冷盤類（前菜）
COLD DISHES

くらげは、むくみ・二日酔い・高血圧・血行不良による頭痛・めまい・生理不順改善に
ピータンに含まれるビタミンA, E・鉄は鶏卵以上で食欲不振・夏バテ、スタミナ発酵食品

			（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小盤 Small dish	（5～6名様）中盤 Regular dish
1.	三味彩拼盤 three kinds of cold appetizer	前菜三種の盛合せ （卵・小麦）	1,565円（税込）	2,730円（税込）	3,670円（税込）
2.	四味彩拼盤 four kinds of cold appetizer	前菜四種の盛合せ （卵・小麦）	2,825円（税込）	5,250円（税込）	7,200円（税込）
3.	涼拼海蜇皮 shredded jellyfish with sweet-sour sauce	くらげの和え物 （小麦）	2,155円（税込）	3,910円（税込）	5,620円（税込）
4.	辣白片香肉 slices of boiled pork with garlic sauce	豚肉の薄切り辛味ソース （小麦）	1,075円（税込）	1,750円（税込）	2,590円（税込）
5.	明爐烤叉焼 slices of boiled pork in soy sauce	焼き豚 （小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
6.	川菜麻辣鶏 sliced chicken with hot spices	蒸し鶏の辛味山椒ソース （小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
7.	葱姜白油鶏 slices of steamed chicken with green onion and ginger flavor	蒸し鶏の葱生姜風味	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
8.	芝麻棒々鶏 shredded chicken with spicy sesame sauce	蒸し鶏の辛味胡麻ソース （小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
9.	涼拼辣黄瓜 pickled cucumbers in chili sauce	胡瓜の辛味酢漬け	1,025円（税込）	1,650円（税込）	2,470円（税込）
10.	涼拼辣白菜 pickled chinese cabbage in chili sauce	白菜の辛味酢漬け	1,025円（税込）	1,650円（税込）	2,470円（税込）
11.	葱姜香皮蛋 pidan with green onion and ginger flavor	ピータンの葱生姜風味 （卵・小麦）	870円（税込）	1,340円（税込）	2,060円（税込）
12.	涼拼冷鮑魚 sliced cold abalone	あわびの前菜 （小麦）	3,800円（税込）	7,200円（税込）	11,310円（税込）

魚翅類（ふかのひれ）
SHARK FINS

コラーゲン・コンドロイチンが多く含まれる。コラーゲンは、老化・肌荒れ・美肌・毛髪
コンドロイチンは心筋梗塞・心臓疾患・肝機能・骨粗鬆症予防に

			（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小盤 Small dish	（5～6名様）中盤 Regular dish
13.	蟹肉散魚翅 braised shark fin with crab meat	蟹肉入りふかひれの煮込み （小麦・カニ）	4,570円（税込）	8,740円（税込）	12,340円（税込）
14.	干貝散魚翅 braised shark fin with dry scallops	貝柱入りふかひれの煮込み （小麦）	4,570円（税込）	8,740円（税込）	12,340円（税込）
15.	紅焼大排翅 braised whole shark fin	ふかひれ姿煮 （小麦）		大びれ1枚 11,310円（税込）	
16.	干貝大排翅 braised whole shark fin with dry scallops	貝柱入りふかひれの姿煮 （小麦）		大びれ1枚 11,310円（税込）	

鴨類（あひる）
DUCK

17.	金陵烤片鴨 peking duck 8 pieces or 16 pieces	北京ダック （小麦）	ハーフ（8枚）	9,260円（税込）
			ホール（16枚）	17,490円（税込）

特定原材料 7 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

鮑魚類（あわび）
ABALONE

肝臓の機能を高め、体力をつけるグリコーゲン・血圧、コレステロール値を低下させるタウリン・心身の疲れを取るビタミンＢ１・若返りのビタミンＥ

			（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小盤 Small dish	（5～6名様）中盤 Regular dish
18.	紅焼燜鮑魚 braised abalone in soy sauce	あわびの煮込み （小麦）	4,005円（税込）	7,610円（税込）	12,340円（税込）
19.	奶油鮑魚片 braised abalone in cream sauce	あわびのクリーム煮 （乳）	4,005円（税込）	7,610円（税込）	12,340円（税込）
20.	紅焼海参鮑 braised abalone and sea cucumber in soy sauce	あわびとナマコの煮込み （小麦）	4,005円（税込）	7,610円（税込）	12,340円（税込）
21.	干貝鮑魚片 braised abalone with dry scallops sauce	あわびの煮込み貝柱ソース （小麦）	4,005円（税込）	7,610円（税込）	12,340円（税込）

