

潮品集



CHAO PING JI

menu

人氣

主廚推薦招牌菜
Chef Recommended Specialty
シェフのおすすめ



本店使用的豬肉來自台灣

TAIWAN PORK ONLY

当店では、国産豚肉をご用意しております



Tea

Chinese	English	Japanese
阿里山烏龍	Alishan Oolong Tea	阿里山ウーロン茶 台灣·阿里山
凍頂烏龍	Tungting Oolong Tea	トンディンウーロン 台灣·鹿谷
三峽碧螺春	Sanxia Bi Luo Chun Green Tea	三峽ビールオチュン 台灣·三峽
普洱茶	Puerh Tea	プーアル茶 中國·雲南
鐵觀音茶	Tie Guan Yin Tea	テッカノン茶 台灣·木柵
香片	Jasmine Tea	ジャスミン茶 台灣/越南
菊花茶	Chrysanthemum Tea	菊花茶 台灣

經SGS檢驗合格證明

用餐每人須另收茶資
平日中午 NT\$80 / 位 · 晚上 NT\$90 / 位
假日不分時段 NT\$90 / 位
加菊花每壺酌收 NT\$50

Charge of Tea Services
Lunch NT\$80 / Per person, Dinner NT\$90 / Per person
Weekend&Public holiday NT\$90 / Per person
Extra dry Chrysanthemum NT\$50 / Per teapot

お茶の料金は別途加算させていただきます。
平日：(昼)NT\$80/名、(晩)NT\$90/名
土・日・祝：全日NT\$90/名

每桌茶款增至第三款起，加價NT\$90元/壺



自備酒水服務費
Service Corkage Fee
酒類お持ち込み料金

洗杯費NT\$200/個
Corkage fee of NT\$200 per glass
ワインと飲み物の持ち込み料は1杯あたり NT\$200

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先得知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Business Lunch Menu

ランチセットメニュー



商業午餐

限中午時段
Lunch Only

每位 / per person / 一人様 1680元

風味四品

前菜の4点盛り合わせ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

鮮竹筴菜胆鮑魚燉子排

アワビと豚カルビの煮込みスープ 竹筴(衣笠茸)入り

Double Boiled Abalone and Pork-Rib Soup With Bamboo Pith

椒鹽羊小排佐蒜片

ラムの塩コショウ風味ソテー

Sauteed Lamb Chop with Salt and Pepper Sauce

美極東星斑

ヒユナのニンニク炒めスープ

Sautéed Fresh Grouper with Maggi Sauce

上湯苧菜煲

ひゅ菜とにんにくの煮浸し

Stir-Fried Amaranth with Garlic in Chicken Broth

潮牌叉燒酥

チャーシュー肉のパイ焼き

Baked Barbecue Pork Puff Pastry

芋泥西米露

タロイモとプチタピオカのココナツミルク風味
スイートスープ(温)

Taro Flavored Sago Sweet Soup (HOT)

季節水果 季節果物

Seasonal Fruit

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge

上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員

Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.

食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 2280元

風味四品 前菜の4点盛り合わせ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

杜仲花膠燉烏骨雞

烏骨鶏と魚の浮き袋と杜仲の煮込みスープ

Double Boiled Silky fowl Soup With Fish Maw and Eucommia

鵝掌原粒鮑(6頭) 鮑とガチョウ足のオイスターソース煮込み

Braised Abalone and Goose Feet with Oyster Sauce

金沙大明蝦 大海老の塩漬け卵風味ソテー

Sautéed King Prawns with Mashed Salty Yolk Paste

風沙梅膏焗肋排

豚スペアリブの特製甘酸っぱい梅ソースソテー

Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce

銀杏山藥鮮蘆筍 山芋、ゆり根とアスパラガスの炒め合せ

Stir-fried Yam, Ginkgo and Asparagus

松露蟹肉卷 トリュフ風味の蟹細春巻き

Crispy Truffle Flavored Crab Meat Roll

潮州綠豆爽 皮むき緑豆の潮州風スイートスープ(温)

Sweet Soup of Peeled Mung Beans (HOT)

