

# 点餐式自助午餐

Lunch Order Buffet | ランチオーダービュッフェ

11:30 ~ 14:00

¥ 268/位

工作日

Weekday

平日

¥ 278/位

周末

Weekend

週末

¥ 298/位

节假日

Holiday

国家休日

¥ 188/位

(6~12 岁儿童 · 6~12 Years Old Child · 6~12 才子供)

中华料理 / 港式点心 / 粥面类 / 甜品类 / 指定饮品 无限量畅吃畅饮

Chinese Cuisine/Dim Sum/Rice & Noodles/Desserts/Selected Drinks All you can order

中華料理 · 点心 · お粥 · 麵類 · デザート食べ放題 指定ドリンク飲み放題

## 茶饮 Tea

茉莉花、乌龙、菊花

Jasmine Tea, Oolong Tea

Chrysanthemum Tea,

ジャスミン茶、ウーロン茶

菊花茶

## 啤酒 Tea

仅周末

Only Weekend

週末のみ

## 冷饮 Cold Drinks

橙汁、可口可乐、雪碧、冰镇乌龙茶

Orange Juice, Coca-Cola,

Sprite and Oolong Ice Tea

オレンジジュース、コーラ、

Sprite、ウーロン茶

35 人以上不适用此菜单。每桌只限点相同的套菜

This menu is served for groups not bigger than 35 guests. We only served one set menu per table.

35 名様以上は適用できません。ご注文は同じセットメニューにて承ります。

文明用餐、杜绝浪费。适度点餐，自助餐不可打包。

均需另加 10% 服务费和 6% VAT。Subject to 10% service charge & 6% VAT. 10% サービス料と 6% VAT 別途加算します。

## 精制冷菜

1. 秘制六月黄  
Marinated Hairy Crab with Rice Wine Sauce  
上海蟹の紹興酒マリネ

限量派送每人一只  
数量限定でお一人様につき 1 品をお送りします  
Limited delivery of one per person

2. 花雕醉大虾  
Marinated Shrimp with Rice Wine Sauce  
海老の老酒漬け
3. 葱油海蜇丝  
Jellyfish with Scallion Oil  
クラゲの細切り 葱油和え
4. 白切清远鸡  
Boiled Qingyuan Chicken  
蒸し清遠鶏の冷菜
5. 老上海酱鸭  
Roast Duck in Brown Sauce Shanghai Style  
上海風鴨肉の冷菜
6. 藤椒浸海参  
Marinated Sea Cucumber with Rattan Pepper  
なまこのマリネ 山椒風味
7. 鱼香炆杭茄  
Fish Flavored Eggplant  
茄子の魚味風唐辛子炒め
8. 香葱脆螺片  
Sautéed Sliced Snail with Scallion Oil  
つぶ貝と葱の和え物
9. 烧椒金钱肚  
Braised Tripe with Roasted Pepper  
ハチノスの冷菜 胡椒風味
10. 黄花菜双菇  
Stir-Fried Day Lily with Mushrooms  
金針菜とキノコの冷菜
11. 香茜鸡蛋干  
Mixed Dried Eggs with Coriander  
干し卵の細切りとコリアンダーの冷菜
12. 椒麻绣球菌  
Stirred Mushrooms with Spicy and Numbing  
花卉茸の翡翠仕立

- |     |       |  |
|-----|-------|--|
| 13. | 汾酒浸牛展 | Marinated Sliced Beef with Liquor Sauce<br>牛肉の白酒マリネ  |
| 14. | 泰式拌凤爪 | Chicken feet with Thai Sauce<br>鶏足のタイ風ピリ辛蒸し  |
| 15. | 金枪鱼色拉 | Tuna Salad<br>ツナサラダ  |
| 16. | 秘制烤叉烧 | Barbecued Pork<br>特製チャーシュー   |
| 17. | 四喜烧烤麸 | Marinated Wheat Gluten with Black Fungus,<br>Mushrooms, Daylily and Peanuts<br>上海伝統お麸の甘辛冷菜 |
| 18. | 话梅小番茄 | Mini Tomato with Preserved Plum<br>ミニトマトのマリネ 干し梅風味   |
| 19. | 酱香脆萝卜 | Marinated Radish with Soy Sauce<br>大根の醤油漬  |
| 20. | 花生拍黄瓜 | Smashed Cucumber with Peanuts<br>たたききゅうり ピーナッツ和え   |



## 热菜

- |     |         |   |
|-----|---------|---|
| 21. | 宫廷佛跳墙   | Stewed Dry Scallop and Seafood in Chicken Broth<br>山海珍味の極上蒸しスープ |
| 22. | 干烧大明虾   | Sautéed Prawns with Chili Sauce<br>海老のチリソース炒め                   |
| 23. | XO 酱白玉带 | Sautéed Scallop with XO Sauce<br>貝柱の XO 醬炒め                     |
| 24. | 香辣炒花蟹   | Fried Crab in Hot and Spicy Sauce<br>蟹の四川風炒め                    |
| 25. | 蒜茸蒸鲜鲍   | Steamed Fresh Abalone with Mashed Garlic<br>蝦夷鮑のにんにく蒸し          |
| 26. | 蒜茸粉丝扇贝  | Steamed Scallop with Bean Vermicelli<br>貝柱と春雨のにんにく蒸し            |
| 27. | 雪菜小黄鱼   | Steamed Yellow Croaker with Salted Cabbage<br>キグチ（白身魚）と雪菜の醤油蒸し  |
| 28. | 干煎小白鲳   | Pan-fried White Pomfret<br>マナガツオの姿焼き                            |
| 29. | 家烧九肚鱼   | Crispy Bombay Duck<br>テナガミズテング（白身魚）の炒め煮                         |
| 30. | 蟹粉水蛋翅   | Steamed Egg with Crab Meal<br>蟹肉、蟹味噌入り蒸し卵                       |
| 31. | 椒盐炒中虾   | Fried Shrimps with Spiced Salt<br>海老の胡椒揚げ                       |
| 32. | 沙律鳕鱼排   | Stir-fried Codfish Fillet with Mayonnaise<br>鱈の切り身のマヨネーズソース炒め   |

- |     |       |  |
|-----|-------|--|
| 33. | 麻辣鱼肚胶 | Fried Fish Maw with Hot and Numbing Taste<br>魚の浮袋の炒め 麻辣風味                        |
| 34. | 椒盐掌中宝 | Deep-fried Chicken Gristle with Spicy Salt<br>鶏軟骨の胡椒揚げ                           |
| 35. | 咕啫鱈鱼柳 | Deep-Fired Cod Fillet with Sweet and Sour Sauce<br>タラの切り身 甘酢炒め                   |
| 36. | 桂花炒素翅 | Scrambled Egg with Dry Daylily<br>野菜と春雨の卵炒め                                      |
| 37. | 芹黄炒鲍丝 | Stir-fried Shredded Abalone<br>with Celery and Hotbed Chives<br>鮑の細切り、セロリと黄ニラの炒め |
| 38. | 豉椒炒花蛤 | Stir-fried Clams with Chili Peppers<br>ハマグリの辛味炒め                                 |
| 39. | 鸡枞菌豚肉 | Sautéed Chicken Mushroom with Pork<br>豚肉と中国きのこの炒め                                |
| 40. | 香菇蒸滑鸡 | Stewed Chicken and Shiitake Mushroom<br>鶏肉と椎茸の煮込み                                |
| 41. | 照烧牛肉粒 | Sautéed Diced Beef with Sweet Soy Sauce<br>牛肉さいの目切り甘口醤油炒め                        |
| 42. | 黄焖牛腩参 | Braised Beef Brisket with Brown Sauce<br>牛筋とじゃがいもの煮込み                            |
| 43. | 虾仁豆腐煲 | Fried Shrimps and Tofu in Claypot<br>海老と豆腐の土鍋煮込み                                 |
| 44. | 鱼香茄子煲 | Braised Minced Pork and Eggplant in Pot<br>豚ひき肉と茄子の甘辛土鍋煮込み                       |
| 45. | 脆皮炸乳鸽 | Deep-fried Baby Pigeon with Soy Sauce<br>広東風 鳩の揚げ物                               |
| 46. | 蜜汁鸭胸肉 | Roast Duck Breast in Honey Sauce<br>鴨肉の蜂蜜ソースがけ                                   |

- |     |            |  |
|-----|------------|--|
| 47. | 孜然烤羊排      | Barbecued Lamb Chop with Cumin<br>ラムチョップの中華風ロースト             |
| 48. | 脆香炸猪排      | Crispy Fried Pork Chop<br>骨付き豚バラ肉の揚げ物                        |
| 49. | 茄汁包菜卷      | Steamed Rolled Cabbage with Tomato Sauce<br>ロールキャベツ トマトソースがけ |
| 50. | 避风塘藕饼      | Fried stuffed Lotus Root with Garlic flavor<br>蓮根餅の揚げ        |
| 51. | 金汤煮山药      | Boiled Chinese Yam in Pumpkin Soup<br>山芋のかぼちやスープがけ           |
| 52. | 蚝油烫生菜 (白灼) | Boiled Lettuce with Oyster Sauce<br>レタスのオイスターソース煮            |
| 53. | 生炒芥兰菜      | Stir-Fried Cabbage Mustard<br>ガイランの炒め                        |
| 54. | 鲍鱼香米饭      | Rice with Sliced of Abalone<br>鮑のあんかけご飯                      |
| 55. | 上海炒面       | Fried noodle Shanghai Style<br>上海焼きそばです                      |
| 56. | 咸鱼鸡粒炒饭     | Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken<br>鶏肉とイシモチ入り炒飯 |
| 57. | 叉烧汤面       | Noodle Soup with Barbecued Pork<br>チャーシュー入りつゆそば              |
| 58. | 菜肉大馄饨      | Pork and Vegetable Wonton<br>豚肉と野菜入りワンタン                     |



精美点心

- |     |         |  |
|-----|---------|--|
| 59. | XO 酱萝卜糕 | Radish Cake with XO sauce<br>大根とベーコン入りお餅                       |
| 60. | 山竹牛肉球   | Steamed Beef Ball<br>蒸し牛肉団子                                    |
| 61. | 流沙奶黄包   | カスタード入りまんじゅう<br>自家製焼餃子   |
| 62. | 鲜竹卷     | Steamed Bean Curd Stick Roll<br>湯葉巻き蒸し焼き                       |
| 63. | 咸水角     | Deep Fried Mixed Meat Salty Dumpling<br>五目餡入り揚げ餅               |
| 64. | 潮州粉粿    | Teochew Steamed Dumpling<br>潮州風蒸し餃子                            |
| 65. | 南瓜酥     | Pumpkin Puff<br>かぼちやパイ   |
| 66. | 龙利凤眼饺   | Dumpling stuffed with Sole Fish and Shrimp<br>舌平目と海老入り餃子       |
| 67. | 金枕榴莲包   | Steamed Durian Bun<br>ドリアンまんじゅう                                |
| 68. | 蟹粉大汤包   | Crab & Pork Soup Dumpling<br>蟹味噌入りスープまんじゅう                     |
| 69. | 上海小笼包   | Shanghai Steamed Dumpling<br>上海風小籠包                            |
| 70. | 重油蔬菜包   | Steamed Vegetable Buns<br>野菜まんじゅう                              |
| 71. | 蜜汁蒸凤爪   | Steamed Chicken Feet with Honey Sauce<br>鶏足の蒸し物 はちみつソース        |
| 72. | 黑椒牛仔骨   | Steamed Beef Short Ribs with Black Pepper<br>骨付きカルビの蒸し物 黒胡椒ソース |

- |     |       |  |
|-----|-------|--|
| 73. | 羊城金钱肚 | Steamed Honeycomb Tripe Cantonese Style<br>ハチノスの蒸し物 広州風    |
| 74. | 豉汁蒸肉排 | Steamed Spareribs with Black Bean Sauce<br>スペアリブの中国黒豆味噌蒸し  |
| 75. | 三丝肉春卷 | Spring Rolls with Chicken and Vegetables<br>鶏肉入り春巻き        |
| 76. | 虾籽烧麦皇 | Steamed Shrimp Shumai<br>海老シューマイ                           |
| 77. | 松茸灌汤饺 | Truffle Soup Dumplings<br>トリュフ入りスープ餃子                      |
| 78. | 香脆小麻球 | Crispy Sesame Balls<br>胡麻付き揚げ団子                            |
| 79. | 香滑鱼片粥 | Rice Porridge with Sliced Fish<br>白身魚入りお粥                  |
| 80. | 香米瑶柱粥 | Rice Porridge with Dried Scallop<br>干し貝柱入りお粥               |
| 81. | 君度咖啡糕 | Cointreau Flavored Coffee Panna Cotta<br>コーヒーゼリー コアントロー風味  |
| 82. | 鲜虾汤云吞 | Shrimp Wonton Soup<br>海老ワンタンスープ                            |
| 83. | 芒果冻布丁 | Mango Pudding<br>マンゴープリン                                   |
| 84. | 杏仁冻豆腐 | Almond Jelly<br>杏仁豆腐                                       |
| 85. | 椰汁龟苓膏 | Grass Jelly with Coconut Milk<br>亀ゼリーのココナッツミルクかけ           |
| 86. | 西米红豆捞 | Coconut Milk with Adzuki Bean and Sago<br>小豆入りタピオカココナッツミルク |