

冷盤類 (前菜)

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

COLD DISHES

1. 三味彩拼盤 <i>three kinds of cold appetizer</i>	前菜三種の盛合せ (卵・小麦)	2,000円 (税込)	3,600円 (税込)
2. 四味彩拼盤 <i>four kinds of cold appetizer</i>	前菜四種の盛合せ (卵・小麦)	3,650円 (税込)	6,570円 (税込)
3. 涼拼海蜇皮 <i>shredded jellyfish with sweet-sour sauce</i>	くらげの冷菜 (小麦)	2,750円 (税込)	4,950円 (税込)
4. 辣白片香肉 <i>slices of boiled pork with garlic sauce</i>	豚肉の薄切り辛味ソース (小麦)	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
5. 葱姜白油鷄 <i>slices of steamed chicken with green onion and ginger flavor</i>	蒸し鶏の葱生姜風味	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
6. 芝麻棒々鷄 <i>shredded chicken with spicy sesame sauce</i>	蒸し鶏の辛味胡麻ソース (小麦)	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
7. 涼拼辣黃瓜 <i>pickled cucumbers in chili sauce</i>	胡瓜の辛味酢漬け	1,350円 (税込)	2,430円 (税込)
8. 葱姜香皮蛋 <i>pidan with green onion and ginger flavor</i>	ピータンの葱生姜風味 (卵・小麦)	1,350円 (税込)	2,430円 (税込)

魚翅類 (ふかのひれ)

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

SHARK FINS

9. 紅焼大排翅 <i>braised whole shark fin</i>	ふかひれ姿煮 (小麦)	大びれ1枚	14,850円 (税込)
--	----------------	-------	-----------------

鴨類 (あひる)

DUCK

10. 金陵烤片鴨 <i>peking duck 8 pieces or 16 pieces</i>	北京ダック (小麦)	薄餅、味噌たれ、葱、胡瓜 付き	ハーフ (8枚) 13,200円 (税込)
			ホール (16枚) 23,760円 (税込)

特定原材料 8 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)

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

ABALONE

- | | | | |
|--|------------------|----------------|----------------|
| 11. 紅焼燗鮑魚
<i>braised abalone in soy sauce</i> | あわびの煮込み
(小麦) | 5,450円
(税込) | 9,810円
(税込) |
| 12. 奶油鮑魚片
<i>braised abalone in cream sauce</i> | あわびのクリーム煮
(乳) | 5,450円
(税込) | 9,810円
(税込) |

蝦類 (えび)

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

SHRIMPS & PRAWNS

- | | | | |
|---|---------------------------|----------------|-------------------|
| 13. 乾焼明蝦球
<i>stir-fried prawn in chili sauce</i> | 大海老のチリソース煮
(卵・エビ) | 2,860円
(税込) | 5,148円
(税込) |
| 14. 生炒明蝦球
<i>stir-fried prawn and seasonal vegetables in salty flavour</i> | 大海老と彩野菜の薄塩炒め
(卵・エビ) | 2,860円
(税込) | 5,148円
(税込) |
| 15. 富貴炸蝦仁
<i>stir-fried shrimp with Mayonnaise sauce</i> | 小海老のマヨネーズソース
(卵・乳・エビ) | 2,650円
(税込) | 4,770円
(税込) |
| 16. 乾焼煎蝦仁
<i>stir-fried shrimp in chili sauce</i> | 小海老のチリソース煮
(卵・エビ) | 2,450円
(税込) | 4,410円
(税込) |
| 17. 漬香炒蝦仁
<i>stir-fried shrimp in salty flavour</i> | 小海老の薄塩炒め
(卵・エビ) | 2,450円
(税込) | 4,410円
(税込) |
| 18. 宮保炒蝦仁
<i>stir-fried shrimp in pungent vinegar and Peking style</i> | 小海老の北京風辛子酢炒め
(卵・小麦・エビ) | 2,450円
(税込) | 4,410円
(税込) |
| 19. 酢炸皮蝦仁
<i>shrimp flitters</i> | 小海老の衣揚げ
(卵・小麦・エビ) | 2,450円
(税込) | 4,410円
(税込) |
| 20. 百花炸蟹手
<i>Fried crab claws 'ZUWAI'</i> | ズワイ蟹爪の揚げ物
(卵・エビ・カニ) | | 1本 1,450円
(税込) |

特定原材料 8 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

鶏類 (鶏肉)

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

CHICKEN

21. 軟炸鶏腿塊 <i>deep-fried chicken</i>	鶏肉の唐揚げ (卵・小麦)	1,700円 (税込)	3,060円 (税込)
22. 腰果炒鶏丁 <i>stir-fried chicken and cashew nuts</i>	鶏肉とカシューナッツの炒め (卵・小麦)	1,700円 (税込)	3,060円 (税込)
23. 北京宮保鶏 <i>stir-fried chicken in pungent vinegar and Peking style</i>	鶏肉の北京風辛子酢炒め (卵・小麦)	1,700円 (税込)	3,060円 (税込)
24. 鮮菜炒鶏丁 <i>stir-fried and diced chicken and seasonal vegetables</i>	鶏肉と彩野菜の炒め (卵・小麦)	2,000円 (税込)	3,600円 (税込)

豚類 (豚肉)

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

PORK

25. 紅焼蒸扣肉 <i>braised pork 'Nagasaki' style</i>	豚肉の角煮 (小麦)	2,200円 (税込)	3,960円 (税込)
26. 川味回鍋肉 <i>double cooked pork</i>	豚肉とキャベツの辛味味噌炒め (卵・小麦)	1,900円 (税込)	3,420円 (税込)
27. 糖醋古老肉 <i>sweet sour pork</i>	酢 豚 (卵)	1,900円 (税込)	3,420円 (税込)
28. 青椒炒肉絲 <i>shredded pork with pepper</i>	豚肉細切りとピーマンの炒め (卵・小麦)	1,900円 (税込)	3,420円 (税込)
29. 香炒全家福 <i>stir-fried combination</i>	八宝菜 (卵・小麦・エビ)	1,900円 (税込)	3,420円 (税込)
30. 黒糖醋肉塊 <i>black vinegar sweet and sour pork</i>	黒酢の酢豚 (卵・小麦)	2,000円 (税込)	3,600円 (税込)
31. 蒜苗炒肉絲 <i>stir-fried shredded pork with stalk of garlic</i>	豚細切りとニンニクの芽炒め (卵・小麦)	1,900円 (税込)	3,420円 (税込)

牛肉類 (牛肉)

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

BEEF

32. 青椒牛肉絲 <i>stir-fried shredded beef and green pepper</i>	牛肉細切りとピーマンの炒め (小麦)	2,200円 (税込)	3,960円 (税込)
33. 蒜苗牛肉絲 <i>stir-fried shredded beef with stalk of garlic</i>	牛肉細切りとニンニクの芽の炒め (小麦)	2,200円 (税込)	3,960円 (税込)
34. 蠔油牛肉片 <i>stir-fried sliced beef with oyster sauce</i>	牛肉のオイスターソース炒め (小麦)	2,200円 (税込)	3,960円 (税込)
35. 黒椒香牛肉 <i>stir-fried beef with black pepper</i>	牛肉の黒胡椒炒め (小麦)	2,200円 (税込)	3,960円 (税込)

特定原材料8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)

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

FISH

- | | | | |
|--|---------------------|----------------|----------------|
| 36. 糖醋炸魷片
<i>stir-fried squid sweet and sour sauce</i> | 花いかの甘酢あん
(卵・小麦) | 1,600円
(税込) | 2,880円
(税込) |
| 37. 彩菜炒魷片
<i>stir-fried squid and seasonal vegetables with salt</i> | 花いかと彩野菜の薄塩炒め
(卵) | 1,750円
(税込) | 3,150円
(税込) |

蛋類(卵)

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

EGGS

- | | | | |
|--|-----------------------|----------------|----------------|
| 38. 芙蓉煎蟹蛋
<i>crab meat omelet in Chinese style</i> | 蟹肉と卵の煎り焼き
(卵・カニ) | 1,600円
(税込) | 2,880円
(税込) |
| 39. 木須炒肉絲
<i>stir-fried pork and Jew's-ear in egg</i> | 豚細切りと木耳の卵炒め
(卵・小麦) | 1,600円
(税込) | 2,880円
(税込) |

素菜類(野菜)

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

VEGETABLES

- | | | | |
|---|-----------------------|----------------|----------------|
| 40. 羅漢素什景
<i>braised mixed vegetables with salt</i> | 五目野菜の薄塩煮込み | 1,750円
(税込) | 3,150円
(税込) |
| 41. 炒合菜
<i>stir-fried vegetables</i> | 季節野菜の炒め | 1,400円
(税込) | 2,520円
(税込) |
| 42. 炒合菜肉絲
<i>stir-fried shredded vegetables and pork</i> | 細切り野菜と豚肉の炒め
(卵・小麦) | 1,750円
(税込) | 3,150円
(税込) |

特定原材料8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)

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

BEAN CURD

43. 京麻婆豆腐 <i>bean curd in Szechwan style</i>	景山マーボー豆腐 (小麦)	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
44. 什景豆腐燗 <i>simmered bean curd with subgum</i>	五目入り豆腐のうま煮 (卵・小麦・エビ)	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
45. 四川麻婆豆腐 <i>sichuan mapo tofu</i>	四川麻婆豆腐 (小麦)	1,700円 (税込)	3,060円 (税込)

臓腑類 (もつ料理)

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

LIVER & KIDNEYS

46. 韭菜猪肝肉 <i>fried pork lever and garlic chives</i>	豚レバーとにらの炒め (小麦)	1,600円 (税込)	2,880円 (税込)
--	--------------------	----------------	----------------

沙拉類 (サラダ)

SARAD

47. 景山沙拉菜 <i>vegetable salad on fried vegetables 'keizan' style</i>	景山サラダ (卵・小麦)		1,850円 (税込)
48. 芝麻沙拉腐 <i>bean curd salad with pungent sesame dressing</i>	豆腐サラダ辛味胡麻ソース (卵・小麦)		1,400円 (税込)

特定原材料 8 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)

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

SOUPS

49. 干貝魚翅湯 <i>soup of shark fin with dried scallop</i>	貝柱入りふかひれスープ (小麦)	4,050円 (税込)	7,290円 (税込)
50. 香菇蛋花湯 <i>egg soup with dried mushroom</i>	椎茸入り卵スープ (卵)	1,050円 (税込)	1,890円 (税込)
51. 奶味包米湯 <i>corn cream soup chinese style</i>	クリームコーンスープ (卵・乳)	1,050円 (税込)	1,890円 (税込)
52. 什景酸辣湯 <i>pungent vinegar soup with subgum</i>	五目入り辛味酢とろみスープ (卵・小麦・カニ)	1,150円 (税込)	2,070円 (税込)

麺類(そば)

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

NOODLES

53. 蟹肉魚翅麺 <i>soup noodle of shark fin with crab meat</i>	蟹肉とふかひれつゆそば (卵・小麦・カニ)	4,500円 (税込)
54. 干貝魚翅麺 <i>soup noodle of shark fin with dried scallop</i>	貝柱入りふかひれつゆそば (卵・小麦)	4,500円 (税込)
55. 什景湯麺 <i>soup noodles with subgum starchy sauce</i>	五目入りつゆそば (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
56. 海鮮湯麺 <i>soup noodles with seafood starchy sauce</i>	海鮮入りあんかけつゆそば (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
57. 排骨湯麺 <i>soup noodle with fried pork spare-ribs</i>	豚ロース唐揚げ入りつゆそば (卵・小麦)	1,600円 (税込)
58. 肉絲湯麺 <i>soup noodles with shredded pork starchy sauce</i>	豚細切りつゆそば (卵・小麦)	1,300円 (税込)
59. 担々麺 <i>Sichuan hot noodle</i>	辛味胡麻風味つゆそば (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
60. 酸辣湯麺 <i>hot and sour soup noodle</i>	五目入り辛味酢とろみつゆそば (卵・小麦)	1,300円 (税込)
61. 蝦仁湯麺 <i>soup noodles with shrimp starchy sauce</i>	海老入りあんかけつゆそば (卵・小麦・エビ)	1,400円 (税込)
62. 鶏絲湯麺 <i>soup noodles with shredded chicken starchy sauce</i>	鶏細切りつゆそば (卵・小麦)	1,300円 (税込)
63. 什景炒麺 <i>fried noodle with subgum starchy sauce</i>	五目入りあんかけ焼きそば (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
64. 海鮮炒麺 <i>fried noodle with seafood starchy sauce</i>	海鮮入りあんかけ焼きそば (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
65. 鶏絲炒麺 <i>fried noodle with shredded chicken starchy sauce</i>	鶏肉入りあんかけ焼きそば (卵・小麦)	1,300円 (税込)
66. 黒酢辣湯麺 <i>hot black sour soup noodle</i>	黒酢の辛味酢とろみつゆそば (卵・小麦)	1,400円 (税込)

特定原材料8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

67. 什景泡飯 <i>rice porridge with subgum</i>	五目入りお粥 (卵・小麦・エビ・カニ)	1,450円 (税込)
68. 海鮮泡飯 <i>seafood porridge</i>	海鮮入りお粥 (卵・エビ・カニ)	1,450円 (税込)
69. 什景烩飯 <i>rice with subgum starchy sauce</i>	五目入りあんかけご飯 (卵・小麦・エビ)	1,300円 (税込)
70. 蝦仁烩飯 <i>rice with shrimp starchy sauce</i>	海老入りあんかけご飯 (卵・エビ)	1,400円 (税込)
71. 什景炒飯 <i>fried rice with subgum</i>	五目チャーハン (卵・小麦・カニ)	1,300円 (税込)
72. 蝦仁炒飯 <i>fried rice with shrimp</i>	海老入りチャーハン (卵・小麦・エビ)	1,400円 (税込)
73. 蟹肉炒飯 <i>fried rice with crab meat</i>	蟹肉入りチャーハン (卵・小麦・カニ)	1,400円 (税込)
74. 咖喱鷄飯 <i>chicken curry 'Keizan' style</i>	景山風チキンカレー (卵・小麦)	1,300円 (税込)

点心類(点心・デザート類)

RASTRIES and SWEETS

75. 焼売 <i>steamed meatball dumplings</i>	焼売 (小麦) (約15分お時間をいただきます。to be ready in 15 minutes)	4個 880円 (税込)
76. 小籠包子 <i>steamed soup dumpling</i>	ショーロンポウ(卵・小麦) (約15分お時間をいただきます。to be ready in 15 minutes)	4個 880円 (税込)
77. 鍋焼餃子 <i>fried pork dumplings</i>	焼き餃子 (小麦) (約15分お時間をいただきます。to be ready in 15 minutes)	4個 880円 (税込)
78. 水餃子 <i>boiled dumplings</i>	水餃子 (小麦) (約15分お時間をいただきます。to be ready in 15 minutes)	4個 880円 (税込)
79. 春巻 <i>spring roll</i>	春巻 (卵・小麦)	4本 880円 (税込)
80. 什景粽子 <i>chicken rice wrapper in bamboo leaf (sticky rice)</i>	五目入りちまき (乳・小麦・エビ)	1ヶ 630円 (税込)
81. 寿桃包子 <i>steamed peach bun</i>	桃まんじゅう (小麦)	1ヶ 630円 (税込)
82. 杏仁豆腐 <i>almond bean curds</i>	あんじん豆腐 (乳)	1人前 630円 (税込)
83. 紅愛玉子 <i>lemon aiyu jelly</i>	愛玉ゼリー (小麦)	1人前 630円 (税込)
84. 奶泳淇淋 <i>vanilla ice cream</i>	バニラアイス (卵・乳)	1人前 630円 (税込)
85. 芒果布甸 <i>mango pudding</i>	マンゴープリン (乳)	1人前 630円 (税込)
86. 芒果沙冰 <i>mango sherbet</i>	マンゴーシャーベット	1人前 630円 (税込)
87. 炸芝麻球 <i>sesame ball</i>	ごま団子 (乳・小麦)	4個 1,060円 (税込)

特定原材料8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