

東郷料理長のおすすめ料理

Chef's Recommendation

2名様 5名様
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

蚕豆蟹肉湯	蟹肉とそら豆のスープ (1人前) Clam and Fava Beans Soup (One Portion)	¥1,200	
桜蝦XO炒西龍蝦	オマール海老と春野菜の特製桜海老XO醤炒め Stir-fried Lobster and Spring Vegetables with Sakura Shrimp XO Sauce	¥5,200	¥11,500
黒醋牛肉炆	国産牛の黒酢煮込み Black Vinegar Braised Japanese Beef	¥5,600	¥12,400
脆皮銀帶魚	あおさ香るきびなごと旬野菜の衣揚げ Deep-fried Silver-stripe Round Herring and Seasonal Vegetables with Sea Lettuce	¥2,600	¥6,000
時蔬焗牛扒	トリュフ香る牛フィレ肉のステーキ 旬野菜とともに Beef Fillet Steak with Truffle Sauce and Seasonal Vegetables	¥4,100	
蛤仔芝麻球	あさりの胡麻団子 Deep-fried Sesame Ball with Clam Ginger	¥550	
鍋貼煎餃子	こだわりの鉄板焼き餃子 (5個) Specialty Pan-fried Dumplings "Gyoza" (5pieces)	¥2,300	
茗葱叉焼炒飯	行者ニンニクとチャーシューの黒胡椒チャーハン Black Pepper Fried Rice with Alpine Leek and Barbecued Pork	¥2,200	
芝麻担々麵	王朝特製 こだわりのごま担々麵 Noodles with Minced Pork in Spicy Sesame Soup	¥2,200	

高級点心師 黄による点心セレクション

Dim Sum Selection

西龍蝦餃	オマール海老蒸し餃子(3個) Steamed Lobster Dumpling (3pieces)	¥1,350	
鱈魚焼売	鱈焼売(3個) Shumai Steamed Japanese Spanish Mackerel Dumpling (3pieces)	¥1,200	
糯米饅頭	もち米の饅頭(1個) Steamed Bun with Glutinous Rice Filling (1pieces)	¥450	
和牛小籠包	和牛小籠包(3個) Steamed Japanese Beef Soup Bun (3pieces)	¥1,800	
小籠包	小籠包(3個) Steamed Soup Bun (3pieces)	¥1,500	
桜蝦蘿蔔糕	桜海老香る特製大根餅(1個) Turnip Cake with Sakura Shrimp (1pieces)	¥500	
和牛肉茹酥	牛肉とキノコのパイ(1個) Beef and Mushroom Pie (1piece)	¥600	
龍蝦韭菜饅頭	ロブスター入りニラ焼き饅頭(3個) Fried Chinese Chive Bun with Lobster (3pieces)	¥1,350	

冷盆類 **前菜** Appetizer

2名様 Small Dish for 2 persons 5名様 Medium Dish for 5 Persons

什錦拼盆	五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Assorted Special Cold Appetizers	¥4,200	¥9,200
明炉叉焼	チャーシュー Chinese Style Barbecued Pork	¥2,400	¥5,300
海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	¥4,000	¥8,900
棒棒鶏	鶏肉からし胡麻ソース添え Special Chilled Chicken with Sichuan Sesame Sauce	¥2,400	¥5,300
鳳城生魚滑	本日の中国風お刺身 Today's Sliced Raw Fish	¥2,800	¥6,200
素菜湯葉捲	季節野菜の湯葉巻き Seasonal Vegetables with Bean Curd Skin Roll	¥2,100	¥4,700

湯類 **スープ** Soup

2名様 Small Dish for 2 persons 5名様 Medium Dish for 5 Persons

蟹貝燕菜	蟹肉と干し貝柱入りつばめの巢のスープ Bird's Nest Soup with Crab Meat and Dried Scallops	¥5,000	(1名様分) (1Per Cup)
酸辣湯	海の幸入り酸辣湯 Hot and Sour Soup with Seafood	¥2,100	¥4,700
真珠米湯	コーンスープ Corn Soup	¥1,900	¥4,100
浄素菜湯	旬野菜のスープ Seasonal Vegetables Soup	¥1,700	¥3,900



蝦、蟹類

海老 蟹

Lobster, Prawns, Shrimps and Crab

2名様

Small Dish for 2 persons

5名様

Medium Dish for 5 Persons

乾焼明蝦	海老のチリソース煮 Quick-fried Prawns in Chili Sauce	¥4,100	¥9,100
椒塩明蝦	海老の香り揚げ Deep-fried Prawns with Japanese Pepper	¥3,200	¥7,100
蒜爆蝦片	海老のニンニク炒め Stir-fried Prawns with Garlic Sauce	¥3,200	¥7,100
白汁蝦捲	海老のマヨネーズソース Stir-fried Prawns with Mayonnaise Sauce	¥3,800	¥8,400
蟹粉炒蛋	蟹肉入りオムレツ Crab Meat Omelet Cantonese Style	¥2,800	¥6,200
百花蟹钳	蟹爪の衣揚げ(1個) Crispy-fried Crab Claw (1 piece)		¥1,600





海産類 魚貝

Shell Fish, Fish and Squid

2名様
Small Dish for 2 persons

5名様
Medium Dish for 5 persons

各式鮑魚	鮑の煮込み(クリーム、オイスターソース、又は 醤油) Braised Abalone-Any Style(Cream Sauce, Oyster Sauce or Shanghai Style)	¥4,800	¥10,700
各式扇貝	貝柱の炒め(ブロッコリー添え 又は 黒豆ソースお好みで) Stir-fried Scallops-Any Style(with Broccoli or Black Bean Sauce)	¥3,200	¥7,100
各式鮮魚	旬魚の切り身揚げ(油淋ソース 又は 甘酢ソースよりお好みで) Deep-fried Sliced Fish-Any Style(Green Onion Sauce or Sweet and Sour Sauce)	¥3,200	¥7,100

牛肉、猪肉類 **牛肉 豚肉** Beef and Pork

2名様
Small Dish for 2 persons

5名様
Medium Dish for 5 Persons

各式牛肉	牛肉の炒め(オイスターソース 又は 黒豆ソース) Stir-fried Beef Any-Style(Oyster Sauce or Black Bean Sauce)	¥4,000	¥8,900
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef with Green Pepper	¥3,200	¥7,100
東坡肉	トンポーロー 旬の野菜添え Braised Pork with Seasonal Vegetables	¥2,500	¥5,700
椒塩排骨	豚ロースの唐揚げ Crispy Fried Pork	¥2,300	¥5,100
古老汁肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥3,000	¥6,600
八宝全菜	八宝菜 Braised Assorted Meat and Vegetables	¥3,000	¥6,600

鴨、鶏類 **鴨 鶏** Duck and Chicken

2名様
Small Dish for 2 persons

5名様
Medium Dish for 5 Persons

北京烤鴨	北京ダック Beijing Duck	¥7,600 (半羽 Half)	¥16,700 (一羽 Whole)
青椒腰果鶏丁	鶏肉とピーマン、カシューナッツの炒め Stir-fried Diced Chicken with Green Pepper and Cashew Nuts	¥2,100	¥4,700
各式香炸鶏	鶏肉の唐揚げ(お好みでレモンソース、特製ソース 又は 香り揚げ) Crispy Fried Chicken-Any Style (Lemon Sauce, Green Onion Sauce or Flavored Fried)	¥2,900	¥6,300
各式鶏片	鶏肉の炒め(四川風辛子、塩味) Stir-fried Chicken-Any Style(Sichuan Style or Salted)	¥2,400	¥5,300



豆腐、蔬菜類 豆腐 野菜

Bean Curd and Vegetables 2名様 Small Dish for 2 persons 5名様 Medium Dish for 5 Persons

各式豆腐	豆腐の煮込み(海老 又は 蟹) Braised Bean Curd-Any Style(Prawn or Crab)	¥2,500	¥5,700
麻婆豆腐	マーボー豆腐 Mapo Tofu	¥2,500	¥5,700
炒碧緑時蔬	季節野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥2,200	¥5,000
各式白菜	白菜 又は 青菜の特製ソース(クリーム 又は 干し貝柱) Braised Seasonal Vegetable with Different Styles(Cream or Dried Scallops)	¥2,200	¥5,000
漁香茄子	茄子の辛子炒め 四川風 Stir-fried Eggplants and Pork with Spicy Sauce Sichuan Style	¥2,200	¥5,000

麺 飯類 おそば ご飯 Noodles and Rice

各式海鮮	各種海鮮(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Seafood in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,500
各式五目	各種五目(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Chop Suey in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,200
各式素菜	各種野菜(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Vegetables in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,000
上海炒麺	上海焼きそば Fried Noodles Shanghai Style	¥2,100
鶏絲湯麺	鶏肉つゆそば Soup Noodles with Chicken	¥2,100
各式炒飯	各種炒飯(五目、海老 又は レタス) Fried Rice with Your Choice of Ingredients(Chop Suey, Shrimp or Lettuce)	¥2,100
各式泡飯	各種おかゆ(五目 又は 海鮮) Rice Porridge with Your Choice of Ingredients(Chop Suey or Seafood)	¥2,100





甜心類 **デザート** Dessert

芒果布甸	マンゴープリン(1名様分) Mango Pudding(for One Person)	¥1,400
麻球	あずきあん入り胡麻団子(1個) Deep-fried Sweet Sesame Confections(1piece)	¥400
鮮果豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐(1名様分) Almond Jelly with Seasonal Fruit(for One person)	¥1,500
西米椰汁	タピオカ入りココナッツミルク(1名様分) Coconut Milk with Tapioca(for One person)	¥1,100

点心 **点心** Dim Sum

蒸鮮蝦餃	海老入り蒸し餃子(3個) Steamed Shrimp Dumplings(3 pieces)	¥1,100
各式焼売	各種シューマイ(豚肉 又は 海鮮)(3個) Shumai Steamed Dumplings(Pork or Seafood) (3 pieces)	¥900
春巻	春巻き(3本) Spring Roll(3pieces)	¥1,100
各式雲吞	ワンタン(スープ 又は 唐揚げ) Wonton(in Soup or Deep-fried)	¥1,400
各式包子	蒸しまんじゅう(豚肉 又は あずき)(1個) Steamed Bun(Pork or Sweet Beans) (1piece)	¥700
花巻	花巻(1個) Steamed Bun(1piece)	¥400