

【前菜・焼物】  
前菜・焼味

焼物入り前菜の盛合せ (2~3人前) ¥3,100

喜記錦锈焼味盆

広東式ローストダック (要予約) ¥2,400

廣東焼肥鴨

自家製窯焼きチャーシュー ¥1,700

蜜汁肥叉焼

香港クリスピーポーク ¥2,400

脆皮焼腩仔

蒸し鶏の葱生姜ソース ¥1,700

姜葱薩摩雞

クラゲの冷菜とピクルスの盛合せ ¥1,700

海蜇拼酸菜

台湾ピータン 甘酢生姜添え ¥900

松花皮蛋拼酸姜

巻貝の冷製スパイシー仕立て ¥2,200

辣酒煮花螺

【湯・スープ】  
湯

香港土鍋炊込みスープ (2~3名様) ￥1,800  
補身老火湯

豚ガツと湯葉の潮州風胡椒スープ ￥1,800  
咸菜胡椒豬肚湯

【フカヒレ・鮑】  
翅・鮑

蟹肉とフカヒレの広東風とろみスープ ￥2,800  
蟹肉魚翅湯

フカヒレの姿煮 金華ハムの上湯ソース ￥5,000  
金華上湯排翅

フカヒレ スッポン 烏骨鶏の極上蒸しスープ ￥5,000  
原盅燉包翅

蝦夷アワビのオイスターソース煮込み ￥5,000  
蠔皇炆鮑魚

蝦夷アワビの季節野菜のXO醬炒め ￥5,000  
XO醬炒時菜鮑片

## 【海鮮】

マッドクラブのチリガーリック炒め ￥6,000

避風塘炒蟹

大海老のチリガーリック炒め (2尾～) ￥3,000

避風塘大蝦

※香港醬油炒めに変更も可能です

大海老のチリソース (2尾～) ￥3,000

乾焼有頭大蝦

アサリの豆鼓ソース炒め ￥1,700

豉椒炒蜆

本日の鮮魚の蒸し物 特製醬油 切身 ￥1,800～時価

清蒸海上鮮

姿蒸し ￥5,000～時価

ホタテ貝と季節野菜の強火炒め ￥2,200

時菜炒扇貝

※XO醬変更可 追加+300円

ホタテ貝の春雨蒸し (2ヶ～) ￥2,000

蒜蓉粉絲蒸扇貝

海老と玉子のふんわり炒め ￥1,800

滑蛋炒蝦球

海老と季節野菜の炒め ￥2,000

時菜炒蝦球

イカのスパイシーソルトフライ ￥1,700

椒鹽鮮魷

## 【野菜】

### 蔬菜

中国野菜の強火炒め (塩・ニンニク) ￥2,000

---

清炒蔬菜

〈追加調理法〉 蝦醬・腐乳・咸魚・XO醬・豆豉  
+300円にて承っております

インゲンと挽肉の炒め物 ￥2,000

---

欖菜炒四季豆

## 【豆腐料理】

### 豆腐

豆腐のスパイシーソルトフライ ￥1,400

---

金沙爆豆腐

豆腐と塩漬け魚の土鍋煮込み ￥2,000

---

咸魚雞粒豆腐

麻婆豆腐 ￥1,800

---

麻婆焼豆腐

ホタテと豆腐の豆鼓蒸し ￥2,400

---

豉汁蒸扇貝豆腐

【点心】

點心

香港焼売 (3ヶ) ¥1,000

廣東燒賣

海老蒸し餃子 (3ヶ) ¥1,000

水晶蝦餃皇

大根餅の炒り焼き (3ヶ) ¥1,000

香煎蘿蔔糕

大根餅のXO醬炒め ¥1,100

XO醬炒蘿蔔糕

豚スペアリブの豆豉蒸し ¥1,000

豉汁蒸排骨

手作り水餃子 (4ヶ) ¥1,100

紅油水餃子

海老と黄ニラの春巻き (3ヶ) ¥1,000

炸春捲

【肉料理】  
肉類

牛カルビのオイスターソース炒め ￥2,600

蠔油炒牛肉 ※黒胡椒炒め・豆豉炒めに変更可

牛カルビのチリガーリック炒め ￥2,600

避風塘炒牛肉

牛バラ肉と大根の土鍋煮込み ￥2,400

紅焼牛腩煲

漢方豚の香港黒酢ソース ￥2,200

黒醋咕咾肉

皮付き豚バラ肉の香港漬物(梅菜)煮込み ￥2,200

客家梅菜猪腩

丸鶏のクリスピー揚げ(半羽) (要予約) ￥3,300

當紅脆皮雞(半只)

鶏と腸詰のハスの葉蒸し ￥1,800

荷香腐乳蒸滑雞

広州産ハトの丸揚げ(要予約) ￥5,500

脆皮炸乳鴿

【麺・飯】

主食

揚州五目炒飯 ¥1,500

揚州精炒飯

蟹肉とレタスの炒飯 ¥1,800

蟹肉生菜炒飯

香港塩漬魚と鶏肉の炒飯 ¥1,800

咸魚雞粒炒飯

香港特製醬油焼きそば ¥1,500

豉油皇炒麵

牛肉ときしめんビーフンのたまり醬油炒め ¥1,800

乾炒牛肉河粉

海老ワンタン麵 ¥1,800

鮮蝦雲吞麵

【デザート】

甜品

本日のデザート ¥600

是日精選甜品

※スタッフにお尋ねください