

台号: \_\_\_\_\_ 人数: \_\_\_\_\_ 落单人: \_\_\_\_\_  
 テーブル番号: \_\_\_\_\_ 席数: \_\_\_\_\_ ご注文: \_\_\_\_\_

### 早餐 / 朝食

供应时间由早上七时至十一时 營業時間: 07:00~11:00

### 中式早餐 / チャイニーズブレックファスト ----- 138

请选择一款饮品及一款食品 / ドリンクとフードを1品ずつお選びください

- 豆奶 豆乳  中国茶 中国茶

- A. 瑶柱海螺鸡球粥配虾子捞面  
 スライスしたシーチキン、コンボイ、鶏の粥に、エビの卵入りの卵麵を和えたもの。
- B. 鲍鱼带子鲜虾肠配瑶柱咸排骨粥  
 アワビ、ホタテ、エビのライスロール、干し貝柱とスペアリブの塩粥添え
- C. 韭黄虾球炒面配皮蛋瘦肉粥  
 エビとニラの炒め麵、センチュリーエッグと赤身の豚肉粥添え

### 西式早餐 / ウェスタンブレックファスト ----- 128

自选双蛋多士早餐 / 卵2個とトースト

- 单面煎 サニーサイドアップ  双面煎 オーバーイージー  炒蛋 ス克蘭ブルエッグ

配 / をお選びいただけます

- 午餐肉 ランチョンミート  香肠 ソーセージ  培根 ベーコン

热 ホット 冷 コールド

- 港式咖啡 香港式コーヒー  
  港式奶茶 香港式ミルクティー  
  柠檬茶 レモンティー

### 面包 / 多士 / ブレッド / トースト

- 奶油脆皮猪仔包 ----- 48  
 練乳入りカリカリパン
- 冰火菠萝包 ----- 58  
 パイナップルパンの冷製バター添え
- 餐蛋三明治 ----- 58  
 卵とランチョンミートのサンドイッチ

### 汤面 / スープヌードル

- 港式午餐肉煎蛋公仔面 ----- 78  
 「香港風ランチョンミートと炒り卵のインスタント麵添え
- 鲜虾云吞面 ----- 110  
 伝統的な海老ワンタン麵
- 咖喱牛腩面 ----- 110  
 カレー・ビーフ・プリズケット・ヌードル
- 红烧鲍鱼排骨拉面 ----- 128  
 スペアリブとアワビの煮込み、ラーメンスープ

### 主菜 / メインディッシュ

- 四季时蔬 季節の野菜 ----- 78  
 可选 煮法 選択 調理方法  
 生菜 レタス  白灼 ポーチド  
 菜心 チェ・スム  清炒 炒め物  
 西兰花 ブロccoli  蒜蓉炒 ニンニク炒め
- 干煸四季豆 ----- 98  
 インゲンと豚ひき肉のチリ炒め
- 麻婆豆腐 ----- 98  
 「麻婆豆腐と豚ひき肉の炒め物
- 沙煲豆瓣虾酱肉沫烧茄子 ----- 108  
 ナスと豚挽肉とエビのチリビーンズソース煮込み
- 农家小炒肉 ----- 108  
 豚バラ肉のチリ炒め
- 脆香咖喱排骨 ----- 118  
 カリッと揚げたスペアリブのカレー風味
- 鲜虾韭黄炒蛋 ----- 128  
 エビと黄ニラのスクランブルエッグ
- 剁椒豆酱煎鲳鱼 ----- 168  
 ポムフレットの炙り、唐辛子と豆のペースト添え
- 香葱酱焖鲍鱼栗子鸡煲 ----- 198  
 鶏肉とアワビの煮込み、栗のエシャロットソース 土鍋で供される
- 红烧鲍鱼拌鹅掌 ----- 488  
 オーストラリア産アワビとガチョウの巣のオイスターソース煮込み

### 粉、面、飯 / 麵と米

- 扬州炒饭 ----- 108  
 豚肉とエビのバーベキュー入り「揚州風」チャーハン
- 怀旧干炒牛河 ----- 108  
 伝統的な牛肉入り平打ちビーフンの炒め物
- 新马风味鸡丝虾球炒米粉 ----- 108  
 春雨と鶏肉とエビのスパイシーカレーソース炒め
- 咖喱牛腩饭 ----- 135  
 ビーフプリズケットのカレーライス
- 马来盏辣椒鲜鱿配白米饭与印度煎饼 ----- 168  
 「サンバル・チリ・ソトン」辛いソースのイカ、蒸し米と「ロティ・パラダ」添え

### 汤 / スープ

- 每日例汤 本日のスープ ----- 65
- 虫草花鸡汤 冬虫夏草入りダブルボイルドチキンスープ ----- 75
- 鲍鱼瑶柱金华火腿炖玛咖菌汤 ----- 158  
 アワビ、干し貝柱、ハム、マカのダブルスープ

### 饮品 / 飲料

		热 ホット	冷 コールド	
豆奶	豆乳	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
港式咖啡	コーヒー(香港式)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
港式奶茶	ミルクティー(香港風)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
特式鸳鸯	ユエンユン(紅茶とコーヒーのミックス)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
柠檬茶	レモンティー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
好立克	ホーリックス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
阿华田	オヴァルティン	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
柚子茶	ポメロ・ティー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
港式珍珠奶茶	香港式バブルミルクティー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38
越南咖啡	ベトナムドリップコーヒー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	----- 38

### 特式冻饮 / スペシャル・コールド・ドリンク

- 红豆冰 小豆アイス ----- 38
- 越式青柠苏打 ベトナム・ライムソーダ ----- 38
- 香草芒果冰 マンゴー・バニラアイス ----- 38
- 泰式龙眼冰 ナムラムマイ ----- 38

### 各类果汁 / フルーツジュース

- 西柚汁 グレープフルーツ・ジュース  芒果汁 マンゴージュース ----- 50
- 苹果汁 アップル・ジュース  菠萝汁 パイナップル・ジュース ----- 50
- 红莓汁 クランベリージュース ----- 50
- 鲜榨西瓜汁 フレッシュ・ウォーター・メロン ----- 60
- 鲜榨橙汁 フレッシュオレンジジュース ----- 60

### 汽水 / ソフトドリンク

- 可口可乐 コーク  忌廉苏打水 クリームソーダ ----- 35
- 零度可乐 コカ・コーラ 砂糖不使用  雪碧 スプライト ----- 35
- 干姜水 ジンジャーエール ----- 35

### 自制过滤水及矿泉水 / 自家濾過のミネラルウォーター

- 自制纯净水 (750毫升) ハウス・フィルタード・スティル・ウォーター (750ml) ----- 38
- 依云 (330毫升) エビアン (330ml) ----- 45
- 普娜 (500毫升) アクアパナ (500ml) ----- 58
- 自制气泡水 (750毫升) ハウスフィルタード・スパークリングウォーター (750ml) ----- 38
- 巴黎 (330毫升) ペリエ (330ml) ----- 45

### 奶昔 / ミルク・シェイク

- 草莓 ストロベリー  香草 バニラ  巧克力 チョコレート ----- 60








### 啤酒 / ビール

- 青岛 青島  朝日 朝日  喜力 ハイネケン ----- 55
- 澳门 マカオ  科罗娜 コロナ ----- 55
- 法国巴黎人黑啤酒 ラ・ブリュンヌ ----- 75
- 法国巴黎人白啤酒 ラ・ルース ----- 75







### 葡萄酒-187毫升 / ワイン-187ML

- 红酒 赤ワイン  白酒 白ワイン ----- 90

### 泰国美食 / タイより

-   现烤猪颈肉 ----- 120  
豚首肉のグリル 自家製ソース
-   泰式炒通菜 ----- 90  
空芯菜のニンニク、オイスター、ソース、チリ炒め
-    香辣粉丝大虾煲 ----- 208  
海老と春雨の土鍋チリソース炒め
-    香辣酱海鲜炒面 ----- 110  
シーフードとヌードルのタイ風スパイシーソース炒め
-   紫苏煎蛋炒肉碎配白饭 ----- 115  
豚ひき肉とタイ・バジルの炒め物、目玉焼きと炊き込みご飯添え



### 东南亚美食 / 東南アジアから

- 海南鸡饭 ----- 125  
海南チキンライス、伝統的な薬味添え
-   新加坡肉骨茶配白饭或油条 ----- 125  
シンガポールの“バクテー”はライスまたはスティック生地と一緒に
-    新加坡鲜虾卤肉汤米线 ----- 138  
エビ、ホタテ、豚バラ肉の煮込みとライスヌードルをシンガポール名物のエビのスープでいただく
-   印度奶油咖喱鸡配白米饭与印度煎饼 ----- 145  
インド風バターチキンカレー、蒸し米と“ロティ・パラタ”添え
-    新加坡叻沙 ----- 148  
シンガポール風ラクサ、海老、豆腐、かまぼこ入り、濃厚なココナッツスープがけ
- 越式牛什汤河（牛丸、牛腩、牛肉片） ----- 158  
ベトナム風ビーフ“フォー”、ビーフボール、ビーフプリケット、スライスビーフ、ビーフスープのライスヌードル入り





