

點心

只限午市

點心 Dim Sum 昼食のみ Only available at lunch

蒸、炆點

蒸し、煮込み點心 Steamed and Braised

 雜菌素蒸餃 (三件) \$58 きのご蒸し餃子 (三個) Steamed vegetarian dumplings with mixed mushrooms (3 pieces)	一口灌湯小籠包 (配子薑陳醋) (四件) \$78 小籠包 (上海式スープ入り點心) (生姜酢付き) (四個) Steamed Shanghainese pork dumplings, served with homemade young ginger vinegar (4 pieces)
 青芹百合素餃 (三件) \$58 キンサイと百合の根の蒸し餃子 (三個) Steamed Chinese celery and lily flower root dumplings (3 pieces)	豉汁醬皇蒸鳳爪 \$48 鶏足の黒豆ソース蒸し煮 Steamed chicken feet with black bean paste
梅菜扣肉水餃 (三件) \$68 豚バラ肉と漬け野菜の煮込み餃子 (三個) Braised pork belly and preserved vegetable dumplings (3 pieces)	鮑汁鳳爪 \$88 鶏足のアワビソース蒸し煮 Braised chicken feet in abalone sauce
北海道帶子蘆筍鳳眼餃 (兩件) \$78 アスパラと北海道産ホタテの蒸し餃子 (二個) Steamed asparagus and Hokkaido scallop dumplings (2 pieces)	蒜香芋頭蒸排骨 \$58 豚スペアリブ、ニンニクと芋の蒸し煮 Steamed pork ribs with garlic and taro
麻辣鮮蝦餃 (三件) \$78 四川風スパイシー海老の蒸し餃子 (三個) Steamed Sichuan spicy prawn dumplings (3 pieces)	沙茶金錢肚 \$58 牛トリッパサテーソース蒸し煮 Steamed beef tripe with satay sauce
晶瑩蝦餃王 (三件) \$78 海老の蒸し餃子 (三個) Steamed prawn dumplings (3 pieces)	檸香牛肉球 (三件) \$58 蒸し水栗ビーフボール、レモンの葉添え (三個) Steamed water chestnut beef balls with lemon leaves (3 pieces)
鮮蝦蟹籽燒賣 (三件) \$68 海老、蟹の卵のシュウマイ (三個) Steamed pork dumplings with prawn and crab roe (3 pieces)	咖喱牛骨髓 \$58 牛骨髓カレーソース蒸し煮 Steamed beef bone marrow with curry sauce
潮州粉粿 (三件) \$48 潮州蒸し餃子 (三個) Steamed Chiu Chow dumplings (3 pieces)	懷舊鴛鴦臘腸卷 (兩件) \$58 中華ソーセージと鴨レバーソーセージまん (二個) Steamed Chinese preserved sausage and duck liver sausage rolls (2 pieces)
 韭菜馬蹄石榴球 (三件) \$68 ニラと水栗の蒸し団子 (三個) Steamed Chinese chives and water chestnut dumplings (3 pieces)	懷舊陳皮叉燒包 (兩件) \$58 陳皮チャーシューパン (二個) Steamed dried tangerine barbecued pork buns (2 pieces)
黑椒牛仔骨 \$68 黒胡椒の蒸し牛カルビ Steamed beef short ribs with black pepper	 石榴瑤柱珍珠雞 (兩件) \$58 蓮の葉包み餅米ご飯、鶏肉、干し貝柱、干し海老、椎茸入り (二個) Lotus leaf wrapped glutinous rice with chicken, conpoy, dried shrimps and shiitake mushroom (2 pieces)
 牛肉灌湯包 (每件) \$68 牛ミンチスープ蒸し餃子 (一個) Steamed minced beef soup dumpling (1 piece)	

腸粉

蒸し米粉巻き Steamed rice roll

鮮蝦脆皮紅米腸

バリバリエビ入り蒸し赤米粉巻き
Steamed red rice rolls with crispy prawn

十八年陳皮牛肉腸

牛肉と18年熟成の陳皮入り蒸し米粉巻き
Steamed rice rolls with beef & 18-year dried tangerine peel

韭黃鮮蝦腸

黄ニラとエビ入り蒸し米粉巻き
Steamed rice rolls with Chinese yellow chives and prawn

砂鍋牛腩豬腸粉

土鍋で煮込み牛のブリスケ入り蒸し米粉巻き
Steamed braised beef brisket rice rolls served in claypot

羅漢齋腸

野菜入り蒸し米巻き
Steamed rice rolls with mixed vegetables

甜點

デザート Desserts

👍 冰花蛋球 (兩件)

揚げ砂糖卵パン (二個)
Fried sugar egg puff (2 pieces)

👍 豬仔奶皇流沙包 (兩件)

溶岩塩卵カスタードパン (二個)
Steamed lava salted egg custard buns (2 pieces)

👍 福鼠糯米糍 (兩件)

オートミール入りもち米団子 (二個)
Glutinous rice dumplings with oatmeal (2 pieces)

🌿 千層椰汁糕 (三件)

レイヤーココナッツプリン (三個)
Layered coconut pudding (3 pieces)

👍 椰糖馬拉糕配花生椰絲牛油 (每件)

蒸しココナッツシュガースポンジケーキ、ココナッツカスタード、ココナッツとピーナッツバター (一個)
Steamed coconut sugar sponge cake, served with coconut and peanut butter (1 piece)

栗子葫蘆酥 (兩件)

ひょうたん型栗のピューレパイ (二個)
Gourd-shaped chestnut purée puff pastry (2 pieces)

煎、炸、焗點

炒め物、揚げ物、焼き物 Baked and Fried

👍 蔥油手抓餅 (每件)

フレキネギパンケーキ (一個)
Flaky scallion pancake (1 piece)

👍 胡椒安格斯牛肉餅 (三件)

胡椒アングスピーフパフ (三個)
Diced peppery Black Angus beef puff (3 pieces)

韭菜鮮蝦薄餅 (每件)

ニラとエビミンチパンケーキ (一個)
Chinese chives and minced shrimp pancake (1 piece)

🌿 煎素餃 (三件)

ベジタリアンの焼き餃子 (三個)
Pan fried vegetarian dumplings (3 pieces)

香煎蘿蔔糕 (三件)

カブケーキ揚げ (三個)
Pan fried turnip cakes (3 pieces)

傳統咸水角 (三件)

豚肉、干しエビ、ニラとヒカマ入り伝統的な揚げもち米団子 (三個)
Traditional deep fried glutinous rice dumplings filled with pork, dried shrimps, Chinese chives and jicama (3 pieces)

👍 北海道帶子荔茸盒 (兩件)

タロ芋のサクサクミニパフ・北海道のホタテ・卵と椎茸入り (二個)
Crispy mashed taro puff with Hokkaido scallop, egg drop and shiitake mushroom (2 pieces)

黃魚津白炸春卷 (配子薑陳醋) (兩件)

キグチ魚と白菜の揚げ春巻き (生姜酢付き) (二個)
Crispy spring rolls with yellow croaker and Chinese cabbage, served with homemade young ginger vinegar (2 pieces)

川麻椒鹽玉子豆腐

四川風スパイシー揚げ玉子豆腐
Deep fried egg tofu with Sichuan green peppercorn and spicy salt