

春特選コース

Spring Premium Course

¥14,300

黄金皮蛋	黄金ピータンのアミューズ Parboiled pufferfish with green pepper sauce
五色拼盆	前菜5種盛り合わせ Assorted appetizer
紅焼排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark fin
点心	セイロ蒸しまんじゅう Steamed bun
干焼明蝦	カラビネーロ海老のチリソース Braised prawn with chili sauce
魚香和牛	和牛のステーキ 魚香ソース Wagyu steak with yu-xiang sauce
上海炒麵	桜海老香る上海焼そば Shanghai fried noodles with sakura shrimp
美味点心	デザート Dessert

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

フカヒレ姿煮コース

Shark fin Course

¥14,300

美食六種	前菜 6 種盛り合わせ	Assorted appetizer
北京蒸湯	北京風地鶏の漢方蒸しスープ	Beijing-style steamed chicken soup with traditional Chinese herbs
干焼明蝦	大海老のチリソース	Braised prawn with chili sauce
紅焼排翅	フカヒレの姿煮	Braised shark fin
点心	セイロ蒸しまんじゅう	Steamed bun
北京烤鴨	北京ダック	Beijing duck
炒鮑牛肉	牛肉と鮑の XO 醬炒め	Stir-fried beef and abalone with XO sauce
蟹黄魚翅麵	上海蟹味嚙とフカヒレの煮込みそば	Braised noodles with shanghai crab roe and shark fin
美味点心	デザート	Dessert

料理長おすすめコース

Chef's Recommendation Course

¥11,000

特別五拼盤	前菜 5 種盛り合わせ	Assorted appetizer
両味蝦仁	大海老の 2 種料理	Two types of shrimp dishes
瑞麟鮑魚	当店のスペシャリテ 蝦夷鮑のステーキ	Abalone steak with soy sauce
北京烤鴨	北京ダック	Beijing duck
香醋牛塊	牛ホホ肉の黒酢炒め	Black vinegar sweet and sour beef
清湯鶏麵	柔らか鶏の中華そば	Noodles soup with chicken
美味甜点心	本日のデザート	Dessert

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

上海春の味覚コース

Shanghai Spring Seasonal Course

¥8,800

+ ¥4,400にて、コースにフカヒレ姿煮をお付けいただけます。

黄金皮蛋	黄金ピータンのアミューズ	Golden century egg amuse
精式拼盆	前菜 4 種盛り合わせ	Assorted appetizer
蛤蜊上湯	鱈付き甘鯛と蛤の上湯スープ	Crispy-scale tilefish and clam superior broth soup
香醋牛塊	牛ホホ肉の黒酢ハスカップソース	Braised beef cheek with black vinegar
干焼明蝦	カラビネーロ海老のチリソース	Braised prawn with chili sauce
上海炒麵	桜海老香る上海焼きそば	Shanghai fried noodles with sakura shrimp
美味点心	ココナッツ団子とバニラ杏仁豆腐	Coconut rice dumplings and vanilla almond jelly

瑞麟コース

Zuirin Course

¥6,600

精式拼盆	前菜 5 種盛り合わせ	Assorted appetizer
蚶肉魚翅湯	各種具材と蟹とフカヒレのスープ	Shark fin soup with crab meat
両味炒鮑蝦	蝦夷鮑の姿蒸しと海老のチリソース	Two types dish of abalone and shrimp
上海烤鸭	上海ダック	Crepe wrapped terrine duck Shanghai style
香醋肉塊	豚の角煮の黒酢炒め	Stir fried braised pork belly in black vinegar sause
麻婆丼	四川風麻婆丼	Mapo tofu rice bowl
杏仁豆腐	杏仁豆腐	Almond jelly

*米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Service charge will be added.