### 甜品 / デセール

- “莎莉”葡式蛋挞（件） ----- 15  
サリーのポルトガル風エッグタルト（1個あたりの価格）
- 莲子红豆沙配芝麻汤圆 ----- 58  
蓮の実と胡麻団子の小豆スープ
- 杨枝甘露 ----- 58  
マンゴーとザボンのサゴ風味
- 香芋布甸椰奶雪糕 ----- 68  
タロイモのプリン、ココナッツアイスクリーム添え
- 冰糖雪耳桃胶炖燕窝 ----- 298  
桃の樹脂と白キクラゲの二重ゆで燕の巣


### 招牌菜 / 看板料理

- 澳门猪扒包 ----- 75  
マカオ風豚まん
- 海派甜酸排骨 ----- 105  
豚カルビの上海風煮込み
-   台湾牛肉面 ----- 110  
スパイシー台湾牛肉麵
-   重庆辣子鸡 ----- 115  
「重慶風フライドチキン、ドライチリとピーナッツ添え
- 色香味焗猪扒饭 ----- 138  
ポークチョップの焼き飯
- 沙爹牛肉萝卜粉丝煲 ----- 168  
牛肉とカブと春雨の煮込み、サテソース添え、土鍋で供される


### 开胃菜 / 前菜

-    蒜泥拍青瓜 ----- 65  
キュウリの冷製マリネ、ニンニクみじん切り添え
- 沙姜香菜拌猪耳 ----- 75  
豚耳のマリネ、新生姜とコリアンダー風味
-   香辣牛展 ----- 80  
牛すね肉のスパイシーソースマリネ
-   成都口水鸡 ----- 115  
ホット&スパイシー・チキン

### 粥 / コンギー




- 白粥 ----- 58  
プレーンなお粥に薬味を添えて
- 生滚牛肉粥 ----- 80  
ひき肉粥
- 皮蛋瘦肉粥 ----- 80  
世紀の卵と豚赤身の粥
-   鲍鱼鸡球粥 ----- 125  
アワビと鶏肉の粥
- 油条 ----- 28  
中華まん
- 白饭 ----- 18  
蒸し米

### 饺子 / ダンプリングス

- 鲜肉白菜饺 ----- 100  
豚肉とキャベツの餃子
-   鲜肉虾仁韭菜饺 ----- 105  
豚肉とエビとニラの餃子

### 点心 / 点心

供应时间由早上十一时至晚上十时 11:00から22:00まで利用可能

- 蜜汁叉烧包 ----- 55  
バーベキュー豚まん
- 豉汁蒸凤爪 ----- 65  
鶏足の黒豆ソース
-   蟹籽蒸烧卖 ----- 68  
蟹卵入り豚肉と海老の蒸し餃子
-   瑶柱野米糯米鸡 ----- 70  
山菜ともち米のコンボイ蓮の葉包み
-   鲜虾饺皇 ----- 78  
エビ餃子

### 布拉肠粉 / 新じゃが

可配合以下自选馅料 / お好みのフィリングで

-   梅菜银耳马蹄 ----- 58  
保存野菜、さくらげ、菱餅
-   鲜虾 ----- 68  叉烧 ----- 90  
エビ 豚肉のバーベキュー

### 明炉烧味 / バーベキュー

- 白切滑鸡 ----- 115  
ポーチド・チキン
- 玫瑰豉油鸡 ----- 115  
ポーチド醤油チキン
- 金牌烧鸭 ----- 115  
鴨のロースト
- 脆皮烧腩肉 ----- 115  
クリスピー・ポーク・バラのロースト
- 蜜汁叉烧 ----- 125  
ハニー・グレイズド・バーベキュー・ポーク
- 烧味双拼（请选择两款） ----- 158  
バーベキューコンビネーションプラッター（2つお選びください）
  - 蜜汁叉烧  
ハニー・グレイズド・バーベキュー
  - 白切滑鸡  
ポーク ポーチド・チキン
  - 玫瑰豉油鸡  
ポーチド醤油チキン
  - 脆皮烧腩肉  
クリスピーポークバラ肉のロースト
  - 金牌烧鸭  
鴨肉のロースト

### 烧味饭 / バーベキュー・ライス

- 明炉烧味饭（请选择一款） ----- 100  
バーベキューライス（1つお選びください）
- 明炉烧味双拼饭（请选择两款） ----- 135  
デュオ・バーベキュー・コンビネーション・ライス（2つお選びください）
  - 蜜汁叉烧  
ハニー・グレイズド・バーベキュー
  - 白切滑鸡  
ポーク ポーチド・チキン
  - 玫瑰豉油鸡  
ポーチド醤油チキン
  - 脆皮烧腩肉  
クリスピーポークバラ肉のロースト
  - 金牌烧鸭  
鴨肉のロースト