



クリスタル・ジェード

翡翠餐饮集团在1991年成立于新加坡，于2014年成为世界最大奢侈品牌 - 法国LV集团（LVMH）成员之一。集团致力于弘扬中餐文化，以现代手法演绎中菜美食的深厚传统，并普及至世界各地。现于全球25个城市拥有超过100家餐厅，屡获国际美食大奖包括多次荣获米其林一星和必比登美食推介荣誉。

“翡翠拉面小笼包” - 翡翠旗下荣获多次“必比登”美食推介奖的品牌。揉合传统经典及现代创新，重新演绎沪京川佳肴。无论是创意非凡、口味缤纷的小笼包，或是味美无可抗拒的手制拉面，均以厨师的巧手和心思热诚奉上，既保留食材的原汁原味，亦赋予每一道菜品匠心的温度。以美食滋润心灵，借佳肴传达心意。

1991年にシンガポールで創業したクリスタル・ジェイドは、2014年に世界最大の高級品グループであるLVMHの一員となった。クリスタル・ジェイドは、中国料理の豊かな伝統への深い敬意から生まれた料理の専門知識に専念している。古典的な中国料理の人気メニューに現代的な解釈を加え、現代の世界中の人々がアクセスできるようにしました。現在、世界の主要25都市で100以上のレストランを展開し、ミシュラン一つ星や複数のミシュラン・ビブグルマン賞など、国際的に高い評価を受けています。

「水晶玉拉麵小籠包」は、当グループが運営するミシュラン・ビブグルマン受賞のブランドです。本格的な上海料理や地方の名物料理をモダンにアレンジし、斬新な小籠包から手作り拉麵まで、きめ細やかなサービスでおもてなしいたします。居心地の良さ、一体感、親しみやすさを提供することで、社会的な絆が育まれる場を創造します。





点心

点心

巧手

精制

非の打ちどころのない技術

匠心原味

本物の職人氣質

廚師的巧手和心思誠意奉上，
既保留食材的原汁原味，亦賦予
每一道点心的匠心溫度。

心地よさ、一体感、親しみといった
温もりを提供することで、社会的な
絆が育まれる場を創造する。



- 所有價格以澳門元計算，並須另加10%服務費。食材因季節和供應關係有所改變，圖片只供參考，食品擺設及餐具或與圖片有別。
- 表示價格是MOP，10%的服務料會加算。使用食材是季節或仕入により異なる場合がございます。

上海小籠包

上海小籠包👨🍳

精研出以不同纤维密度的猪肉，配搭上慢火熬上十小时以上而成的“汤冻”，以黄金比例调配以成肉馅。每只达至少十八条褶纹标准的小笼包，均是师父现场即包即蒸，有咬口之余更是肉汁满溢，回味无穷。

豚ひき肉と風味豊かなスープがたっぷり入った、伝統に忠実な当店自慢のスープ餃子。注文を受けてからひとつひとつ丁寧に手包みし、最低18個の折り目をつけています。

感受原味▶

シェフとの旅



\$65

(四只 4個入り)



点心

点心

山东手抓饼

山東風きざみチヂミ

\$45
(一件 1個)



百步香葱油饼

揚げあさり

\$48
(两件 2個)



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

巧手精制

非の打ちどころのない技術



八式小籠包
蒸し小籠包

¥180
(八只 8個入り)

微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

点心

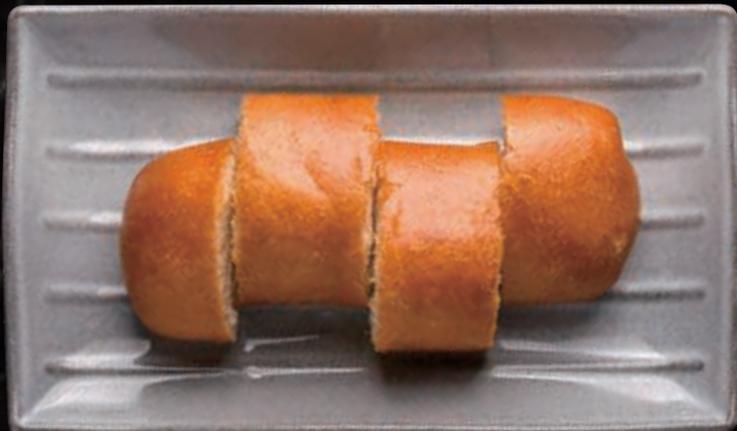
点心



上海生煎包

上海豚まん

\$58
(三只 3個入り)