季節水果 季節果物 Seasonal Fruit

每位 / per person / 一人様 2880元

風味四品 前菜の4点盛り合わせ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

潮式佛跳牆 ぶっちょうしょう

Buddha jumps over the wall Chaozhou Style

芝士奶油焗小龍蝦 ザリガニのソテー、チーズバターソース

Sautéed Fresh Lobster with Cheese Butter Sauce

香煎北海道干貝 焼きホタテ貝

Pan-Fried Japanese Scallops Topped on Spinach with Salmon Roe

蜜椒羊小排 ラムのハニーペッパー風味ソテー

Sautéed Lamb Chop with Honey Pepper Sauce

瑤柱娃娃菜 ワーワー菜(ミニ白菜)の干し貝柱のせ

Stir-Fried Chinese Cabbage With Shredded Dried Scallops

金鑽魚子百花盞 菊の形の海老春巻き、キャビアのせ

Flower Shaped Shrimp Spring Roll, Topped with Caviar

酒釀鴛鴦湯圓

酒釀(中華風甘酒)風味の餡入り団子デザートスープ

Fermented Glutinous Dumpling Soup

季節水果 季節果物 Seasonal Fruit

主厨推薦套餐



每位 / per person / 一人様 3980元

風味四品 前菜の4点盛り合わせ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

原盅雞燉翅 フカヒレと鶏肉の澄ましスープ

Double-boiled Shark's Fin Soup With Chicken

遼參扣鵝掌 ガチョウの足とナマコのオイスターソース煮込み

Braised Sea Cucumber and Goose Feet with Oyster Sauce

堂灼响螺片 ブロス添えポーチドスライスつぶ貝

Poached Sliced Giant Conch With Chicken Broth

椒鹽牛小排 牛ショートリブの塩胡椒風味ソテー 美國USA

Sautéed Beef Short Rib with Salt and Pepper Sauce

美極東星斑 スジアラのソテー、マギーソース添え

Sautéed Fresh Grouper with Maggi Sauce

天鵝流沙酥

ゲースクリームと卵黄のカスタードのパフパティシエール

Swan Cream and Egg Yolk Custard Puff Pastry

銀杏甜芋泥 銀杏入りタロ芋のデザート

Sweet Taro Paste with Ginkgo

季節水果 季節果物 Seasonal Fruit

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge

上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員

Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.

食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 4980元 (預訂)

風味四品 前菜の4点盛り合わせ
Swan Cream and Egg Yolk Custard Puff Pastry

翡翠一品官燕 燕の巣と卵白のほうれん草スープ
Double Boiled Premium Bird's Nest Soup with Spinach

薑蔥焗波士頓龍蝦
ロブスターの生姜と青ねぎ風味ソテー(半尾)
Sautéed Fresh Boston Lobster
with Green Onion and Ginger Butter Sauce (Half)

香煎北海道干貝 焼きホタテ貝
Pan-Fried Japanese Scallops Topped on Spinach
with Salmon Roe

蜜椒牛小排 美國USA
牛ショートリップのハニーペッパー風味ソテー
Sautéed Beef Short Rib with Honey Pepper Sauce

瑤柱娃娃菜
ワーワー菜(ミニ白菜)の干し貝柱のせ
Stir-Fried Chinese Cabbage With Shredded Dried Scallops

金鑽魚子百花盞
菊の形の海老春巻き、キャビアのせ
Flower Shaped Shrimp Spring Roll, Topped with Caviar

椰汁燉雪蛤
ハシマのココナッツミルク
Double Boiled Harsmar with Coconut Milk

季節水果 季節果物 Seasonal Fruit



主厨
推薦
套餐



所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。



Set Menu

セットメニュー

每位 / per person / 一人様 6980元 (預訂)

風味四品 前菜の4点盛り合わせ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

潮式干撈翅 潮州風フカヒレの特製上湯煮込み

Stir-Fried Premium Shark's Fin with Chicken Consommé

遼參原粒鮑(4頭) 鮑とナマコのオイスターソース煮込み

Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce

芝士奶油焗大龍蝦

大伊勢海老のバター風味チキンブロスソテー(半尾)

Sautéed Fresh Lobster with Cheese Butter Sauce

香煎牛小排佐蜜椒醬 美國USA

牛ショートリップのハニーペッパー風味ソテー

Sautéed Beef Short Rib with Honey Pepper Sauce

芙蓉蒸龍虎斑 芙蓉玉かけ蒸しハタ

Steamed Tiger Grouper Fillets and Egg Pudding

潮牌叉燒酥 チャーシューパイ

Baked Barbecue Pork Puff Pastry

冰花紅蓮燉雪蛤

「燕の巣」と干し紅棗の氷砂糖スイートスープ

Double Boiled Harsmar Soup with Red Dates

季節鮮水果 季節果物 Seasonal Fruit

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金を10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

主廚精選單品

A La Carte アラカルト単品

鼎足廣東三大菜系之一的潮州美饌

以繁複手工、精心調味，突顯食材鮮美

尤以獨特藥材馨香「滷水」及「打冷」海鮮美食為經典

更長於調理鮑、參、燕、肚等高級食材

博引蒸、烤、炆、焗、炸、煎、燉等烹調精髓

道道佳餚，重現潮州料理百年風華！

One of the three largest Cantonese cuisines

Chao-Zhou cuisine

Uses complex hand-made cooking to prepare high quality food,

ie. abalone and sea cucumber

Secret recipe dipping for the marinated varieties

and chilled seafood are our Classics

Every dish in "Chao Ping Ji" Restaurant

recreates the local Chao-Zhou specialties



Shark's Fin, Abalone & Bird's Nest

フカヒレ、鮑、燕の巣

每位 / person / 一人前

人気



北菇原粒鮑(4頭) 1280
椎茸と鮑の姿煮
Braised Supreme Abalone and Dried
Mushroom with Oyster Sauce

人気



花膠原粒鮑(4頭) 2080
魚の花膠と鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone and Fish Maw
with Oyster Sauce



鵝掌原粒鮑(6頭) 880
鮑とガチョウ足のオイスターソース煮込み
Braised Abalone and Goose Feet with
Oyster Sauce



花膠扣鵝掌 1080
魚の花膠とガチョウ足のオイスターソース煮込み
Braised Fish Maw and Goose Feet with
Oyster Sauce



翡翠官燕 2680
燕の巣と卵白のほうれん草スープ
Double Boiled Premium Bird's Nest Soup
with Spinach



雞茸官燕 2680
「燕の巣」、さいた鶏肉と卵白のスープ
Double Boiled Premium Bird's Nest Soup
With Shredded Chicken, and Egg White

人気

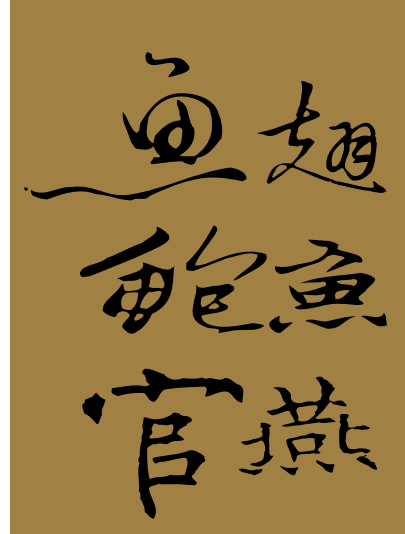


潮式干撈翅 2980
潮州風フカヒレの特製上湯煮込み
Stir-Fried Premium Shark's Fin with
Chicken Consommé



紅燒潮州翅 2480
潮州風フカヒレの濃厚スープ
Braised Premium Shredded Shark's Fin
Soup Chaozhou Style

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。



每位 / person / 一人前

人気



紅燒大排翅 1980
上フカヒレの特製上湯姿煮
Braised Luxury Shark's Fin Soup

人気



原盅雞燉翅 1980
フカヒレと鶏肉の澄ましスープ
Double-boiled Shark's Fin and Chicken
Soup



潮式極品佛跳牆(予定) 2380
ぶっちょうしょう
Buddha jumps over the wall Chaozhou
Style

人気



遼參扣鵝掌 1280
ガチョウの足とナマコのオイスターソース煮込み
Braised Sea Cucumber and Goose Feet with
Oyster Sauce



蝦干燴遼參 1280
ナマコと干し海老のオイスターソース煮込み
Braised Sea Cucumber and Dried Shrimps
with Oyster Sauce



百花釀遼參 1280
ナマコに干し海老を詰め込み
Braised Mashed Prawn Stuffed on Sea
Cucumber



杜仲花膠燉烏骨雞 880
烏骨鶏と魚の浮き袋と杜仲の煮込みスープ
Double Boiled Silky fowl Soup With Fish
Maw and Eucommia

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Chao-Zhou Marinated Varieties

潮州風冷製/煮込み料理

人気



潮式凍花蟹(大) 時價 Market Price
シマイシガニの潮州風白だし冷製
Chilled Spotted Crab
with Ginger Vinegar Sauce



潮式凍烏魚 時價 Market Price
ボラの潮州風白だし冷製
Chilled Grey Mullet, Served
with Chou-zhou Style Bean Paste

人気

滷鵝三拼 ガチョウのマリネの盛り合わせ 780
Marinated Goose Platter

人気



滷水鵝肉片(豆腐底) 780
ガチョウの潮州風タレ煮込み
Marinated Goose Slices and Tofu



滷水鵝翅 680
ガチョウ手羽先の潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Wings



滷水胗肝腸 780
ガチョウの砂肝、レバー、腸の潮州風たれ煮込み
Marinated Goose Liver, Gizzard,
and Intestine



潮州滷大腸 780
豚の腸の潮州風たれ煮込み
Marinated Pork Intestine



滷水鵝血 420
ガチョウ血豆腐の潮州風タレ煮込み
Marinated Goose Blood



滷水豆腐 420
ガチョウと豆腐の潮州風タレ煮込み
Marinated Tofu

潮州味
魯日



所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。


如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

開胃前菜


Appetizer


前菜

人氣  **QQ美人凍** 260
冷製ポーケジェリー
Chilled Pork Jerry

 **凉拌海蜇頭** 280
中華風クラゲの冷菜
Chilled Jellyfish, Flavored with Soy Sauce and Sesame Oil


人氣  **滷水豬仔蹄** 280
豚足のマリネ
Marinated Pig's Trotter

人氣  **澎湖泡菜小管** 280
冷製澎湖産イカのキャベツ漬け
Chilled Penghu's Squid Stuffed in pickled Cabbage

