

# CHINESE LUNAR NEW YEAR DINNER COURSE

春節開運ディナーコース

Per Person  
お一人様 ¥15,000

Chef's Recommended Course 料理長お勧めのコースです。

Seasonal Appetizer and Cantonese Grills  
季節の前菜と広東式焼き物

幸福富貴拼盆

Seafood Sautéed, Vegetables with Perilla Fruits  
海の幸と黄ニラのシソの香り炒め

時蔬香炒双鮮

Shark Fin Steamed Soup with Soft-shelled Turtle  
広東名物 フカヒレの姿とスッポンの強壮蒸しスープ

鮮水魚燉鮑翅

Peking Duck Crispy Skin, Japanese Beef Sautéed with Black Pepper Sauce  
北京ダックと和牛肉の黒胡椒炒め

黒椒牛伴片鴨

Black and White Abalones Braised in Oyster Sauce  
二種鮑のオイスターソース煮込み 味くらべ

翡翠蠔皇双鮑

Lobster Sautéed with Mustard Sauce  
伊勢海老のマスタード風味

芥末醬 龍蝦焗

Mango Milk with Citrus Fruits  
柑橘入りマンゴーミルク

特別精選甜品

\* Offering complementary additional item below for a group of seven and more.  
7名様以上は次のお料理をご用意いたします

Steamed Meat Dumpling Soup  
花梨特製水餃子

花梨上湯水餃

# TOKOU 東江コース

Per Person  
お一人様 ¥8,900

Hong Kong Cuisine Course 香港の家庭で愛されているお料理を取り入れたコースです。

Assorted Appetizers with Cantonese Grills  
広東式焼き物入り前菜

一品大拼盆

Shark Fin Soup with Pumpkin and Crabmeat  
蟹肉入りかぼちゃ風味フカヒレスープ カリカリおこげと共に

鍋巴南瓜翅

Seafood Sautéed, Vegetables with Red Pepper  
二種海鮮と新鮮野菜の辛味炒め

辣椒炒海皇

Dim Sums (Steamed, Deep-Fried and Pan Fried)  
自家製点心三種盛り合わせ

美味三点心

Fresh Prawns with Chili Sauce and Lemon Sauce  
車海老のお料理二種(チリソース、レモンソース)

鴛鴦大蝦碌

Japanese Beef, Pork and Root Vegetables Casserole  
柔らかか和牛頬肉と豚肉、根野菜の土鍋仕立て 家庭風

家庭浸双肉

Chicken Fried Rice with Abalone  
鮑と鶏肉入りチャーハン

鮑鶏粒炒飯

Almond Milk Jelly with Strawberry  
苺入り杏仁豆腐

是日美甜品

# SHOKAKOU 松花江コース

Per Person  
お一人様 ¥12,000

Standard Classical Course 香港などに古くから伝わるお料理をお楽しみいただけるスタンダードコースです。

Seasonal Appetizer with Cantonese Grills  
旬食材の冷菜と広東式焼き物 銘々盛り

特式華麗盆

Seafood Sautéed with Seasonal Vegetables  
二種海鮮と新鮮野菜の柚子風味炒め

柚子炒双鮮

Shark Fin Braised with Vegetable  
フカヒレの姿煮込み 温野菜添え

翡翠扒鮑翅

Peking Duck Crispy Skin and Duck Roll  
合鴨と春雨のクレープ蒸しと北京ダックのコンビネーション

鴛鴦片皮鴨

Market Fish Steamed with Young Sardines  
鮮魚の切り身とシラスの飾り蒸し

泡椒蒸時魚

Veal Steak with Vegetables  
仔牛肉のチャイニーズミニステーキ

中式牛仔甫

Rice Vermicelli Soup with Seafoods  
海の幸入り煮込みビーフン

姜葱海皇米

Almond Milk Jelly with Fresh Fruits  
季節のフルーツ入りアンニン豆腐

美味點甜品

# CHOUKOU 長江コース

Per Person  
お一人様 ¥18,000

Chinese Three Major Delicacies Course

中国三大珍味。フカヒレ、鮑、燕の巣を惜しみなく使用した絶品のコースです。

Selection of Appetizer with Meat Dumpling  
小龍包入り料理長お勧め前菜

新宮廷美麗拼盆

Shark Fin Braised with Vegetable in Cray Pot  
最上級フカヒレの姿煮込み 土鍋仕立て

翡翠豆腐鮑翅煲

Live Lobster and Market Fish Steamed, Wrapped in Paper  
スジアラと活き伊勢海老の砂紙包み蒸し

砂紙清蒸海皇鮮

Whole Black Abalone Braised in Oyster Sauce  
花梨特製 松輪産黒鮑の煮込みステーキ

花梨蠔皇黒鮑魚

Bird's Nest and Red King Crab in Chinese Cabbage  
タラバ蟹肉と燕の巣の柔らか白菜詰め 上湯スープかけ

白菜讓蟹肉官燕

Mango Pudding  
マンゴープリン

季節時果美點品

\* Offering complementary additional item below for a group of seven and more.  
7名様以上は次のお料理をご用意いたします。

Mushroom and Chinese Herbal Medicine Soup  
花梨特製漢方蒸しスープ

漢方健美燉湯

# KARIN 花梨コース

Per Person  
お一人様 ¥25,000

Luxury Course ワンランク上の食材をお楽しみいただける豪華なコースです。

Chef's Recommended Cold and Hot Appetizers  
本日の特選冷菜、温菜の盛り合わせ

花梨富貴華麗盆

Shark Fin Braised with Seafood  
海の幸いろいろフカヒレの姿煮込み

海味紅焼煲鮑翅

Three Varieties of Seafood Sautéed with Yellow Leek  
三種海鮮と黄ニラのあっさり炒め

板魚油泡三海鮮

Salmon and Duck Salad  
サーモンと鴨肉ロースのサラダ仕立て

春味海鮮沙律盆

Peking Duck Crispy Skin, Two Ways  
or Market Fish Steamed in Superior Soup  
花梨特製北京ダックのコンビネーション  
または 産地直送 鮮魚の切り身 上湯スープ仕立て

広式特製片皮鴨  
或  
上湯浸是日鮮魚

Abalones Braised, Oyster Sauce, Mustard Sauce  
松輪産 黒鮑のオイスターソースと吉濱産 鮑のマスタードソース

翡翠蠔皇双鮑片

Egg Custard Steamed and Longevity Noodle Braised with Red King Crab  
タラバ蟹肉入りイーファー麺 中華茶碗蒸しと共に

蟹肉蒸鶏蛋伊麵

Fresh Fruits / Please select one item from the dessert list  
季節のフルーツ盛り合わせとお好みのデザート

季節時果美點品

SPECIAL COURSE  
特選コース

We also offer a ¥31,500 special course.  
¥31,500の特選コースもご用意しております。

For 2 or more peoples.  
いずれもお二人様より承ります。

Tax included. An additional 10% service charge will be added.  
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

## Appetizers オードブル 冷盆

1	Assorted Seasonal Appetizers 花梨特製前菜盛り合わせ	特式拼盆	Per person お一人様	¥2,800
2	Assorted Three kinds of Cold Appetizers 三種前菜の盛り合わせ	三色拼盆	2~3persons 2~3名様	4,600
3	Sliced Cold Abalone 薄切りあわびの冷菜	冷式鮑魚	2~3persons 2~3名様	5,700
4	Cold Boiled Chicken with Leek Sauce 香鶏の葱香味冷菜	白切肥鶏	2~3persons 2~3名様	2,600
5	Shredded Chicken with Spicy Sesame Sauce 香鶏の細切り胡麻ソース	棒々童鶏	2~3persons 2~3名様	2,600
6	Cold Jellyfish 呂泗産のクラゲの冷菜	呂泗海蜇	2~3persons 2~3名様	5,300
7	Sliced Pork with Garlic Sauce 薄切りハーブ豚のガーリックソース添え	白片香肉	2~3persons 2~3名様	2,500
8	Preserved Duck Eggs 台湾産ピータン	松花皮蛋	2~3persons 2~3名様	2,300
9	Hot and Sour Pickled Vegetables 野菜の唐辛子甘酢漬け	酸辣素菜	2~3persons 2~3名様	2,300

### Roast 焼味類

10	Assorted Grilled Meats 広東式焼き物盛り合わせ	焼味拼盆	2~3persons 2~3名様	¥5,400
11	Chinese Roasted Pork 広東式釜焼きチャーシュー	明炉叉焼	2~3persons 2~3名様	3,100
12	Roasted Duck with Plum Sauce 焼き鴨の梅肉ソース	梅子焼鴨	2~3persons 2~3名様	4,000

## Shark Fin ふかひれ 魚翅類

13	Braised Shark Fin (130g) ふかひれの姿煮込み(130g)	紅焼頂群翅	One piece 1枚	¥8,700
14	Braised Shark Fin (100g) ふかひれの姿煮込み(100g)	紅焼扒鮑翅	One piece 1枚	7,600
15	Shark Fin Soup with Soy Sauce Seasoning 醤油味ふかひれスープ	紅焼燴魚翅	Per person お一人様	2,700
16	Shark Fin Soup with Crab Roe かにの卵入りふかひれスープ	蟹黄燴魚翅	Per person お一人様	2,400
17	Shark Fin Soup with Crabmeat かに肉入りふかひれスープ	蟹肉燴魚翅	Per person お一人様	2,400

## Bird's Nest つばめの巣 燕窩類

18	Bird's Nest Soup with Crab Roe かにの卵入りつばめの巣のスープ	蟹黄燴官燕	Per person お一人様	¥5,100
19	Bird's Nest Soup with Crabmeat かに肉入りつばめの巣のスープ	蟹肉燴官燕	Per person お一人様	5,100
20	Bird's Nest in Clear Soup (50g) つばめの巣の澄ましスープ(50g)	清湯燴官燕	Per person お一人様	6,100

## Abalone, Sea Cucumber あわび・なまこ 鮑魚・海參類

21	Sautéed Fresh Abalone with Yellow Leek 活きあわびと黄ニラの炒め	油泡鮮鮑片	2~3persons 2~3名様	¥18,000
22	Braised Whole Dried Abalone in Oyster Sauce 極上干しあわびの姿煮込み温野菜添え	蠔油網鮑仔	One piece 1個	17,000
23	Braised Abalone (Choice of Sauce) Oyster or Cream Sauce あわびの煮込みをお好みで オイスターソース、クリームソース	多様湯鮑魚	2~3persons 2~3名様	6,200
24	Braised Abalone and Sea Cucumber in Oyster Sauce あわびとなまこのオイスターソース煮込み	海參湯鮑魚	2~3persons 2~3名様	6,200

## Seafood 魚貝 海鮮類

25	Sautéed Seafood with Malted Rice 二種海鮮の紅麴炒め	紅糟炒双鮮	2~3persons 2~3名様	¥5,100
26	Sautéed Scallop and Seasonal Vegetables 帆立貝と新鮮野菜の炒め	碧緑炒扇貝	2~3persons 2~3名様	4,900
27	Sautéed White Fish and Yellow Leek 鮮魚と黄ニラの炒め	油泡炒魚球	2~3persons 2~3名様	5,100
28	Steamed Fillet of Fish with Chinese Ham 鮮魚の飾り蒸し	麒麟蒸魚快	Four pieces 4枚	4,600
29	Boiled Squid with Special Soy Sauce 紋甲イカのボイルフィッシュソース添え	白灼鮮魷花	2~3persons 2~3名様	3,500

## Shrimp 海老 蝦類

30	Braised Lobster (Choice of Sauce) Ginger and Onion, Black Bean, Superior Soup or Mix Spice 伊勢海老のお料理をお好みで 葱香味、黒豆、上湯、マレーシア風土鍋仕立て	多様焗龍蝦	2~3persons 2~3名様	¥6,600
31	Braised Prawns in Chili Sauce むぎ車海老のチリソース煮込み	乾焼明蝦球	2~3persons 2~3名様	4,900
32	Sautéed Prawns and Seasonal Vegetables むぎ車海老と新鮮野菜の炒め	時菜炒蝦球	2~3persons 2~3名様	4,700
33	Braised Shrimp in Hot Chili Sauce 芝海老のチリソース煮込み	乾焼鮮蝦仁	2~3persons 2~3名様	4,100
34	Fresh Prawns (Choice of Sauce) Boiled or Spicy Salt 活き才捲き海老のお料理をお好みで ボイル、スパイスソルト炒め	生猛鮮中蝦	2~3persons 2~3名様	4,900
35	Fried Shrimp Balls with Spicy Garlic 揚げ海老団子のスパイシーガーリック	金沙炸蝦丸	Six pieces 6個	2,700

## Crab かに 蟹類

36	Braised Crab (Choice of Sauce) Ginger and Onion or Black Bean 蟹をお好みの味付けで 葱香味、黒豆ソース	多様焗蟹手	2~3persons 2~3名様	¥4,100
37	Fried Crab Claw かにの爪の揚げ物	百花炸蟹鉗	One piece 1本	1,500

## Duck, Chicken 家鴨・鶏肉 鴨子・鶏類

38	Crispy Duck Skin Peking Style 北京ダック	北京片皮鴨	Four pieces 4枚	¥5,300
39	Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts 鶏肉とカシューナッツの炒め	腰果炒鶏丁	2~3persons 2~3名様	2,900
40	Braised Chicken in Black Bean Sauce 鶏肉の黒豆ソース煮込み	豆豉爆鶏球	2~3persons 2~3名様	2,900
41	Boneless Fried Chicken 若鶏の唐揚げ	碎炸滑鶏球	2~3persons 2~3名様	2,300
42	Sautéed Quail Meat Wrapped in Lettuce うずら挽肉の炒めレタス包み	菜片鶴鶩松	2~3persons 2~3名様	4,000

## Beef, Pork 牛肉・豚肉 牛肉・猪豚類

43	Sautéed Diced Beef in Black Pepper Sauce 特選牛フィレ肉の角切り黒胡椒炒め	黒椒牛仔粒	2~3persons 2~3名様	¥4,900
44	Fillet of Beef Steak Chinese Style 特選牛フィレ肉のステーキ	中式煎牛柳	One piece 1枚	3,300
45	Sautéed Beef in Oyster Sauce 牛肉のオイスターソース	蠔油滑牛肉	2~3persons 2~3名様	3,700
46	Sautéed Shredded Beef and Green Pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め	青椒牛肉絲	2~3persons 2~3名様	3,900
47	Sautéed Shredded Beef and Celery 牛肉と黄ニラ、セロリの細切り炒め	西芹牛肉絲	2~3persons 2~3名様	3,900
48	Braised Pork in Soy Sauce 沖縄黒豚の煮込み	紅焼燂扣肉	2~3persons 2~3名様	3,300
49	Sautéed Shredded Pork and Chinese Pickles 豚肉とザーサイの細切り炒め	榨菜炒肉絲	2~3persons 2~3名様	3,100
50	Sweet and Sour Pork 酢豚	鳳梨古老肉	2~3persons 2~3名様	3,100
51	Twice Cooked Pork ハーブ豚とキャベツの辛味噌炒め	回鍋香肉片	2~3persons 2~3名様	2,900

## Vegetables 野菜 蔬菜類

52	Braised Vegetables and Dried Seafood Casserole 海味入り五目野菜の煮込み土鍋仕立て	海味雑菜煲	2~3persons 2~3名様	¥3,300
53	Stir-fried Seasonal Vegetables 新鮮野菜の色彩炒め	清炒季節菜	2~3persons 2~3名様	3,300
54	Seasonal Vegetables (Choice of Recipe) Crabmeat, Dried Scallop, Garlic or Soup 新鮮野菜をお好みで かに肉あん、干し貝柱、ガーリック炒め、スープ仕立て	多様合時蔬	2~3persons 2~3名様	3,100
55	Braised Eggplant and Ground Pork Casserole ナスと挽肉の土鍋仕立て	魚香茄子煲	2~3persons 2~3名様	3,100

## Tofu 豆腐 豆腐類

56	Deep Fried Tofu Chop Suey 五目入り揚げ豆腐の煮込み	八珍燂豆腐	2~3persons 2~3名様	¥2,700
57	Braised Tofu and Shrimp 芝海老と豆腐の煮込み	蝦仁鮮豆腐	2~3persons 2~3名様	2,700
58	Braised Tofu and Market Fish Casserole 白身魚と豆腐の土鍋仕立て	豆腐魚腩煲	2~3persons 2~3名様	2,700
59	Braised Tofu and Crabmeat かに肉と豆腐の煮込み	蟹肉滑豆腐	2~3persons 2~3名様	2,700
60	Mapo Tofu マーボー豆腐	麻婆滑豆腐	2~3persons 2~3名様	2,500

## Soup スープ 湯類

61	Hot and Sour Soup 五目入り四川辛味スープ	四川酸辣湯	Per person お一人様	¥1,450
62	Sweet Corn and Crabmeat Soup かに肉入りコーンスープ	蟹肉粟米湯	Per person お一人様	1,150
63	Egg and Crabmeat Soup 青菜入り玉子とじスープ	青菜蛋花湯	Per person お一人様	1,050
64	Pork and Chinese Pickles Soup ザーサイと豚肉の澄ましスープ	榨菜肉絲湯	Per person お一人様	1,050
65	Seafood and Mushroom Soup 絹傘茸入り海鮮のトロみスープ	竹笙海皇羹	Per person お一人様	1,350
66	Dried Scallop and Tofu Soup 干し貝柱と豆腐のトロみスープ	瑤柱豆腐羹	Per person お一人様	1,150
67	Vegetable Soup 野菜スープ	上素鮮菌湯	Per person お一人様	1,050

## Dim Sum 点心 飲茶類

68	Steamed Shark Fin Dumpling Soup ふかひれ入り蒸しスープ餃子	魚翅灌湯餃	One piece 1個	¥1,200
69	Steamed Shrimp Dumplings 芝海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	Three pieces 3個	750
70	Steamed Meat and Seafood Dumplings シューマイ	蟹子焼売皇	Three pieces 3個	750
71	Steamed Leek and Shrimp Dumplings ニラ入り蒸し餃子	黄金韭菜餃	Three pieces 3個	750
72	Steamed Meat and Soup Dumplings ショーロンポー	京式小籠飽	Three pieces 3個	750
73	Radish Pies 大根の細切りパイ包み	蘿蔔絲酥餅	Two pieces 2個	600
74	Spring Roll はるまき	脆皮炸春卷	One piece 1本	260

## Rice・Noodles ご飯・おそば 飯・麺類

75	Seafood Fried Rice 海鮮チャーハン	海皇精炒飯	Per person (お一人様)	¥2,100
76	Pork and Chinese Vegetable Fried Rice 高菜と豚肉のチャーハン	咸菜肉炒飯	Per person (お一人様)	1,600
77	Chop Suey Over Fried Rice 福建風あんかけチャーハン	福建上炒飯	Per person (お一人様)	2,300
78	Seafood Noodle Soup 海の幸入り特製汁そば	三鮮湯麵	Per person (お一人様)	3,400
79	Chop Suey Noodle Soup 五目入り汁そば	八珍湯麵	Per person (お一人様)	1,800
80	Spicy Ground Pork Noodle Soup 担々麵	担担湯麵	Per person (お一人様)	1,800
81	Noodle Soup Topped with Roasted Pork and Leek 葱とチャーシューの細切り汁そば	葱油湯麵	Per person (お一人様)	1,800
82	Chop Suey Over Fried Noodle 五目入りあんかけ焼きそば	八珍炒麵	Per person (お一人様)	1,800
83	Sautéed Rice Vermicelli with Curry Paste シンガポール風焼きビーフン	星州米粉	Per person (お一人様)	1,600

## Desserts デザート 甜品類

84	Almond Milk Jelly with Fresh Fruits 季節のフルーツ入りアンニン豆腐	鮮果凍豆腐		¥1,150
85	Jelly with Fresh Fruits フルーツ入り愛玉ゼリー	鮮果凍愛玉		850
86	Coconut Milk with Tapioca and Beans シンガポール風ココナッツミルク	星州凍喳々		1,150
87	Coconut Milk with Tapioca タピオカ入りココナッツミルク	椰汁西米露		850
88	Mango Pudding マンゴープリン	香芒凍布甸		1,150
89	Mango Milk in Tapioca and Citrus Fruits 柑橘入りマンゴーミルク	楊枝凍甘露		1,150
90	Rice Balls Soup (Choice of one) Black Sesame Soup or Red Bean Soup 白玉入りのおしるこ(温) 胡麻 または 小豆	健美温湯丸		950