季節のおすすめメニュー

一品

瑞麟鮑魚	●瑞麟スペシャリテ 鮑のステーキ	¥2,200
当店一押し of 逸品です是非ご賞味ください		
醬爆鶏丁	鶏と茄子の味噌炒め	¥1,980
木耳肉/蝦仁	木耳と卵と 海老または豚肉の炒め	¥1,980
劍魚咖喱	カジキマグロのスパイシースープカレー	¥1,980
鱈魚南蛮	瀬戸内レモン香るサワラの南蛮漬け	¥1,650
搾菜肉絲	ザーサイと豚肉の細切り炒め	¥1,980
軟炸豚足	豚足の唐揚げ 3本	¥2,200
芙蓉蝦蛋	海老と玉子の炒め 甘酢餡かけ	¥1,760

麵飯

海胆炒飯	ウニのせ生海苔蟹肉餡かけ炒飯	¥1,980
上海炒麵	桜海老香る上海焼そば	¥1,980
韮菜湯麵	栃木農家直送ニラそば	¥1,980
鴨葱湯麵	深谷葱と鴨肉の中華そば	¥1,980

春の台湾デザート

時冰淇淋	季節のアイスクリーム	¥550
凍愛玉子	瀬戸内レモンの愛玉ゼリー	¥550
珍珠奶茶	凍頂ウーロンミルクティータピオカ	¥550
炸地瓜球	QQ ボール	¥550
台湾蛋糕	台湾カステラ	¥550
香炸杏仁	中華風杏仁揚げ	¥550
仙草凍子	仙草ゼリー	¥550

*米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

Service charge will be added.

冷菜料理 Appetizer

五色拼盆	おすすめ前菜 5 種盛り (1 人前) Assorted 5 kinds of appetizer	¥1,650
	2~3 人前	
特式拼盆	4 種冷菜盛合せ Assorted 4 kinds of appetizer	¥5,500
三色拼盆	3 種冷菜盛合せ Assorted 3kinds of appetizer	¥3,850
冷鮑魚片	鮑の冷菜 Chilled abalone appetizer	¥5,500
拌海蜇皮	くらげの和え物 Jellyfish salad	¥3,300
冷白油鶏	鶏の香り塩水漬 Steamed chicken	¥2,200
口水鶏	四川名物 よだれ鶏 Steamed chicken with spicy sauce	¥2,200
棒棒鶏絲	鶏肉の辛味胡麻ソース Shredded chicken with spicy sesame sauce	¥2,200
広東叉焼	広東式焼豚 Roast pork	¥2,200
白片肉菜	豚肉の冷しゃぶ四川風辛味ソース Pork shabu-shabu sichuan style	¥2,200
冷拌皮蛋	ピータン Century egg	¥2,200
涼拌黃瓜	キュウリとニンニクの和え物 Cucumber with garlic	¥880

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

ナマコ / 鮑料理 Sea cucumber / Abalone

2~3 人前

紅焼鮑魚	鮑の醤油煮込み Stewed abalone in soy sauce	¥5,500
奶油鮑魚	鮑のクリーム煮込み Stewed abalone in cream	¥5,500
美鮑海參	鮑とナマコの醤油煮込み Stewed abalone and sea cucumber in soy sauce	¥5,500
紅焼海參	ナマコの醤油煮込み Stewed sea cucumber in soy sauce	¥5,500

フカヒレ料理 Shark fin

紅焼小排翅	ヨシキリザメのフカヒレ姿煮(1 人前) Braised shark fin	¥6,600
紅焼大排翅	上海式フカヒレ姿煮 Braised shark fin	¥14,300

2~3 人前

海老料理 Prawn and shrimp

2~3 人前

乾焼鮮蝦仁	海老のチリソース煮 Braised shrimp with chili sauce	¥2,860
奶油鮮蝦仁	海老のマヨネーズ和え Braised shrimp with mayonnaise sauce	¥2,860
時菜鮮蝦仁	海老と季節野菜の炒め Stir-fried shrimp with seasonal vegetable	¥2,860
干焼明蝦	大海老のチリソース煮 Braised prawn with chili sauce	¥3,850
鮮炒三片	海老 イカ 帆立貝の塩味炒め Stir-fried shrimp, squid and scallops with salt	¥2,200

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

鶏料理 Chicken

北京烤鴨	北京ダック	1羽	¥11,550
		1/2羽	¥6,160
	Beijing duck	1枚	¥770
		2~3人前	
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め		¥2,200
	Stir-fried chicken and cashew nuts		
軟炸鶏塊	若鶏の唐揚げ		¥2,200
	Fried chicken		
油淋子鶏	若鶏の香味揚げオニオンソース		¥2,200
	Fried chicken with onion sauce		
宮保鶏丁	鶏肉の辛味炒め		¥2,200
	Stir-fried chicken		

牛肉料理 Beef

2~3人前

蠔油炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め		¥2,860
	Stir-fried beef with oyster sauce		
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切炒め		¥2,860
	Stir-fried beef with green pepper		
時菜炒牛肉	季節野菜と牛肉の炒め		¥2,860
	Stir-fried beef with seasonal vegetable		