 **陳醋魚皮** 260
魚の皮の酢漬け
Pickled Fish Skin in Vinegar

 **醉香分蹄** 280
豚足の紹興酒煮込み
Pig's Trotter Simmered in Shaoxin Wine

 **花雕醉雞** 360
鶏肉の花雕酒漬け
Drunk Chicken in Huaqiao Wine

 **潮式酸菜鯽魚** 280
酸菜とフナの煮付け
Simmered Crucian carp with Pickled Cabbage



人氣  **京醬鴨** 280
鴨の角煮 自家製ソース添え
Braised Diced Duck with Home-made Sauce

 **一口蜜芋** 180
スイートハニータロイモ
Sweet Honey Taro

 **胡麻粉皮** 180
サヤインゲン麺 胡麻和え
Chilled Green Bean Noodle with Sesame Sauce

人氣  **XO醬蘿蔔糕** 260
大根餅のXO醬炒め
Stir-fried Turnip Cake with XO Chili Sauce

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Chao-Zhou Specialties

潮州家庭料理

人気



芋茸香酥鴨 880
揚げ鴨にタロイモと干し海老を載せ
Deep-fried Mashed Duck and
Shrimp on Taro Patties



蝦丸白菜心 760
白菜芯と手づくり海老団子の煮物
Chinese Cabbage Simmered with Shrimp
Balls in Chicken Broth

人気



潮州匯小炒 580
クラゲ、セロリ、イカとタロイモの
鶏だし風味炒め
Dried Jellyfish, Celery, Taro and
Squid Fish Stir-fried with Chicken Broth

人気



欖菜四季豆 580
インゲン豆、豚ひき肉と潮州塩漬け高菜の
炒め合せ
Stir-fried Green Beans with Minced Pork
and Chou-zhou Pickled Cabbage

人気



家郷水瓜煎 620
潮州風ヘチマと玉子のちぢみ
Pan-fried Pancake of Loofah,
Egg and Shrimps Chaozhou Style



韓江生菜包 680
海鮮と五目野菜のレタス包み
Stir-fried Mixed Seafood and Vegetables,
Wrapped in Lettuce Leaf



XO醬百花油條 620
油條(中華揚げパン)の海老すり身詰めの
XO醬炒め
Dough Stick Stuffed with Minced Shrimp,
Stir-fried with XO Sauce



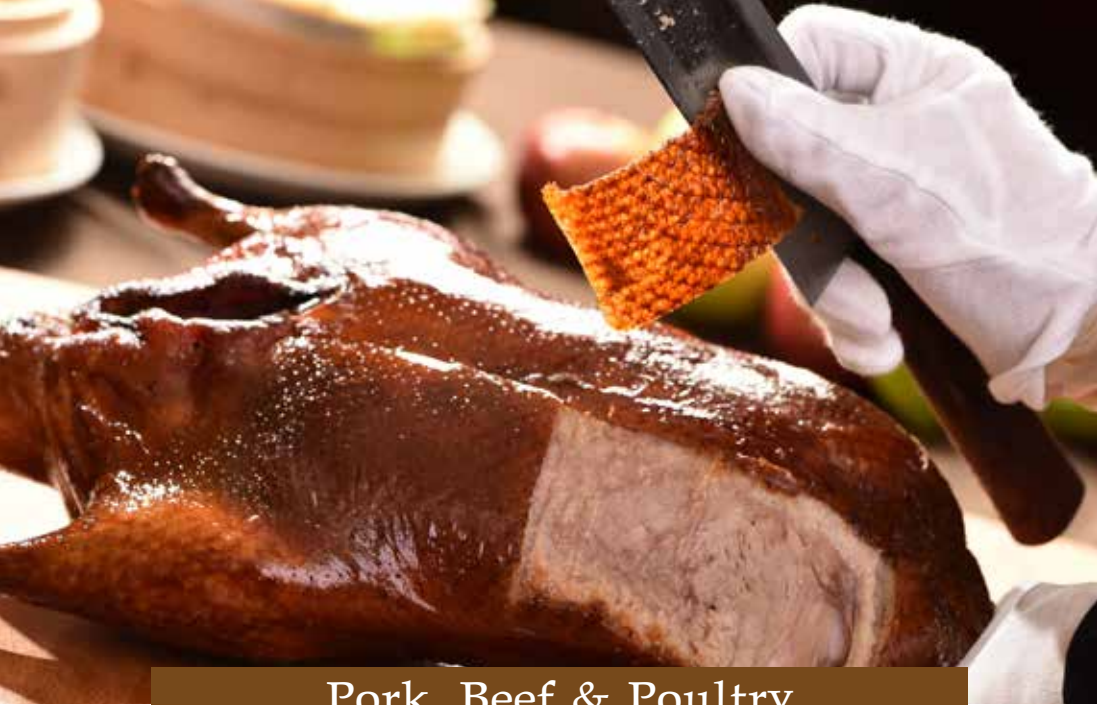
潮式炸蝦餅 720
海老の揚げ団子 甘辛ソース添え
Deep-fried Shrimp Patty, Served with
Lemon Sweet Chili Sauce