蝦類（えび）
SHRIMPS & PRAWNS

高タンパク質・低脂肪・低エネルギー・カリウム・ビタミンE・タウリン　殻ごと食べるとカルシウム・不溶性植物繊維（腸内環境を良くし、腸管内でコレステロールなどの有害物を対外に排出）

			（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小盤 Small dish	（5～6名様）中盤 Regular dish
22.	乾焼明蝦球 stir-fried prawn in chili sauce	大海老のチリソース煮 （卵・エビ）	2,205円（税込）	4,010円（税込）	6,170円（税込）
23.	生炒明蝦球 stir-fried prawn and seasonal vegetables in salty flavour	大海老と彩野菜の薄塩炒め （卵・エビ）	2,205円（税込）	4,010円（税込）	6,170円（税込）
24.	宮保明蝦球 stir-fried prawn in pungent vinegar and Peking style	大海老の北京風辛子酢炒め （卵・小麦・エビ）	2,205円（税込）	4,010円（税込）	6,170円（税込）
25.	ＸＯ醤明蝦 stir-fried prawn and seasonal vegetables with XO sauce	大海老と彩野菜のＸＯ醤炒め （卵・小麦・エビ）	2,205円（税込）	4,010円（税込）	6,170円（税込）
26.	蟹肉炒蝦仁 stir-fried shrimp and crab meat in salty flavour	小海老と蟹肉の薄塩炒め （卵・エビ・カニ）	2,205円（税込）	4,110円（税込）	6,690円（税込）
27.	富貴炸蝦仁 stir-fried shrimp with Mayonnaise sauce	小海老のマヨネーズソース （卵・乳・エビ）	2,000円（税込）	3,600円（税込）	5,450円（税込）
28.	乾焼煎蝦仁 stir-fried shrimp in chili sauce	小海老のチリソース煮 （卵・エビ）	1,795円（税込）	3,190円（税込）	5,140円（税込）
29.	清香炒蝦仁 stir-fried shrimp in salty flavour	小海老の薄塩炒め （卵・エビ）	1,795円（税込）	3,190円（税込）	5,140円（税込）
30.	宮保炒蝦仁 stir-fried shrimp in pungent vinegar and Peking style	小海老の北京風辛子酢炒め （卵・小麦・エビ）	1,795円（税込）	3,190円（税込）	5,140円（税込）
31.	脆皮炸蝦球 fried balls of minced shrimp	海老すり身団子の揚げ物 （卵・エビ）	1,795円（税込）	3,190円（税込）	5,140円（税込）
32.	酢炸皮蝦仁 shrimp flitters	小海老の衣揚げ （卵・小麦・エビ）	1,795円（税込）	3,190円（税込）	5,140円（税込）
33.	糖醋蝦仁球 fried balls of minced shrimp with sweet-sour sauce	海老すり身団子の甘酢ソース （卵・小麦・エビ）	（4ヶ）1,795円（税込）	（8ヶ）3,190円（税込）	（12ヶ）5,140円（税込）
34.	百花炸蟹手 Fried crab claws ' ZUWAI'	ズワイ蟹爪の揚げ物 （卵・エビ・カニ）		1本 1,130円（税込）	

特定原材料７品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

海参類（なまこ）
SEA CUCUMBER

低脂肪・低エネルギーなので、肥満予防
加熱することで、肝機能強化・強精・増血・血行促進などの薬効

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
36. 紅焼燉海参 braised sea cucumber in soy sauce	なまこの煮込み （小麦）	2,310円（税込）	4,220円（税込）	6,380円（税込）
37. 蝦子燉海参 braised shrimp roe and sea cucumber	なまこと海老の卵の煮込み （卵・小麦・エビ）	2,310円（税込）	4,220円（税込）	6,380円（税込）

鶏類（鶏肉）
CHICKEN

低カロリー・高タンパク質のバランスの良さがポイント
必須アミノ酸がバランス良く含んでいるので滋養強壮・虚弱体質改善・貧血予防・疲労回復に最適

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
38. 軟炸鶏腿塊 deep-fried chicken	鶏肉の唐揚げ （卵）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
39. 白果炒鶏丁 stir-fried chicken and ginkgo nuts	鶏肉と銀杏の炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
40. 腰果炒鶏丁 stir-fried chicken and cashew nuts	鶏肉とカシューナッツの炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
41. 蝦仁炒鶏丁 stir-fried shrimp and chicken in salty flavour	海老と鶏肉の薄塩炒め （卵・小麦・エビ）	1,435円（税込）	2,470円（税込）	3,910円（税込）
42. 干辣椒鶏丁 stir-fried chicken in pepper Szechuan style	鶏肉の四川唐辛子炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
43. 北京宮保鶏 stir-fried chicken in pungent vinegar and Peking style	鶏肉の北京風辛子酢炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
44. 醤爆炒鶏丁 stir-fried and diced chicken in miso sauce flavour	鶏肉の味噌炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
45. 青椒炒鶏丁 stir-fried chicken and green pepper	鶏肉とピーマンの炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,290円（税込）
46. 鮮菜炒鶏丁 stir-fried and diced chicken and seasonal vegetables	鶏肉と彩野菜の炒め （卵・小麦）	1,535円（税込）	2,670円（税込）	4,110円（税込）
47. 糖醋炸鶏塊 chicken flitters in sweet-sour sauce	鶏肉の衣揚げ甘酢ソース （卵）	1,535円（税込）	2,670円（税込）	4,110円（税込）

特定原材料 7 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

豚類（豚肉）
PORK

ビタミンＢ１は牛肉の 10 倍、疲労回復・夏バテ予防・イライラ予防
食欲増進。コレステロールが比較的少ないのも、豚肉の特徴

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小 盤 Small dish	（5～6名様）中 盤 Regular dish
48. 紅焼蒸扣肉 braised pork 'Nagasaki' style	豚肉の角煮（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,730円（税込）
49. 川味回鍋肉 double cooked pork	豚肉とキャベツの辛味味噌炒め（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
50. 糖醋古老肉 sweet sour pork	酢 豚（卵）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
51. 青椒炒肉絲 shredded pork with pepper	豚肉細切りとピーマンの炒め（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
52. 香炒全家福 stir-fried combination	八宝菜（卵・小麦・エビ）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
53. 彩菜炒肉片 stir-fried pork and seasonal vegetables	豚肉と彩野菜の炒め（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
54. 軟炸排肉條 fried pork loin with hot spice	豚ロース肉の香り揚げ（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
55. 川菜魚香肉 stir-fried pork with pungent vinegar	豚肉の辛味酢炒め（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）
56. 脆皮肉丸子 fried meat dumpling	肉団子の揚げ物（卵・小麦）	(5ヶ) 1,485円（税込）	(10ヶ) 2,570円（税込）	(15ヶ) 3,910円（税込）
57. 蒜苗炒肉絲 stir-fried shredded pork with stalk of garlic	豚細切りとニンニクの芽炒め（卵・小麦）	1,485円（税込）	2,570円（税込）	3,910円（税込）

牛肉類（牛肉）
BEEF

消化・吸収が良く、穀類に不足しているリジンが多く、ミネラルでは鉄多く味覚を正常に保つ亜鉛も含まれる。
ビタミン・ミネラルの豊富な野菜類とバランスよく採ると良い。

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小 盤 Small dish	（5～6名様）中 盤 Regular dish
58. 景山烤牛肉 beef steak 'Keizan' style	中華風牛フィレステーキ（小麦）		1枚 1,850円（税込）	
59. 鮮菜炒牛肉 stir-fried beef and seasonal vegetables	牛肉と彩野菜の炒め（小麦）	1,950円（税込）	3,500円（税込）	5,250円（税込）
60. 青椒牛肉絲 stir-fried shredded beef and green pepper	牛肉細切りとピーマンの炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
61. 醤炒牛肉絲 stir-fried shredded beef with miso	牛肉細切り味噌炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
62. 蒜苗牛肉絲 stir-fried shredded beef with stalk of garlic	牛肉細切りとニンニクの芽の炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
63. 蠔油牛肉片 stir-fried sliced beef with oyster sauce	牛肉のオイスターソース炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
64. 辣子炒牛肉 stir-fried Sichuan pepper beef	牛肉の四川唐辛子炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
65. 葱爆牛肉片 stir-fried beef and green onion with spice	牛肉と長葱の香り炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）
66. 黒椒香牛肉 stir-fried beef with black pepper	牛肉の黒胡椒炒め（小麦）	1,745円（税込）	3,090円（税込）	4,630円（税込）

特定原材料 7 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

魚類（魚）
FISH

良質のタンパク質、血液サラサラ効果のＤＨＡ・ＥＰＡを含む

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
67. 辣子炒魚片 stir-fried white fish and vegetables with hot spice	白身魚と彩野菜の辛味炒め （卵・小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,190円（税込）
68. 糖醋炸魚塊 stir-fried white fish in sweet-sour sauce	白身魚の甘酢ソース （卵）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,190円（税込）
69. 彩菜炒魚片 stir-fried white fish and seasonal vegetables with salt	白身魚と彩野菜の薄切り塩炒め （卵）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,190円（税込）
70. 辣炒花魷片 stir-fried squid and vegetables with hot spice	花いかと彩野菜の辛味炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）
71. 彩菜炒魷片 stir-fried squid and seasonal vegetables with salt	花いかと彩野菜の薄塩炒め （卵）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）

蛋類（卵）
EGGS

必須アミノ酸をバランス良く含んでいる
卵黄はボケ・老化防止、カラザにはシアルという抗がん物質が含まれ、ガン予防効果も

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
72. 芙蓉煎蟹蛋 crab meat omelet in Chinese style	蟹肉と卵の煎り焼き （卵・カニ）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	2,980円（税込）
73. 蝦仁爆炒蛋 shrimp with scrambled egg	海老入り卵の炒め （卵・エビ）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）
74. 干貝爆炒蛋 dry scallops with scrambled egg	貝柱入り卵の炒め （卵）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	2,980円（税込）
75. 木須炒肉絲 stir-fried pork and Jew's-ear in egg	豚細切りと木耳の卵炒め （卵・小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	2,980円（税込）

素菜類（野菜）
VEGETABLES

アスパラは、ビタミンＢ６・Ｂ２・Ｅなど肌荒れ防止に効果的
白菜は、ビタミンC・カリウム・マグネシウム・鉄・食物繊維が。ビタミンE豊富なごま油を加えればがんや老化防止にも

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
76. 羅漢素什景 braised mixed vegetables with salt	五目野菜の薄塩煮込み	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）
77. 生炒青梗菜 stir-fried qing-geng-cai with salt	青梗菜の薄塩炒め	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）
78. 炒合菜肉絲 stir-fried shredded vegetables and pork	細切り野菜と豚肉の炒め （卵・小麦）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,240円（税込）
79. 奶油白菜條 braised chinese cabbage in cream	白菜のクリーム煮 （乳）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,780円（税込）
80. 奶油青梗菜 braised qing-geng-cai in cream	青梗菜のクリーム煮 （乳）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,780円（税込）
81. 蠔油菇白菜 braised dried mushroom and chinese cabbage in oyster sauce	椎茸と白菜のオイスターソース煮 （小麦）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,780円（税込）

特定原材料７品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

豆腐類（豆腐）
BEAN CURD

畑の肉として名高い大豆。良質のたんぱく質・ビタミンB群・カルシウム・鉄・亜鉛を含む
婦人病・更年期障害・精神安定・女性の美容、健康に最適

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
82. 京麻婆豆腐 bean curd in Szechwan style	景山マーボー豆腐（小麦）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,980円（税込）
83. 川味家常腐 braised pork and spicy fried bean curd	豚肉と揚げ豆腐の辛味煮（卵・小麦）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,980円（税込）
84. 什景豆腐燜 simmered bean curd with subgum	五目入り豆腐のうま煮（卵・小麦・エビ）	1,175円（税込）	1,950円（税込）	2,980円（税込）
85. 蟹扒炸豆腐 deep-fried crispy bean curd with crab meat sauce	揚げ豆腐の蟹肉ソース（卵・カニ）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,190円（税込）
86. 蝦仁燉豆腐 simmered bean curd with shrimp	海老入り豆腐のうま煮（卵・エビ）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,500円（税込）
87. 海鮮蠔豆腐 simmered bean curd with seafood in oyster sauce	海鮮入り豆腐のオイスターソース煮（卵・小麦・エビ）	1,280円（税込）	2,160円（税込）	3,500円（税込）

臓腑類（もつ料理）
LIVER & KIDNEYS

良質のたんぱく質・ビタミンA・B１・B２・C・パントテン酸・鉄・亜鉛たっぷり
豚レバーのビタミンAは鰻の４倍、肌荒れ・目のトラブルなどの強い味方。
低脂肪・低エネルギーなのでダイエットの栄養補給源

		（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
88. 韮菜猪肝肉 fried pork lever and garlic chives	豚レバーとにらの炒め（小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
89. 辣子炒猪肝 stir-fried spicy pork liver	豚レバーの辛味炒め（小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）
90. 香炸猪肝肉 fried pork liver with spice	豚レバーの香り揚げ（卵・小麦）	1,230円（税込）	2,060円（税込）	3,090円（税込）

沙拉類（サラダ）
SARAD

91. 景山沙拉菜 vegetable salad on fried vegetables 'keizan' style	景山サラダ（卵・小麦）	1,540（税込）
92. 海鮮沙拉菜 vegetable salad with seafood 'keizan' style	海鮮入りサラダ（卵・小麦・エビ・カニ）	1,750（税込）
93. 芝麻沙拉腐 bean curd salad with pungent sesame dressing	豆腐サラダ辛味胡麻ソース（卵・小麦）	1,130（税込）
94. 生鮮菜沙拉 vegetables salad	ベジタブルサラダ（卵・小麦）	1,130（税込）

特定原材料７品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

湯類（スープ）
SOUPS

ふかひれはコラーゲンたっぷり
とうもろこしは、たんぱく質・脂質・糖質をバランス良く含まれるBカロチンも

			（1～2名様）ハーフ Half dish	（3～4名様）小　盤 Small dish	（5～6名様）中　盤 Regular dish
95.	蟹肉魚翅湯 soup of shark fin with crab meat	蟹肉入りふかひれスープ（小麦・カニ）	3,185円（税込）	5,970円（税込）	8,740円（税込）
96.	干貝魚翅湯 soup of shark fin with dried scallop	貝柱入りふかひれスープ（小麦）	3,185円（税込）	5,970円（税込）	8,740円（税込）
97.	鮮素菜味湯 cleared soup of mixed vegetables	野菜入りすましスープ	765円（税込）	1,130円（税込）	1,750円（税込）
98.	香菇蛋花湯 egg soup with dried mushroom	椎茸入り卵スープ（卵）	765円（税込）	1,130円（税込）	1,750円（税込）
99.	奶味包米湯 corn cream soup chinese style	クリームコーンスープ（卵・乳）	765円（税込）	1,130円（税込）	1,750円（税込）
100.	什景酸辣湯 pungent vinegar soup with subgum	五目入り辛味酢とろみスープ（卵・小麦・カニ）	870円（税込）	1,340円（税込）	2,060円（税込）
101.	一品燕窩湯 bird's-nest soup	海燕の巣入りすましスープ	6,370円（税込）	12,340円（税込）	19,540円（税込）

麺類（そば）
NOODLES

お酢をかけることにより、疲労回復・イライラ解消・食欲増進・むくみ改善

102.	蟹肉魚翅麺 soup noodle of shark fin with crab meat	蟹肉とふかひれつゆそば（卵・小麦・カニ）	3,700円（税込）
103.	干貝魚翅麺 soup noodle of shark fin with dried scallop	貝柱入りふかひれつゆそば（卵・小麦）	3,700円（税込）
104.	什景湯麺 soup noodles with subgum starchy sauce	五目入りつゆそば（卵・小麦・エビ）	1,130円（税込）
105.	海鮮湯麺 soup noodles with seafood starchy sauce	海鮮入りあんかけつゆそば（卵・小麦・エビ）	1,130円（税込）
106.	排骨湯麺 soup noodle with fried pork spare-ribs	豚ロース唐揚げ入りつゆそば（卵・小麦）	1,340円（税込）
107.	牛肉湯麺 soup noodle with stewed beef	牛肉の煮込みつゆそば（卵・小麦）	1,230円（税込）
108.	肉絲湯麺 soup noodles with shredded pork starchy sauce	豚細切りつゆそば（卵・小麦）	1,130円（税込）
109.	大滷湯麺 soup noodles with mixed vegetables and egg starchy	北京風あんかけつゆそば（卵・小麦）	1,130円（税込）
110.	担々麺 Sichuan hot noodle	辛味胡麻風味つゆそば（卵・小麦・エビ）	1,130円（税込）
111.	酢辣湯麺 hot and sour soup noodle	五目入り辛味酢とろみつゆそば（卵・小麦）	1,130円（税込）
112.	蝦仁湯麺 soup noodles with shrimp starchy sauce	海老入りあんかけつゆそば（卵・小麦・エビ）	1,230円（税込）
113.	鶏絲湯麺 soup noodles with shredded chicken starchy sauce	鶏細切りつゆそば（卵・小麦）	1,130円（税込）
114.	什景炒麺 fried noodle with subgum starchy sauce	五目入りあんかけ焼きそば（卵・小麦・エビ）	1,130円（税込）
115.	海鮮炒麺 fried noodle with seafood starchy sauce	海鮮入りあんかけ焼きそば（卵・小麦・エビ）	1,130円（税込）
116.	蝦仁炒麺 fried noodle with shrimp starchy sauce	海老入りあんかけ焼きそば（卵・小麦・エビ）	1,230円（税込）
117.	鶏絲炒麺 fried noodle with shredded chicken starchy sauce	鶏肉入りあんかけ焼きそば（卵・小麦）	1,130円（税込）
118.	排翅湯麺 soup noodle with braised whole shark fin	ふかひれ姿煮入りつゆそば（卵・小麦）	6,170円（税込）

特定原材料 7 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

飯類（ご飯）
RICE

119.	牛肉烩飯 rice with beef starchy sauce	牛肉入りあんかけご飯 （卵・小麦）	1,230円 （税込）
120.	什景烩飯 rice with subgum starchy sauce	五目入りあんかけご飯 （卵・小麦・エビ）	1,130円 （税込）
121.	蝦仁烩飯 rice with shrimp starchy sauce	海老入りあんかけご飯 （卵・エビ）	1,230円 （税込）
122.	什景炒飯 fried rice with subgum	五目チャーハン （卵・小麦・カニ）	1,130円 （税込）
123.	蝦仁炒飯 fried rice with shrimp	海老入りチャーハン （卵・小麦・エビ）	1,230円 （税込）
124.	蟹肉炒飯 fried rice with crab meat	蟹肉入りチャーハン （卵・小麦・カニ）	1,230円 （税込）
125.	咖喱鶏飯 chicken curry 'Keizan' style	景山風チキンカレー （卵・小麦）	1,130円 （税込）

点心類（点心・デザート類）
RASTRIES and SWEETS

126.	焼売 steamed meatball dumplings	焼売 （約１５分お時間をいただきます。to be ready in 15 minuites） （卵・小麦）	5個	930円 （税込）
127.	小龍包子 steamed soup dumpling	ショーロンポウ （約１５分お時間をいただきます。to be ready in 15 minuites） （小麦）	5個	930円 （税込）
128.	鍋焼餃子 fried pork dumplings	焼き餃子 （約１５分お時間をいただきます。to be ready in 15 minuites） （小麦）	5個	930円 （税込）
129.	蝦仁春捲 shrimp spring roll	海老入り春巻 （卵・小麦・エビ）	5本	930円 （税込）
130.	叉焼包子 barbecue pork bun	チャーシュー入り肉まん （乳・小麦）	1ヶ	510円 （税込）
131.	什景粽子 chicken rice wrapper in bamboo leaf (sticky rice)	五目入りちまき （乳・小麦・エビ）	1ヶ	510円 （税込）
132.	脱馬拉糕 chinese castella 'Keizan' style	景山風チャイナカステラ （卵・乳・小麦）	1ヶ	410円 （税込）
133.	寿桃包子 steamed peach bun	桃まんじゅう （乳・小麦）	1ヶ	510円 （税込）
134.	杏仁豆腐 almond bean curds	あんにん豆腐 （乳）	1人前	510円 （税込）
135.	紅愛玉子 lemon aiyu jelly	愛玉ゼリー （乳）	1人前	510円 （税込）
136.	奶泳淇林 vanilla ice cream	バニラアイス （卵・乳）	1人前	510円 （税込）
137.	奶泳雪糕 sherbet	シャーベット （乳）	1人前	510円 （税込）
138.	芒果布甸 mango pudding	マンゴープリン （乳）	1人前	510円 （税込）
139.	新鮮密瓜 cuts melon	メロン	8カット	1,540円 （税込）
140.	炸芝麻球 sesame ball	ごま団子 （乳・小麦）	4個	820円 （税込）

特定原材料７品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。 予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、 係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions