菜添え（1個 / 80g） Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce	蠔油蝦夷鮑魚	¥3,000
35	白身魚の黒酢ソース White Fish with Black Vinegar Sauce	配黒醋汁白魚	¥1,500 ¥2,800
36	白身魚の四川風辛味炒め White Fish with Spicy Sichuan-Style Stir-Fry	四川辣炒白魚	¥1,500 ¥2,800
37	石垣島産"スジアラ"の 強火蒸し香港スタイル（1人前） Made in Ishigaki Fish "Sujiara" Steamed with Special Soy Sauce	石垣産魚清蒸鮮魚	¥1,600

26 香芒生汁蝦球



32 芙蓉煎雪蟹



33 避風塘炒三鮮



37 石垣産魚清蒸鮮魚



肉 類

			ハーフ	レギュラー
38	国産豚スペアリブの中国鎮江黒酢の柔らか煮込み Deep Stewed Domestic Sparerib in Black Vinegar Sauce	鎮江炆排骨	¥ 1,500	¥ 2,800
39	国産豚肩ロースの黒酢酢豚 Deep Stewed Domestic Pork Shoulder Loin with Black Vinegar Sauce	黒醋古老肉	¥ 1,250	¥ 2,300
40	国産豚の角煮 Braised Domestic Pork	紅焼國産豬	¥ 1,350	¥ 2,500
41	広東叉焼と卵のふわふわ炒め Soft Stir-Fried Roast Pork and Eggs	滑 蛋 叉 焼		¥ 2,000
42	北京ダック（2枚〜） Peking Duck	北 京 烤 鴨	1 枚 / ¥ 900	
43	牛肉と彩りピーマンの細切り炒め Stir-Fried Shredded Beef and Peppers	青椒牛肉絲	¥ 1,450	¥ 2,700
44	牛ヒレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め Wagyu Beef Fillet Steak and Seasonal Vegetables with Black Beans Sauce	時菜炒和牛		¥ 3,700
45	丸鶏のパリパリ揚げ香港スタイル (※ 3 日 前 要 予 約) Rich-Crispy Deep Fried Whole Chicken with Hong Kong Style	山原脆皮鶏		¥ 9,000

38 鎮江炆排骨



39 黒醋古老肉



42 北京烤鴨



43 青椒牛肉絲



野 菜

46	グリーン野菜の炒め（ 塩、ガーリック、オイスターソース餡かけ ） （ 小松菜、広東白菜、芥蘭菜 ） Stir-Fried Green Vegetables	時 菜 炒 青 菜	¥ 2,100	
47	茄子と挽肉の甘味噌炒め Eggplant and Minced Meat Stir-Fried with Sweet Miso	甜 醬 炒 茄 子 肉 末	¥ 1,700	
48	トマトと卵のふわふわ炒め Soft Stir-Fried Tomato and Eggs	番 茄 炒 蛋	¥ 1,700	
49	島豆腐と"こぶみかんの葉"琉球麻婆豆腐 Ryukyu-Style Mabo Tofu flavored Kaffir Lime Leaves	瘤蜜柑琉球麻婆豆腐	¥ 2,100	
50	四川麻婆豆腐 Sichuan-Style Mabo Tofu	四 川 麻 婆 豆 腐	¥ 2,100	

46 時菜炒青菜



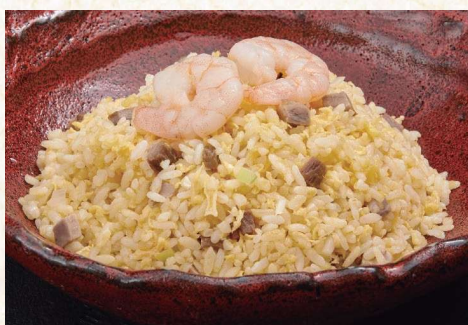
49 瘤蜜柑琉球麻婆豆腐



麵 飯

51	海老と叉焼の炒飯 Fried-Rice with Shrimp and Roasted Pork	叉 焼 炒 飯	¥ 1,700
52	高菜漬け炒飯 Fried-Rice with Pickled Mustard Greens	雪 菜 炒 飯	¥ 1,700
53	ズワイ蟹肉とレタスの炒飯 Fried-Rice with Snow Crab and Lettuce	蟹 肉 炒 飯	¥ 1,800
54	胡麻香る担々麵 Original Dan Dan Noodles Soup	担 々 麵	¥ 1,600
55	酸辣湯麵 (サンラータンメン) Chinese Vinegar Hot and Sour Soup Noodles	酸 辣 湯 麵	¥ 1,600
56	五目餡かけ汁そば Subgum Soup Noodles	八 珍 湯 麵	¥ 1,700
57	海鮮餡かけ汁そば Soup Noodles with Mixed Seafood	海 鮮 湯 麵	¥ 1,900
58	五目餡かけ焼きそば Subgum Fried Noodles	八 珍 炒 麵	¥ 1,700
59	海鮮餡かけ焼きそば Fried Noodles with Mixed Seafood	海 鮮 炒 麵	¥ 1,900
60	ロブスターの餡かけ焼きそば Fried Noodles with Lobster	龍 蝦 炒 麵	¥ 4,000
61	白湯フカヒレそば Shark's Fin Chinese Noodle with Slow-Cooked Chicken Broth	白湯魚翅湯麵	¥ 2,700

51 叉焼炒飯



53 蟹肉炒飯



54 担々麵



55 酸辣湯麵



58 八珍炒麵



59 海鮮炒麵



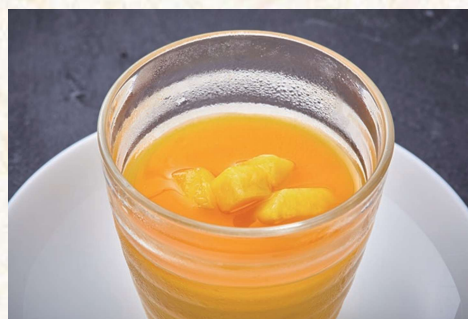
デザート

- | | | | |
|----|--|-------------------------|------|
| 62 | 冷たいココナッツスープと緑豆のおしるこ仕立て
Cold Coconut Milk with Mung | 椰汁緑豆沙 | ¥600 |
| 63 | 濃厚マンゴープリン
Rich Mango Pudding | 香芒凍布甸 | ¥600 |
| 64 | さんぴん茶の杏仁豆腐
Smooth Almond Jelly flavored Okinawan Jasmine Tea | 崧莉杏仁豆腐 | ¥600 |
| 65 | エッグタルト (2個)
Egg Tart | 葡式蛋撻 | ¥600 |
| 66 | ココナッツ蒸し団子 (2個)
Steamed Coconut Dumplings | 椰子蒸糰子 | ¥600 |
| 67 | 桃饅頭 (2個)
Peach Steamed Bun | 寿桃包 | ¥600 |
| 68 | ぬれアンダギー (黒糖 or コーヒー) (4個)
House Made Original Sweet "NURE ANDAGI"
(Brown Sugar Flavor / Coffee Flavor) | 自製甜點濕安達吉
(黒糖蜜 / 珈琲味) | ¥600 |
| 69 | 胡桃の飴炊き
House Made Original Candied Walnut | 琥珀甜合桃 | ¥600 |

62 椰汁緑豆沙



63 香芒凍布甸



64 崧莉杏仁豆腐



69 琥珀甜合桃



テイクアウトメニュー

TAKE OUT OK

なつかしい味なのに
進化系。

¥710

1パック7個入り

ぬれアンダギー(黒糖 or コーヒー)

NURE ANDAGI (Brown Sugar Flavor / Coffee Flavor)

自製甜點濕安達吉 (黒糖蜜 / 珈琲味)

ほんのり甘く、
カリッと香ばしい
食感がクセになる

¥750

胡桃の飴炊き

House Made Original Candied Walnut

琥珀甜合桃

