



Table Set Menu

每桌 / per table 10,800元

潮州四小碟 前菜の4点盛合せ Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

瑤柱海皇羹 干し貝柱入りの海鮮とろみスープ
Thick Soup of Dried Scallop and Chopped Seafood

XO醬蜜豆爆蝦仁螺片 巻き貝と蜂蜜豆のXO醬炒め
Fried Conch and Honey Beans With XO Chili Sauce

京都骨拼海鮮捲 揚げ海鮮ロールと酢豚の盛合
Combo of Fried Seafood Roll and Sweet and Sour Pork

白灼荷葉鮮蝦 活海老の湯引き特製ネギ醬油添え
Poached Fresh Shrimps, Served on Lotus Leaf with Home-made Sauce

清蒸龍虎斑 ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed Pearl Grouper with shred Green Onion and Ginger

靈芝菇扒菜膽 椎茸とレタスの炒め Stir-Fried Mushroom Topped on Poached Lettuce

美點雙輝 おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum

芋泥西米露 (温) プチタピオカ入りのタロイモココナツミルクデザートスープ
Taro Flavored Sago Sweet Soup (HOT)

季節鮮生果 季節の果物 Seasonal Fruits

每桌 / per table 13,800元

潮州四小碟 前菜の4点盛合せ Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

魚翅三絲羹 魚の浮き袋とアワビの細切りとフカヒレの濃厚スープ
Braised Shredded Abalone, Fish Maw and Shark's Fin Soup

鵝掌鮮鮑片 薄切り鮑とガチョウの足のオイスターたれ煮込み
Braised Slice of Abalone and Goose Feet

玉龍明蝦捲 大海老の唐揚げベーコンロール
Deep Fried King Prawn Bacon Rolls with Home made sauce

蒜片牛仔粒 ガーリックスライス付きサイコロステーキ (牛肉/台灣Taiwan)
Stir-fried Beef Cubes with Sliced Garlic

文昌脆皮雞 皮パリパリ鶏の丸揚げ にんにく風味 Crispy Skin Chicken Flavored with Garlic

清蒸龍虎斑 ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed "Dragon-Tiger" Grouper with shred Green Onion and Ginger

美點雙輝 おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum

潮州綠豆爽 (温)皮むき緑豆の潮州風デザートスープ
Sweet Soup of Peeled Green Beans (Hot)

季節鮮生果 季節の果物 Seasonal Fruits

以上價格均需加一成服務費, 每桌十人, 加人加價

All the above prices are subject to 10% service charge. Each table is for 10 persons, additional person incurs extra charges.

サービス料(10%)は別途で加算させていただきます。テーブル10人席とさせていただきます。



烤鴨桌菜

每桌 / per table 16,800元

一日前預訂

潮州五小碟

前菜の5点盛合せ

Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

廣式片皮鴨

広東ダック(一羽)

Cantonese Style Roast Duck

鮑參翅肚羹

魚の浮き袋とアワビの細切りとナマコとフカヒレのとろみスープ

Braised Shredded Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw and Shark's Fin Soup

廣肚鮮鮑片

魚の浮き袋と薄切り鮑のオイスターたれ煮込み

Braised Slice of Abalone and Fish Maw

海鮮捲拼鴨鬆

さいた鴨肉の炒めとのレタス包み, 揚げ海鮮ロールと

Stir-Fried Minced Duck Wrapped in Lettuce, and Deep Fried Seafood Rolls

水煮龍虎斑

潮州式アカマダラハタ

Pearl Grouper Slices Poached with Chili Oil

白菜鴨架湯

白菜と鴨骨のスープ

Boiled Duck's Bone Soup With Cabbage

美點雙輝

おすすめ点心(二点)

Selection of Cantonese Dim-Sum

潮州綠豆爽

(温) 皮むき緑豆の潮州風デザートスープ

Sweet Soup of Peeled Green Beans (Hot)

季節鮮生果 季節の果物 Seasonal Fruits

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

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。

以上價格均需加一成服務費，每桌十人，加人加價

All the above prices are subject to 10% service charge. Each table is for 10 persons, additional person incurs extra charges.

サービス料(10%)は別途で加算させていただきます。テーブル10人席とさせていただきます。



每桌 / per table 16,800 元

- 潮州五小碟** 前菜の5点盛合せ Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style
- 螺頭燉子排** つぶ貝と豚の骨付き肉の煮込み Stewed Pork Rib with Trumpet Shell
- 鵝掌扣海參** 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
- 玉龍明蝦捲拼海鮮捲** 大海老の唐揚げベーコンロール, 揚げ海鮮ロールと
Deep Fried King Prawn Bacon Rolls and Deep Fried Seafood Rolls
- 蒜片牛仔粒** ガーリックスライス付きサイコロステーキ (牛肉/台灣Taiwan)
Stir-fried Beef Cubes with Sliced Garlic
- 文昌脆皮雞** 皮パリパリ 鶏の丸揚げ にんにく風味
Crispy Skin Chicken Flavored with Garlic
- 清蒸龍虎斑** ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed "Dragon-Tiger" Grouper with shred Green Onion and Ginger
- 美點雙輝** おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum
- 潮州綠豆爽** (温)皮むき緑豆の潮州風デザートスープ
Sweet Soup of Peeled Green Beans (Hot)
- 季節鮮生果** 季節の果物 Seasonal Fruits

每桌 / per table 19,800 元

- 潮州五小碟** 前菜の5点盛合せ Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style
- 潮式魚翅佛跳牆** 潮州風「仏跳牆」スープ
Buddha jumps over the wall Chaozhou Style
- 鵝掌原粒鮑** (10頭) 鮑とガチョウ足のオイスターたれ煮込み
Braised Abalone and Goose Feet with Oyster Sauce
- XO醬爆玉帶** ホタテと野菜のXO醬炒め
Stir-fried Scallops and Vegetables with XO Sauce
- 堂灼響螺片** つぶ貝の鶏だし茹で Poached Sliced Giant Conch With Chicken Broth
- 火焰梅膏焗肉排** 豚スペアリブの特製梅酢ソースソテー
Sautéed Pork Spare Ribs with Plum Sauce
- 清蒸龍虎斑** ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed "Dragon-Tiger" Grouper with shred Green Onion and Ginger
- 美點雙輝** おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum
- 紅蓮燉銀耳** なつめ、白くらげと蓮の実のデザートスープ
Double Boiled Sweet Soup of Red Dates, White Fungus and Lotus Seeds
- 季節鮮生果** 季節の果物 Seasonal Fruits

以上價格均需加一成服務費, 每桌十人, 加人加價

All the above prices are subject to 10% service charge. Each table is for 10 persons, additional person incurs extra charges.

サービス料(10%)は別途で加算させていただきます。テーブル10人席とさせていただきます。



Table Set Menu

每桌 / per table 23,800 元

潮州五小碟 前菜の5点盛合せ Home-made Appetizer Platter Chaozhou Style

原盅燉排翅 フカヒレの澄ましスープ Simmered Shark Fin Soup with Broth

廣肚鮮鮑片 魚の浮き袋と薄切り鮑のオイスターたれ煮込み
Braised Slice of Abalone and Fish Maw

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

薑蔥焗螃蟹 カニの生姜と青ねぎ風味ソテー
Sautéed Fresh Crab with Ginger and Green Onion Butter Sauce

文昌脆皮雞 皮パリパリ 鶏の丸揚げ にんにく風味
Crispy Skin Chicken Flavored with Garlic

清蒸龍虎斑 ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed "Dragon-Tiger" Grouper with shred Green Onion and Ginger

美點雙輝 おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum

紅蓮燉銀耳 なつめ、白くらげと蓮の実のデザートスープ
Double Boiled Sweet Soup of Red Dates, White Fungus and Lotus Seeds

季節鮮生果 季節の果物 Seasonal Fruits

每桌 / per table 32,800 元

潮州六小碟 前菜の6点盛合せ 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 and Chicken Soup

上湯龍蝦煨伊麵 伊勢海老のブロス炒め
Sautéed Fresh Lobster with Stock Butter Sauce

廣肚原粒禾鮑(6頭) 魚浮き袋と鮑の姿煮 Braised Abalone with Fish Maw

蜜椒煎羊排 ラムのハニーペッパー風味ソテー
Sautéed Lamb Chop with Honey Pepper Sauce

清蒸龍虎斑 ハタの香味油風味姿蒸し、青ねぎと生姜のせ
Steamed "Dragon-Tiger" Grouper with shred Green Onion and Ginger

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

美點雙輝 おすすめ点心(二点) Selection of Cantonese Dim-Sum

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

季節鮮生果 季節の果物 Seasonal Fruits

以上價格均需加一成服務費，每桌十人，加人加價

All the above prices are subject to 10% service charge. Each table is for 10 persons, additional person incurs extra charges.

サービス料(10%)は別途で加算させていただきます。テーブル10人席とさせていただきます。