潮州家常



所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者・敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。



Pork, Beef & Poultry

お肉料理

- 人気** (限量供應 / Limited Supply)
片皮鮮汁鴨 兩吃/2品/2 ways of tasting 2880
 廣東ダック(一羽) 三吃/3品/3 ways of tasting 3180
 Cantonese Style Roast Duck

- 人気** **黃金比例脆皮雞** 半隻/880
 皮パリパリ鶏の丸揚げ にんにく風味(半身)
 Crispy Skin Chicken Flavored with
 Garlic (Half)

- 人気** **稻香美國牛肋條** **美國USA** 1680
 醬油風味アメリカ牛カルビのマリネ
 グレービーソース添え
 Marinated Beef Rib Roll in Straw
 with Gravy Sauce

- 椒鹽牛小排** **美國USA** 每件/460
 牛ショートトリブの塩胡椒風味ソテー(一人前)
 Sautéed Beef Short Rib with Salt and
 Pepper Sauce (for 1 person)

- 蜜椒牛小排** **美國USA** 每件/460
 牛ショートトリブのハニーペッパー
 風味ソテー(一人前)
 Sautéed Beef Short Rib with
 Honey Pepper Sauce (for 1 person)

- 蜜椒羊小排** 每件/360
 ラムのハニーペッパー風味ソテー(一人前)
 Sautéed Lamb Chop with
 Honey Pepper Sauce (for 1 person)

- 椒鹽羊小排** 每件/360
 ラムの塩コショウ風味ソテー(一人前)
 Sautéed Lamb Chop with Salt and
 Pepper Sauce (for 1 person)

肉類



- 中式煎牛柳** **台灣Taiwan** 每件/280
 牛ヒレ肉の特製ソース炒め(一人前)
 Sautéed Beef Tenderloin with Sweet and
 Sour Sauce (for 1 person)



- 蜜椒煎牛柳** **台灣Taiwan** 每件/280
 牛ヒレ肉の特製ソース炒め(一人前)
 Sautéed Beef Tenderloin with Pepper
 Honey Sauce (for 1 person)



- 沙茶芥藍牛肉** **台灣Taiwan** 680
 牛肉とカイラン菜のサテソース炒め
 Sautéed Beef Slices and Chinese Kale
 with Satay Sauce



- 潮式椒麻水煮牛** **台灣Taiwan** 620
 牛肉のラー油と干し唐辛子の四川風ピリ辛煮込み
 Beef Slices Simmered with Chili Oil and
 Dried Chili Pepper, Sichuan Style



- 風沙梅膏焗肋排** 720
 豚スペアリブの特製甘酸っぱい梅ソー
 スソテー
 Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce



- 碧綠川椒雞** 620
 鶏肉の黒胡椒/中華山椒ソース炒め
 (ハーブ葉の素揚げ添え)
 Sautéed Chicken with Black Pepper/Sichuan
 Pepper, Served with Fried Herb Leaves



- 鮮果咕咾肉** 520
 パイナップル入り酢豚
 Sweet and Sour Pork with Pineapple

所有價格皆須另加10%服務費
 All prices are subject to a 10% service charge
 上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
 Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
 食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

Seafood

海鮮料理

人氣



油淋筍殼魚 兩/130
蒸し魚の熱い油かけ
Steamed Marble Goby, Sprinkled with Hot Oil



堂灼响螺片(4位起) 位/260
ブロス添えポーチドスライスつぶ貝
Poached Sliced Giant Conch With Broth

海鮮類



白灼活沙蝦 560
活海老の湯引き 特製ネギ醤油添え
Poached Fresh Shrimps, Served with Spring Onion Flavored Soy Sauce



生汁明蝦球 980
大海老の唐揚げ、マヨネーズ絡め季節野菜添え
Deep-fried Shrimp Balls, Wok-fried with Mayonnaise



黃金黑蒜明蝦球 1080
大海老むき身、万願寺唐辛子と黒にんにくの炒め合せ
Stir-fried Shelled Shrimps with Relleno Peppers and Fermented Garlic

人氣



澎湖金沙小管 580
澎湖産イカのソテー 卵黄ソース添え
Sautéed Penghu Squid With Egg Yolk Sauce

人氣



干煎鰻魚片(4件) 980
マナガツオ切り身の甘口醤油焼き、マヨネーズ添え
Pan-fried Butterfish Fillets with Soy Sauce, Served with Mayonnaise



欖菜蒸東星斑片(4件) 820
ハタ切り身の潮州風塩漬け高菜蒸し
Steamed Grouper Fillet with Pickled Cabbage

人氣



避風塘軟殼蟹 580
ソフトシェルクラブの香港風にんにく唐辛子炒め
Stir-fried Soft Shell Crabs with Chili Pepper and Minced Garlic

人氣



麻油燒酒龍膽斑 1080
ハタ切り身のごま油、生姜、米酒風味煮込み
Steamed Grouper Fillet with Pickled Cabbage

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

時價活海鮮

Live Seafood

海鮮(時価)

請選擇烹調風味
調理法をお選びください Please Choose One Cooking Method

沙公,沙母 Scylla Serrata ガザミ

- | | | |
|---|---|--|
| 清 | 蒸 | 蒸し蟹 Steamed Crab |
| 泰 | 式 | 蟹のタイ風甘辛ソース炒め
Sautéed Crab with Thai Style Sweet Chili Sauce |
| 金 | 沙 | 蟹の塩漬け卵黄身炒め
Sautéed Crab with Mashed Salted Egg Yolk |
| 避 | 風 | 蟹の香港風にんにくと唐辛子炒め
Wok-fried Crab with Minced Garlic and Chili Peppers |
| 粉 | 絲 | 蟹と春雨の香ばしい醤油風味土鍋煮込み
Crab Boiled with Green Bean Noodles in Casserole |

澳洲大龍蝦 Fresh Australia Lobster 伊勢海老オーストラリア

澳洲小龍蝦 Fresh Australia Pettit Lobster 小さな伊勢海老オーストラリア

波士頓龍蝦 Boston Lobster 伊勢海老ボストン

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 蒜 | 蓉 | 蒸 | 龍 | 蝦 | 伊勢海老のんにく風味蒸し
Steamed Spiny Lobster with Minced Garlic |
| 上 | 湯 | 焗 | 龍 | 蝦 | 伊勢海老のバター風味チキンブロスソテー
Sautéed Spiny Lobster with Butter-flavored Chicken Broth |
| 薑 | 蔥 | 焗 | 龍 | 蝦 | 伊勢海老の生姜と青ねぎ風味ソテー
Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger |

龍虎斑 Tiger Grouper 竜虎ハタ

七星斑 Jewel Grouper ユカタハタ

東星斑 Coral Grouper スジアラ

紅條 Small Scale Blackfish ユカタハタ

黑毛 Girella punctata チヌメジナ

清蒸 蒸し魚 Steamed Fish

古法蒸 魚の生姜、セロリ、塩漬け高菜蒸し Steamed Fish with Ginger, Celery and Pickled Chinese Mustard

梅子蒸 魚のねり梅風味蒸し Steamed Fish with Chinese Plum Paste

半煎煮 魚の潮州風だし蒸し焼き Pan-fried Fish, Sauteed with Fish Stock



綠仔菜類

Clay Pot Cooking 中華風土鍋料理

人氣



韓江一品煲 1080
干し魚浮き袋、貝柱と海老の土鍋炒め煮
Sautéed Dried Fish Maw, Scallops,
and Shrimps, Served in Clay Pot



明蝦粉絲煲 1280
海老と春雨の醤油風味土鍋煮
Shrimp and Mung Bean Noodles Cooked
in Clay Pot, Flavored with Soy Sauce



海皇豆腐煲 680
揚げた豆腐と海鮮の土鍋炒め煮
Sautéed Diced Tofu and Seafood,
Served in Clay Pot



鹹魚雞粒豆腐煲 680
広東風塩漬け魚と揚げ豆腐の
醤油風味土鍋炒め煮
Sautéed Cantonese Salted Fish
and Diced Chicken, Served in Clay Pot

人氣



薑蔥牛肉煲 台灣Taiwan 680
牛肉、青ねぎと生姜の醤油風味炒め煮土鍋盛り
Sautéed Beef Slices with Green Onion
and Ginger, Served in Clay Pot



海鮮什菜煲 620
野菜いろいろの海鮮土鍋煮
Simmered Seafood with
Mixed Vegetables in Clay Pot

人氣



潮式麻辣鵝紅煲 480
潮州風ガチョウの血のゼリーのマリネ
唐辛子風味
Marinated Goose Blood Jelly
with Chili Pepper Chaozhou Style

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

豆腐蔬菜類

Vegetables

豆腐と野菜

人気



上湯苜蓿 520
ひゆ菜とにんにくの煮浸し
Slightly Simmered Amaranth with Garlic



金銀蛋苜蓿 520
ひゆ菜、ピータンと玉子の煮浸し
Slightly Simmered Amaranth with Preserved Egg and Egg Drop

人気



山藥絲瓜 580
ヘチマと山芋の炒め
Stir-fried Angled Loofah with Yam



干貝山藥浸翠蔬 520
季節の野菜と干し貝柱、山芋の和え物
Seasonal Vegetable with Dried Shred Scallops and Yam



日本百合蘆筍 620
ゆり根とアスパラガスの炒め合せ
Stir-fried Lily Bulbs and Asparagus

人気



脆肉炒芥藍 480
カイラン菜と塩漬け肉の炒め合せ
Stir-fried Chinese Kale with Salted Pork



培根高麗菜 380
キャベツとベーコンの炒め合せ
Stir-fried Cabbage with Bacon



清炒季節時蔬 時價 Market Price
季節野菜の炒めもの
Stir-Fried Vegetable

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

燉品湯類

Soup スープ

人気



太極雞茸蔬菜羹 560
太極模様のすりつぶしたほうれん草と卵白の
とろみスープ
Soup of Spinach Mash and Egg White, Tai-chi Shaped



松茸菜膽螺頭燉子排 每位/480
豚カルビ、巻貝、松茸、キャベツの
煮込みスープ (一人前)
Double Boiled Soup in Pork Rib, Conch, Matsutake and Cabbage (for 1 person)

人気



蟲草花北菇燉雞湯 每位/380
乾燥した冬虫夏草の花、椎茸入りの
チキンスープ (一人前)
Double Boiled Chicken Soup with Wild Fungus and Dried Mushroom (for 1 person)

人気



蘿蔔燉牛腩 台灣Taiwan 每位/380
大根と牛肉の煮込みスープ (一人前)
Sliced Beef and Radish Simmered with Broth (for 1 person)



北菇蝦丸湯 每位/360
椎茸入りの手作り海老団子の
澄ましスープ (一人前)
Handmade Shrimp Balls and Dried Mushroom Soup (for 1 person)



瑤柱海皇羹 每位/320
干し貝柱入りの海鮮とろみスープ (一人前)
Thick Soup of Dried Scallop and Chopped Seafood (for 1 person)



瑤柱鮑絲羹 每位/320
干し貝柱と細切り鮑のとろみスープ (一人前)
Thick Soup of Dried Scallop and Shredded Abalone Soup (for 1 person)



西湖牛肉羹 台灣Taiwan 每位/320
牛ひき肉、卵白とパクチーの
とろみスープ (一人前)
Thick Soup of Minced Beef, Egg White and Parsley (for 1 person)

Rice, Noodles and Congee

チャーハン、お粥、麵

人気



潮州炒飯 460
海老、鶏肉の潮州風チャーハン
Fried Rice with Shrimps and Chicken

人気



松露福州炒飯 680
トリュフ入り福州風チャーハン
Fuzhou Fried Rice With Truffle



瑤柱蛋白炒飯 680
干し貝柱と卵白のチャーハン
Fried Rice with Dried Scallop and Egg White



鹹魚雞粒炒飯 420
広東風塩漬け魚と鶏肉のチャーハン
Fried Rice with Cantonese Salted Fish and Chicken

人気



潮式干焼伊麵 520
パリパリ潮州風焼きそば(砂糖/黒酢添え)
Crispy Pan-fried Noodles, Chao-Zhou Style
(served with sugar and black vinegar)



潮州炒麵 420
海老、鶏肉ともやしの潮州風焼きそば
Stir-fried Noodles with Shrimps, Chicken,
and Bean Sprout

人気



海鮮炒麵 620
カリカリ麵の海鮮あんかけ焼きそば
Crispy Deep-fried Noodles Topped with
Assorted Seafood



干炒牛河 台灣Taiwan 460
牛肉の焼き河粉(ライスヌードル)
Stir-fried Wide Rice Noodles with Beef

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

粉麵 粥品



干炒豬河 460
豚肉の焼き河粉(ライスヌードル)
Stir-fried Wide Rice Noodles with Pork

人気



潮州炒米粉 420
海老、鶏肉ともやしの潮州風焼きビーフン
Stir-fried Rice Noodles with Shrimps,
Chicken, and Bean Sprout



臘味煲仔飯 位/320
香港風土鍋炊き込みご飯(腸詰め入り) (一人前)
Steamed Rice with Cantonese Sausages
in Clay Pot (for 1 person)

人気



鯧魚肉碎粥 位/480
マナガツオ肉と豚ひき肉のお粥(一人前)
Congee of Pomfret and Minced Pork
(for 1 person)



鮑魚雞球粥 位/480
アワビと鶏肉のお粥(一人前)
Abalone and Chicken Congee (for 1 person)



潮式皮蛋肉碎粥 位/360
ピータンと豚挽肉のお粥(一人前)
Preserved Egg and Minced Pork Congee
(for 1 person)

Dessert

デザート

每位 / person / 一人前

人気



冰花紅蓮燉官燕 2380
「燕の巣」と干し紅棗の氷砂糖スイートスープ
Dessert Soup of Premium Bird's Nest and
Red Dates Sweetened with Rock Sugar



椰汁燉官燕 2380
「燕の巣」のココナツミルク(温)
Double Boiled Premium Bird's Nest Soup
with Coconut Milk



冰花紅蓮燉雪蛤 680
ハシマ、干し紅棗と蓮実のデザートスープ(温)
Harsmar Sweet Soup with
Dried Red Dates and Lotus Seeds(HOT)

人気



椰汁燉雪蛤 680
ハシマのココナツミルク
Double Boiled Harsmar with Coconut Milk



芋泥西米露 180
タロイモとプチタピオカの
ココナツミルク風味スイートスープ(温)
Taro and Coconut Milk Flavored Sago
Sweet Soup (HOT)

人気



银杏甜芋泥 200
银杏入りタロ芋のデザート
Sweet Taro Paste with Ginkgo



酒釀鴛鴦湯圓 200
酒釀(中華風甘酒)風味の
餡入り団子デザートスープ
Dessert Soup of Rice-flour Dumpling
Flavored with Sweet Fermented Rice

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。

甜品



每位 / person / 一人前

人気



潮州綠豆爽 180
皮むき緑豆の潮州風スイートスープ(温)
Sweet Soup of Peeled Mung Beans (HOT)



楊枝金露(時令) 220
プチタピオカ入りのマンゴーとグレープフル
ーツスイートスープ(冷) (季節限定)
Mango and Grapefruit Sweet Sago Soup
(CHILLED) (Seasonal Item)

人気



手工杏仁凍豆腐(時令) 220
杏仁豆腐(季節限定)
Chilled Almond Tofu Sweet Soup
(Seasonal Item)

精選點心

潮品集

MENU



本店所使用的豬肉來自台灣

TAIWAN PORK ONLY

当店では、国産豚肉をご用意しております

Cantonese Dim Sum

點心

精選點心



鮑魚灌湯包 位/380

広東風スープ餃子 (一人前)
Double Boiled Soup Dumpling with
Abalone (for 1 person)



黒金龍蝦餃皇 位/360

ロブスター蒸し餃子 (一人前)
Steamed Lobster Dumpling With Gold Foil
(for 1 person)

人気



蟹黄干貝燒賣 位/178

カニミソホタテ焼売 (一人前)
Steamed Pork and Crab Roe Dumpling
Topped on Pan-fired Scollop (for 1 person)

人気



天鵝流沙酥 位/178

ゲースクリームと卵黄のカスタードの
パフパティシエール (一人前)
Swan Cream and Egg Yolk Custard Puff
Pastry (for 1 person)



燕窩鐵觀音蛋塔 位/198

ツバメの巣と鉄観音茶添えエッ
グタルト (一人前)
Tie Guan Yin Tea Egg Tar With Bird's Nest
(for 1 person)



起司烤白菜 320

白菜の香港風グラタン
Chinese Cabbage au Gratin, Hong Kong
Style



晶瑩鮮蝦餃 198

たけのこ入りの蒸し海老餃子
Steamed Bamboo Shoot and Shrimp
Dumpling

人気



瑤柱絲瓜卷 198

干し貝柱ヘチマロール
Steamed Penghu Angled Luffa and Mush
Shrimp Roll With Dried Scallops



香麻石斑卷 198

ハタと青ねぎの巻揚げ
Deep-fried Spring Roll Filled with Fish and
Green Onion, Topped with Sesame



鮮蝦腐皮卷 198

海老の湯葉巻き揚げ
Crispy Fried Tofu Skin Roll with Shrimp
Filling



嫣紅女蔬心腸粉 198

レッドイースト野菜腸粉
Steamed Red Yeast Rice Roll Filled With
Vegetarian

人気



翠綠男好蝦腸粉 198

ほうれん草海老腸粉
Steamed Spinach Rice Roll Filled With
Shrimps

人気



潮牌叉燒酥 178

チャーシューパイ
Char-Siu (Cantonese BBQ Pork) Puff

人気



潮式臘味蘿蔔糕 178

広東風腸詰入り大根もちの煎り焼き
Pan-fried White Radish Cake with
Diced Chinese Sausage



葫蘆鹹水角 178

豚肉と干し海老のもち皮の揚げ餃子
Deep-fried Glutinous Rice Dumpling,
Filled with Minced Pork and Dried Shrimp

所有價格皆須另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員
Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.
食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。



Cantonese Dim Sum

点 心



肝菌素蒸餃 178
ポルチーニ蒸し餃子
Steamed Porcini Vegetarian Dumpling



潮州蒸粉粿 178
潮州風米粉皮の蒸し餃子
Chaozhou Style Steamed Crystal Dumpling

人氣



潮式蘿蔔燒餅 178
大根パイ
White Radish Puff



豉汁蒸排骨 178
豚ショートリブのトーチ(発酵大豆)風味蒸し
Cantonese Style Steamed Pork Short Ribs
with Fermented Beans



XO醬蒸鳳爪 178
鶏足のXOソース風味蒸し
Cantonese Style Steamed Chicken Feet with
XO Sauce

所有價格皆須另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge

上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

如對特定食物會產生過敏狀況者，敬請事先告知服務人員

Should you have any food allergies, please inform our service attendants in advance.

食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください。