

本店スペシャリテ 〈ふかのひれ〉

-Speciality- Shark's fin

1. 金腿紅焼毛鮫翅 *Braised salmon shark's fin* 大 40,000
(税込 44,000)
毛鹿鮫の煮込み
2. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jin hua ham* 中 21,000
(税込 23,100)
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み
大 35,000
(税込 38,500)
3. 黄焼排翅 *Braised premium shark's fin in casserole* 中 21,000
(税込 23,100)
吉切鮫の尾びれの北京式土鍋煮
大 35,000
(税込 38,500)
4. 乾焼排翅 *Premium shark's fin steak* 中 21,000
(税込 23,100)
吉切鮫の尾びれのステーキ
大 35,000
(税込 38,500)
5. 金腿紅焼魚翅 *Braised premium shark's fin soup with Jin hua ham* 7,500
(税込 8,250)
ふかのひれの金華ハム風味スープ
1名様用 3,500
(税込 3,850)
6. 蟹王魚翅 *Shark's fin soup with king crab meat* 9,900
(税込 10,890)
ふかのひれとたらば蟹のスープ
1名様用 4,500
(税込 4,950)

ふかのひれは、大海を力強く泳ぐサメの生命力の象徴と考えられ、

明代から宮廷料理として発達しました。

歴代の皇帝の長寿を願う滋養食として尊ばれたと伝えられます。

強いひれの繊維をやわらかく戻し、最上級のスープでうまみを含ませる

伝統の技を駆使したスペシャリテをお楽しみください。



4.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

前菜 Appetizer

1. 厨師推奨彩盤 *Chef's special appetizer* 2名様用 **3,800**
調理長のおまかせ前菜盛り合わせ
(税込 4,180)
3名様用 **5,700**
(税込 6,270)
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* **4,500**
三種前菜盛り合わせ
(税込 4,950)
3. 拌特級海蜇 *Premium jellyfish in vinegar* **3,500**
舟山産特級くらげの甘酢和え
(税込 3,850)
4. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* **3,300**
黒豚の叉焼
(税込 3,630)
5. 双味白切鶏 *Cold chicken (Scallion sauce & Soy sauce)* **3,000**
名古屋コーチンの蒸し鶏、二種ソース
(税込 3,300)
6. 芥味鮑魚 *Cold abalone (Mustard sauce)* **6,500**
活け鮑の前菜、マスタードソース
(税込 7,150)



6.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

なまこ・鮑

Sea cucumber and Abalone

1. 亜寿多仏跳牆 *Buddha Jumping over the wall*
(Steamed high-quality Dry material in a Pot) 1名様用 **15,000**
本店名物 干し鮑となまこと貝柱の壺蒸し煮 (税込 16,500)
2. 満 壘 香 *Braised abalone, sea cucumber and beef in casserole* 1名様用 **6,500**
本店オリジナル鮑となまこと牛肉の壺蒸し、満壘香^{マン タン シャン} (税込 7,150)
3. 葱 焼 海 参 *Braised sea cucumber with scallion* **6,500**
山東名菜 なまこの葱風味煮込み (税込 7,150)
4. 蠔 油 鮑 魚 *Braised abalone (Oyster sauce)* **6,500**
活け鮑のかき油煮込み (税込 7,150)
5. 奶 油 鮑 魚 *Braised abalone (Cream sauce)* **6,500**
活け鮑のクリーム煮 (税込 7,150)
6. 麻 醬 炒 鮮 鮑 *Sautéed Abalone (Sesame sauce)* **6,500**
活け鮑の北京式胡麻風味炒め (税込 7,150)



2.



6.

海の幸

Seafood

1. 酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,500
海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 3,850)
2. 杮果奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 4尾 4,000
大海老のマンゴーマヨネーズクリーム炒め (税込 4,400)
3. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 4尾 4,000
大海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 4,400)
4. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery (Salt or XO sauce)* 3,200
あおりいかとセロリーの炒め物 味付けをお選びください (塩、XO醬) (税込 3,520)
5. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 4,000
海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て (税込 4,400)
6. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,500
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,850)
7. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop (Cream sauce)* 3,500
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,850)
8. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 3,200
白身魚の甘酢あんかけ、黒酢風味 (税込 3,520)
9. 芙蓉蟹肉 *King crab meat egg fuyong* 4,200
たらば蟹の蟹玉 (税込 4,620)
10. 陶板蟹腿 *Sautéed king crab on hot grill plate (XO sauce)* 10,000
たらば蟹のXO醬炒め、陶板仕立て (税込 11,000)



10.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

牛肉・豚肉・家鴨・鶏肉

Beef, Pork, Duck and Chicken

1. 豉椒煎和牛 *Sautéed Japanese beef* 2切 5,000
黒毛和牛のステーキ、温野菜添え (税込 5,500)
2. 黒椒炒和牛 *Sautéed Japanese beef with black pepper* 5,000
黒毛和牛の黒胡椒炒め (税込 5,500)
3. 青椒和牛絲 *Sautéed Japanese beef and pimiento* 4,500
黒毛和牛とピーマンの細切り炒め (税込 4,950)
4. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,500
黒豚の酢豚 (税込 3,850)
5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Hot and sour sauce)* 3,500
黒豚の辛味炒め (税込 3,850)
6. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 3,000
釜焼き、北京ダック (税込 3,300)
半羽(6切) 9,000 (税込 9,900)
1羽(12切) 18,000 (税込 19,800)
7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 3,000
名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物 (税込 3,300)
8. 辣子鶏 *Fried Chicken (Hot sauce)* 3,000
名古屋コーチンの唐辛子香り炒め (税込 3,300)



6.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

野菜・豆腐・おこげ料理・鹹点心

Vegetables, Tofu, Crisp rice and Dimsum

1. XO 醬時菜 *Sautéed vegetables (XO sauce)* 3,000
季節野菜のXO醬炒め、陶板仕立て (税込 3,300)
2. 清炒青菜 *Sautéed vegetables* 2,500
青野菜の炒め物 (税込 2,750)
調味をお選びください(①ガーリック塩 ②ガーリック醤油 ③金華ハム)
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,600
陳麻婆豆腐 (税込 2,860)
4. 蟹王豆腐 *Braised king crab meat and tofu* 3,500
たらば蟹と豆腐の煮込み (税込 3,850)
5. 四宝海鮮鍋粿 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* 3,500
四種海の幸のおこげ料理 (税込 3,850)
6. 四宝海鮮焼売 *Shao-mai with Seafood* 4種 2,400
四種海の幸の焼売 (税込 2,640)
ご追加は1個単位で承ります
鮑・たらば蟹焼売.... 各1個 700 (税込 770) 海老・貝柱焼売.... 各1個 500 (税込 550)
7. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,200
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,320)
8. 炸春捲 *Spring rolls* 3本 1,500
春卷 (税込 1,650)
9. 鍋貼兒 *Gyoza (minced pork and shrimp)* 3個 1,200
黒豚と海老の餃子 (午後3時までの承りとさせていただきます) (税込 1,320)



2.



5.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

湯麺・炒麺・ご飯

Soup noodles, Fried noodles, Rice

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 3,000
海の幸と野菜の五目麺 (税込 3,300)
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,600
アスター麺 (税込 2,860)
3. 排翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin (whole)* 21,000
ふかのひれの姿煮込み麺 (税込 23,100)
4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,000
ふかのひれ麺 (税込 6,600)
5. 陶板鮮鮑海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate* 4,400
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て (税込 4,840)
6. 蟹王蔬菜炒麺 *Fried noodles with King crab meat and vegetables* 3,500
たらば蟹と野菜のあんかけ焼きそば (税込 3,850)
7. 蟹王米粉 *Rice-flour noodles with king crab meat (Salt, Curry)* 3,000
たらば蟹と野菜のビーフン (税込 3,300)
調味をお選びください (塩味、カレー風味)
8. 蟹王生菜炒飯 *Fried rice with king crab meat and lettuce* 3,000
たらば蟹とレタスの炒飯 (税込 3,300)
9. 陶板魚翅炒飯 *Fried rice with shark's fin and seafood in casserole* 6,000
ふかのひれと海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 6,600)

デザート

Dessert

1. 香 枳 布 丁 *Mango pudding* 1,200
マンゴープリン (税込 1,320)
2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,100
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 1,210)
3. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 900
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 990)
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,100
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え (税込 1,210)
フルーツまたは小豆からお選びください。 *Please choose the sweetness of the favorite (fruit or sweet red beans)*
5. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 3個 900
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 990)

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.