豚肉料理 Pork

2~3人前

糖醋肉塊	酢豚		¥2,420
	Sweet and sour pork		
香醋肉塊	黒酢酢豚		¥2,420
	Black vinegar sweet and sour pork		
炒八宝菜	八宝菜		¥2,420
	Stir-fried vegetable and pork in starchy sauce		
回鍋肉片	豚肉とキャベツの辛味噌炒め		¥2,420
	Twice cooked pork		
紅焼角煮	豚の角煮		¥1,980
	Braised pork belly		
搾菜肉絲	ザーサイと豚肉の細切り炒め		¥1,980
	Shredded pork stir-fried with pickled mustard greens		
木須肉	豚肉と卵とキクラゲの炒め		¥1,980
	Stir-fried pork with egg and wood ear mushrooms		

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

玉子 / 野菜料理 Egg / Vegetable

2~3 人前

芙蓉蟹蛋	蟹玉 Crabmeat omelet	¥1,760
蕃茄炒蛋	海老入りトマトと玉子の炒め Stir-fried egg with tomato and shrimp	¥2,200
乾焼炒蛋	海老入り玉子のチリソース煮 Braised seafood and egg with chili sauce	¥2,200
漁香茄子	豚肉入り茄子の酸辛味煮 Braised eggplant and pork with sour and spicy sauce	¥2,200
炒合菜肉絲	豚肉入り五目野菜の炒め Stir-fried vegetable and pork	¥1,650
奶油白菜	白菜のクリーム煮 Cream of chinese cabbage soup	¥1,650
蒜炒青菜	旬の青菜のニンニク風味炒め Stir-fried greens with garlic	¥1,650

豆腐料理 Bean curd

2~3 人前

麻婆豆腐	麻婆豆腐 Mapo tofu	¥1,650
蟹肉豆腐	豆腐と蟹肉の塩うま煮 Braised bean curd with crab	¥1,980
素菜豆腐	豆腐と旬野菜の塩うま煮 Braised bean curd with vegetable	¥1,980

スープ Soup

1 人前

素菜上湯	野菜スープ Vegetable soup	¥880
双冬蛋花湯	玉子スープ Egg soup	¥880
蛋花粟米湯	コーンスープ Corn soup	¥1,100
酸辣湯	酸辣湯 Hot and sour soup with chop suey	¥1,320
魚翅湯	フカヒレスープ Shark fin soup	¥1,815
蟹黃魚翅湯	上海蟹入りフカヒレスープ Shark fin and shanghai crab soup	¥1,980

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

麵 / 飯 Rice and Noodle 1人前

砂鍋魚翅麵	フカヒレ入り煮込みそば Noodles soup with shark fin	¥2,750
砂鍋蛤蜊麵	はまぐり入り煮込みそば Noodles soup with clams	¥2,530
砂鍋鶏煨麵	鶏白湯煮込みそば Noodles soup with chicken	¥2,200
海鮮 湯麵／炒麵／飯	海鮮あんかけ つゆそば／焼そば／ごはん Seafood and vegetable Noodles soup／Fried noodles／Rice bowl	¥2,200
什錦 湯麵／炒麵／飯	五目あんかけ つゆそば／焼そば／ごはん Mixed vegetable Noodles soup／Fried noodles／Rice bowl	¥1,980
担々麵	担々麵 Dandan noodles	¥1,980
干拼麻婆麵	汁なし麻婆麵 Dry mapo tofu noodles	¥1,760
排翅烩飯	フカヒレ姿煮かけご飯 * 上海蟹味の餡に変更承ります Shark fin rice bowl	¥6,600 追加料金 ¥550
角煮丼	豚の角煮丼 Braised pork belly rice bowl	¥1,980
麻婆丼	四川風麻婆丼 Mapo tofu rice bowl	¥1,650
蟹肉炒飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crabmeat and lettuce	¥2,200
蝦仁炒飯	海老とレタスのチャーハン Fried rice with shrimp and lettuce	¥2,200
什錦炒飯	五目入りチャーハン Fried rice with chop suey	¥1,980
蟹肉魚翅炒飯	フカヒレ入り蟹肉餡かけチャーハン Fried rice with crab meat and shark fin	¥2,530
海鮮粥	海鮮入り中華粥 Congee with seafood	¥2,200
皮蛋粥	ピータン入り中華粥 Congee with century egg	¥1,650

*米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

Service charge will be added.

点心 / デザート Dim sum / Dessert

酥炸蟹钳	蟹爪の揚げ物 Crispy fried crab claws	1 本	¥1,100
鍋貼餃子	海老入り焼餃子 Pan-fried shrimp dumpling	4 個	¥880
小湯餃子	濃厚旨汁焼餃子 Pan-fried dumpling	4 個	¥880
蝦仁春捲	海老入り春巻 Spring roll with shrimp	1 本	¥275
肉春捲	豚肉入り春巻 Spring roll with pork	1 本	¥275
花焼売	ゆめの大地の焼売 Yume no Daichi pork shumai	1 個	¥330
焼売	焼売 Shumai	3 個	¥660
小龍包	小龍包 Soup dumpling	3 個	¥825
鮮肉大飽	豚肉入りまんじゅう Steamed bun with pork		¥550
豆沙大飽	あん入りまんじゅう Steamed bun with sweet bean		¥550
酥炸麻球	あん入り胡麻揚団子 Crispy sweet sesame balls with sweet bean	1 個	¥275
大熊猫包	ゴマ餡入りパンダまんじゅう Steamed panda bun with sesame paste filling	1 個	¥660
寿桃包	桃まんじゅう Sweet bun		¥330
杏仁豆腐	杏仁豆腐 Almond jelly		¥550
芒果布丁	マンゴープリン Mango pudding		¥550

お子様セット

炒飯、唐揚げ、パンダ饅頭などワンプレートにしました
* ご提供にお時間を頂戴する場合がございますので、ご予約をおすすめしております

¥3,300

* 表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。
Service charge will be added.

地産地消ランチコース

¥5,500

+ ¥4,400 にて、コースにフカヒレ姿煮をお付けいただけます。

- | | |
|-------|------------------|
| 五色拼盆 | 前菜 5 種盛り合わせ |
| 土鸡叉烧 | 彩の国地鶏タマシヤモ叉焼 |
| 小松菜虾仁 | 埼玉小松菜とむき海老の塩炒め |
| 黒猪扣肉 | 彩の国黒豚の角煮 朴葉とともに |
| 深谷葱鴨面 | 深谷葱と鴨肉の中華そば |
| 美味点心 | 杏仁アイスと中華風スイートポテト |
| 狭山茶 | 狭山茶 |

春限定 桜コース

¥4,400

- | | |
|-------|-------------------|
| 五色拼盆 | 前菜 4 種盛り合わせ |
| 油業生魚片 | サーモンの中華風刺身 菜の花ソース |
| 蘇州銀魚湯 | ナズナと白身魚のスープ |
| 賞櫻海鮮 | 海鮮の生海苔炒め 雲丹のせ |
| 素菜牛肉 | 春野菜と牛肉の炒め |
| 成都担々麵 | 汁なし担々麵 |
| 杏仁豆腐 | 桜杏仁豆腐 |

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

春天ランチコース

¥3,300

前菜三品	前菜3種盛り合わせ
蛤蜊蒸蛋	あさりのロワイヤル仕立て
干焼蝦仁	海老のチリソース
巴旦杏旗魚	メカジキのアーモンド衣揚げ ニンニクソース
紅焼蹄肉	豚の角煮と豚足
銀魚炒飯	しらすと大葉の炒飯
杏仁豆腐	バニラ杏仁豆腐

平日限定プリフィクスランチ ¥2,750

メイン料理 A~F の下記 6 種の中から 2 種お選びください

A. 鯖魚南蛮	瀬戸内レモン香るサワラの南蛮漬け
B. 芙蓉蝦蛋	海老と玉子の炒め 甘酢餡かけ
C. 剣魚咖喱	カジキマグロのスパイシースープカレー
D. 搾菜肉絲	ザーサイと豚肉の細切り炒め
E. 時菜牛肉	牛肉と春野菜のオイスターソース炒め
F. 麻婆豆腐	料理長特製 四川風麻婆豆腐

当店一押し！ゆめの大地の焼売がセットでついてきます その他で香の物、ご飯、ランチスープ、デザート付

+¥500 にて、前菜3品、ゆめの大地の焼売、香の物、ご飯、
ふかひれスープ、デザート付に変更承ります

*米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください

*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。