

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、コンポイ、
 鶏の粥に、エビの卵入りの卵麵を和えたもの。
- B. 鮑魚帶子鮮蝦腸配瑤柱咸排骨粥
 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. 韭黃蝦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
- 鮮蝦云吞面 ----- 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
- 香脆鯛魚柳海鮑片酸辣汤米粉 ----- 125
 ティラピアフィレの揚げ物と真珠貝スライス入りの春雨酸辣湯
- 红烧鮑魚排骨拉面 ----- 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

- 四季時蔬 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 ブロッコリー 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
- 鮮蝦韭黃炒蛋 ----- 128
 エビと黄ニラのスクランブルエッグ
- 辣椒斑球配馒头 ----- 158
 カラッとしたガルパフィレ、中国風バンズ付きのスパイシーなチリソース添え
- 香葱酱焗鮑魚栗子鸡煲 ----- 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
- 红烧鮑魚拌鵝掌 ----- 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
- 酱烧鰻魚配味噌豆腐汤与珍珠米饭 ----- 138
 うなぎの焼物、味噌豆腐スープと蒸し真珠飯付き

汤 / スープ

- 每日例汤 本日のスープ ----- 65
- 虫草花鸡汤 ----- 75
 冬虫夏草入りダブルボイルドチキンスープ
- 鮑魚花膠瑤柱排骨炖鹿茸菌汤 ----- 158
 アワビ、魚の浮き袋、コンポイ、ツノキクラゲの煮物

饮品 / 飲料

- | | | | | |
|---------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|----|
| | | 热 ホット | 冷 コールド | |
| <input type="checkbox"/> 豆奶 | <input type="checkbox"/> 豆乳 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 港式咖啡 | <input type="checkbox"/> コーヒー (香港式) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 港式奶茶 | <input type="checkbox"/> ミルクティー (香港風) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 特式鸳鸯 | <input type="checkbox"/> ユエンユン (紅茶とコーヒーのミックス) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 柠檬茶 | <input type="checkbox"/> レモンティー | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 好立克 | <input type="checkbox"/> ホーリックス | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 阿华田 | <input type="checkbox"/> オヴァルティン | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 柚子茶 | <input type="checkbox"/> ポメロ・ティー | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 港式珍珠奶茶 | <input type="checkbox"/> 香港式バブルミルクティー | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 38 |
| <input type="checkbox"/> 越南咖啡 | <input type="checkbox"/> 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 (1,000毫升) アクアパナ (1,000ml) ----- 80
- 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
-   虾头油酱肉丝海鲜炒面 ----- 110
中華鍋で炒めたエビ油ソース味のシーフード、豚肉スライス、太麺
-  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
-  香辣牛展 ----- 80
牛すね肉のスパイシーソースマリネ
-  百花酿油条伴鸳鸯沙律汁 ----- 105
具入り生地の揚げ物、ツインマヨネーズのトッピング付きイカペースト添え
-  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
エビ
- 叉烧 ----- 90
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