银丝卷 (炸的)

銀パン (揚げ)

\$40
(一条 1本あたり)



银丝卷 (蒸的)

銀パン (蒸し)

\$40
(一条 1個あたり)

- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

巧手精制

非の打ちどころのない技術

糯香芋丝糕

裹芋ともちの炒め物

\$48

(六件 6個入り)



鲜肉锅贴

豚肉餃子

\$68

(四只 4個入り)



微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

点心

点心

红油抄手

豚肉団子のチリソース和え

\$78

(六只 6個)



菜肉云吞汤

豚肉と野菜のワンタンスープ

\$78

(六只 6個)



萝卜丝酥饼

大根の揚げ菓子

\$58

(三件 3個)



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。

• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

手工拉面

手作り拉麵

传统 手工艺

クラフトに親しむ

匠心制作

こだわりの職人技

闻名的兰州手工拉面均由经验拉面师傅现场即叫即拉，面质爽滑！

絹のように滑らかでモチモチとした蘭州拉麵は、マスターシェフが注文を受けてから作る。

本店备有三款不同手工拉面供选择
3種類の拉麵からお選びいただけます。



標準
スタン
ダード

翡翠拉麵
クリスタル・ジェ
イド・ラ・ミアン



三角拉麵
トライアング
ル・ラ・ミアン



龙须拉麵
ドラゴン・ピア
ード・ラ・ミアン

微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

手工拉面

手作り拉麵

招牌担担拉麵

サイン・ダン・ダン・ラ・ミアン」

拉麵由經驗拉麵師傅手工製作，即點即拉。
麵湯以鮮肉、豬骨、鮮雞及金華火腿等慢火熬制
八小時以上，再配上自家調配濃香芝麻花生醬、
醇香辣椒油及鎮江香醋，麵質爽滑，湯頭香濃。

手打ち麵は、スパイシーで濃厚なスープと豚肉のスープに、自慢のゴマ
ピーナッツソース、チリオイル、ビネガーがブレンドされている。

感受原味 

シェフとの旅



\$98



- 所有價格以澳門元計算，並須另加10%服務費。食材因季節和供應關係有所改變，圖片只供參考，食品擺設及餐具或與圖片有別。
- 表示價格是MOP，10%的服務費會加算。使用食材是季節或仕入れにより異なる場合がございます。

传统手藝

クラフトに親しむ



水煮牛肉拉面

拉麵とポーチドビーフの四川風ピリ辛スープ

\$115

以翡翠足料上汤配秘制香料烹调，牛肉口感嫩滑，鲜味十足！

汤底麻辣适中，配上即制手工拉面，令人回味无穷。

新鮮な牛肉をスパイスで煮込み、四川風のスパイシーなスープに手打ち麺を入れて食べる。味覚の醍醐味だ。

 微辣
ほどよくスパイシー

 中辣
スパイシー

 大辣
非常にスパイシー

 翡翠推介
シェフのおすすめ

手工拉麵

手作り拉麵



川味麻辣鸡丝干拌麵

四川風ピリ辛蒸し鶏の和え麵

\$90



五香牛肉拉麵

牛スネ肉入り拉麵

\$105

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

酸辣汤拉面 ㄱ ㄱ ㄱ
サンラータンラーメン

¥90



手工拉面

手作り拉麵

葱油干捞拉麵 🍜

ネギ油香る汁なし和えラーメン

\$78



菜肉云吞汤拉麵

豚ミンチと野菜のワンタンスープの拉麵

\$105



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

传统手藝

クラフトに親しむ



上海排骨拉面
拉麵のスープ、揚げ豚カツ添え

¥105



雪菜肉丝汤拉面
細切り豚肉と保存野菜の拉麵

¥90

微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

手工拉面

手作り拉麵



松茸鲜虾拌菠菜拉面

ほうれん草と松茸と海老の炒め物

¥105

传统手藝

クラフトに親しむ



醬香猪軟骨拉面)

豚軟骨の煮込み入り拉麵

¥105

前菜

先付け

四川口水鸡

冷製ポーチドチキン 四川風

\$115



镇江水晶肴肉

鎮江風冷やし豚ゼリー

\$90



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

刀功细腻

包丁さばきの一品



鸡丝粉皮

細切りチキンと片栗粉
のゴマソースがけ

\$78

花雕醉鸡

ドラングン・チキン

\$115

+ \$10 转鸡腿
もも肉への変更



微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

前菜

先付け

甜酸青瓜帘 🍴

きゅうりの皮の甘酢巻き

\$78

感受原味



シェフとの旅



陈醋西芹拌黑木耳

黒キクラゲの熟成酢和え

\$68



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

泡椒猪手

ポークナックルのピクルス添え

\$80



香煎素鹅

きのこのクリスピー 麻婆豆腐

\$78



宫廷酱茄子

ナスの特製ソース煮込み

\$68

前菜

先付け

上海熏比目鱼

上海風燻製ヒラメと蓮根

\$110



镇江排骨

スペアリブ鎮江スタイル

\$90

- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

四喜烤麸

グルテン、冬筍、きのこ、青大豆の煮込み

\$68



椒盐黄金豆腐

豆腐の塩胡椒揚げ

\$70



烧椒小皮蛋

うずらの卵のローストチリ添え

\$68

汤品

スープ

清炖鲍鱼鸡汤

アワビ入りダブルボイルドチキンスープ

\$125
(每位 / 個入)



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

細膩雅致

包丁さばきの一品



清炖鸡汤

ダブルボイルドチキンスープ

\$78
(每位 / 個人)



手拆深海黄鱼羹

骨なしイシモチのスープ

\$105
(每位 / 個人)



酸辣汤

サンラータン

\$70
(每位 / 個人)



养肝草麦冬炖排骨汤

養肝草と麥門冬入り骨付き豚肉
の薬膳煮込みスープ

\$85
(每位 / 個人)

微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

河 海 鲜

シーフード

椒麻酸菜鱼片)

魚の切り身と野菜のピリ辛スープ煮

¥238

惹味汤头由酸菜及自家调配的椒麻酱熬制而成。滑嫩的鱼肉尽吸汤汁的精华，味道香浓酸辣，风味绝佳！

辛くて酸っぱいスープと柔らかい魚の切り身が特徴だ。



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

少盐少糖
薄塩/砂糖

清炒虾仁

海老のソテー

¥175

感受原味

シェフとの旅



微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

河 海 鮮

シーフード

松子桂魚

マンダリンフィッシュの揚げ物、
甘酸っぱいソースと松の実添え

¥368



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

重庆水煮鱼片

ポーチド・スライスフィッシュの
四川風ピリ辛スープ煮

¥218



微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

河 海 鲜

シーフード

椒盐小黄鱼

イシモチの塩胡椒揚げ

\$155

(俩条 / 2本あたり)



韭王炒鳝糊

細切りウナギのニラ炒め

\$148



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。



芙蓉海胆带子

ウニとホタテの卵白ソテー

¥175



琥珀宫保虾球

海老のソテー、ドライチリとクルミ
の蜂蜜漬け添え

¥198

肉 類

肉

重庆水煮牛肉

ポーチドビーフの
四川風スパイシースープ

¥158

以足料上汤配秘制香料烹调，
牛肉口感嫩滑，鲜味十足！
汤底麻辣适中，令人垂涎三尺。

新鮮な牛肉をスパイスで煮込み、四川風のスパ
イシーなスープでいただく。味覚の醍醐味



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

京葱爆牛肉

牛肉とネギの炒め物

¥120



三杯黄鳝鸡

鶏肉とうなぎの
“三杯ソース” 煮込み

¥158



肉 类

肉

酸辣树番茄青木瓜鸡煲

酸辣風木立トマトと青パイヤ入り鶏肉の土鍋煮込み

¥168



百叶结红烧肉

豚バラと麻婆豆腐の上海風煮込み

¥168





红烧狮子头

豚ひき肉と野菜の煮込み

¥105



回锅肉配薄饼)

豚肉とピーマンと豆腐の炒め物\n(チヂミ添え)

¥105

宫保鸡丁)

角切りチキンのドライチリとナッツ炒め

¥110



蔬 菜 类

野菜

雪菜毛豆百叶

枝豆と豆腐の炒め物

\$110



三虾酱干煸有机菜花

有機カリフラワーの三種海老ソース炒め

\$98



翡翠黑松露炒素珍

野菜となめこのソテー
黒トリュフペースト添え

\$128



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。



麻婆豆腐

麻婆豆腐

(ひき肉入り麻婆豆腐のチリソース煮込み)

\$90



干煸四季豆

フレンチビーンズの豚ひき肉炒め

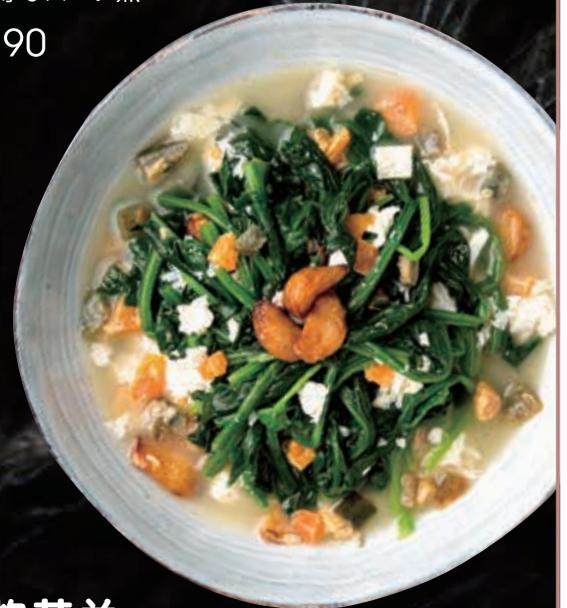
\$98



金银蛋浸时蔬

季節の野菜と保存卵、
塩卵の上等なスープ煮

\$90



开洋咸肉煮胜瓜

塩漬け豚バラ肉と干しエビ
のルッファ スーペリア・ブロス風味

\$95



白灼菜心

ポーチド・チョイ・スム

\$78

白灼芥兰

ポーチド・ケール

\$78



主 食

主食

上海炒粗面

豚肉とキャベツの上海風太麺炒め

\$115



上海辣酱肉丝炒年糕))

上海風細切り豚肉と餅の辛味ソース炒め

\$118



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。



**牛肝菌黄鳝藜麦
脆米炒饭**

ポルチーニとウナギ入りキヌア炒飯

¥125



嫩鸡煨面

角切りチキン入り煮麺

¥90



鸡火炒饭

ハムとチキンのチャーハン

¥115



雪菜虾仁炒饭

海老と保存野菜のチャーハン

¥138

甜品

デザート

酒酿流沙煎堆

とろける餡入り甘酒風味の胡麻団子

\$68



豆沙锅饼

小豆入りチヂミ

\$78



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

巧手精制

非の打ちどころのない技術

姜茶汤丸

もちもち団子の生姜スープ

¥48



桂花桃胶养生豆糖水

キンモクセイ香る桃の樹脂と豆
の薬膳風甘味スープ

¥58



桂花酒酿丸子

モクセイの花入りもち米団子
と発酵紹興酒のスープ

¥48



微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

飲品

飲食物

热 ホット / 冷 アイス

**六个核桃-
核桃乳(零糖)** \$35
シックスウォールナッツドリンク
(無糖)

养颜豆浆 \$38
豆乳

柠檬薏米水 \$38
レモン入り麦湯

桂圆雪梨茶 \$38
龍眼・ウルフベリー・
梨ドリンク

酸梅汤 \$38
梅ドリンク

柠檬茶 \$38
レモンティー

柠檬水 \$38
レモン水

港式咖啡 \$38
香港式コーヒー

港式奶茶 \$38
香港式ミルクティー

自制纯净水 \$38
ハウス・フィルタード・
スティル・ウォーター
(750ml)

依云(不含气) \$45
エビアン(スティル)
(330ml)

普娜(不含气) \$58
アクアパンナ(スティル)
(500ml)

自制气泡水 \$38
ハウスフィルタード・
スパークリングウォーター
(750ml)

巴黎矿泉水(含气) \$45
ペリエ(炭酸)
(330ml)

可口可乐 \$35
コカ・コーラ

无糖可口可乐 \$35
コカ・コーラ 砂糖不使用

雪碧 \$35
スプライト

忌廉苏打 \$35
クリームソーダ

橙汁 \$60
フレッシュオレンジジュース

青苹果汁 \$60
フレッシュ・グリーン・
アップル・ジュース

西瓜汁 \$60
フレッシュ・スイカ・ジュース

胡萝卜汁 \$60
フレッシュ・キャロット・ジュース

* **澳门** \$55
330毫升 4.6度
マカオビール
330ml 4.6%アルコール

* **青岛** \$55
330毫升 4.7度
チンタオ
330ml 4.7%アルコール

* **喜力(荷兰)** \$55
330毫升 5度
ハイネケン(オランダ)
330ml 5%アルコール

* **朝日(日本)** \$55
330毫升 5度
朝日 330ml 5%アルコール

* **科罗娜(墨西哥)** \$55
330毫升 4.5度
コロナ(メキシコ)
330ml 4.5%アルコール

* **法国巴黎人黑啤酒** \$78
330毫升 5.5度
ラ・ブリュンヌ
330ml 5.5%アルコール

* **法国巴黎人白啤酒** \$78
330毫升 5.5度
ラ・ルース
330ml 5.5%アルコール

* **沃斯坦比尔森** \$88
0%啤酒(德国)
330毫升 0度
ウォルシュタイナー 0%
アルコール(ドイツ)
330ml 0%アルコール

* **红葡萄酒** \$90
赤ワイン
(187ml)

* **白葡萄酒** \$90
白ワイン
(187ml)

* 以上飲料酒精含量高于1.2%・度数1.2%を超えるすべてのアルコール飲料。

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。

• 表示価格はMOPで、10%のサービス料が加算されます。使用する食材は季節や仕入れにより異なる場合がございます。

素食
之选
お好みの
葉野菜

不是炒饭(素)
刻みミックスベジタブル炒め
(ベジタリアン)

\$98



葱油干捞拉面(素)
ネギ油香る汁なし和えラーメン
(ベジタリアン)

\$78



麻酱青瓜拌粉皮 \$70
千切りキュウリのゴマ風味

菜远兰州拉面 \$70
野菜入り拉麺

素汤杂菌浸时蔬 \$90
きのこ旬野菜のスープ仕立て

雪菜毛豆百页 \$110
枝豆と豆腐の炒め物

上海素炒粗面 \$110
上海風ベジタリアン焼きそば

微辣
ほどよくスパイシー

中辣
スパイシー

大辣
非常にスパイシー

翡翠推介
シェフのおすすめ

荣获法国米其林一星及多个 必比登美食推介的翡翠餐饮集团

ミシュラン一つ星と複数のミシュラン・ビブグルマン賞を受賞
した、中国料理の名門グループ

客人须知

お客様への注意事項

- 茗茶每位 \$10
ティーチャージ お一人様10ドル
- 白飯每碗 \$18
茶碗一杯18ドルの炊き込みご飯
- 面汤每碗 \$20
高級拉麵スープ一杯20ドル
- 开瓶费每瓶 \$400（葡萄酒）、
\$600（烈酒）
コークチャージワイン1本400ドル、
酒類はボトル1本につき\$600
- 若是您对某种食物会有过敏反应或
有其他需求，请与餐厅经理联络。
特別食をご希望の場合は、レストランマネー
ジャーにお申し付けください。
- 这餐牌及其内容乃翡翠餐饮集团
（大中华）有限公司之财产，擅自
取走本餐牌或抄袭其内容乃非法
行为。
このメニューとその内容は、Crystal Jade Culinary
Concepts Holding (Great China) Limitedに帰属
します。当店から持ち出したり、無断で内容をコピー
することは犯罪です。
- 公众场合请小心保管阁下的财物。
持ち物の管理には十分ご注意ください。
- 非本店出售的酒类、饮料及食物，
谢绝带入本餐厅享用。
外部からの飲食物の持ち込みは禁止。