

前菜 / Appetizer

★ 1	あわびの冷菜 Abalone cold cut	¥4,400 (¥5,082) 1人前 ¥2,750 (¥3,176)
★ 2	とり えび あわびの冷菜 Chilled chicken, prawns and abalone combination	¥4,000 (¥4,620) 1人前 ¥2,500 (¥2,887)
3	くらげ冷菜 Chilled jelly fish	¥3,600 (¥4,158)
★ 4	薄切り豚肉のガーリックソース Chilled sliced pork with garlic sauce	¥2,000 (¥2,310)
5	蒸鶏の冷菜 Steamed chicken cold cut	¥2,000 (¥2,310)
6	とり肉山椒香りソース Steamed chicken cold cut with spicy sauce	¥2,000 (¥2,310)
★ 7	鶏の細切りと胡瓜の胡麻ソース Shredded chicken with sesame sauce	¥2,000 (¥2,310)
8	野菜のゆば巻き Vegetable rolls in Chinese style	¥2,000 (¥2,310)
9	焼豚 Barbecued pork Chinese style	¥2,000 (¥2,310)
10	ピータン北京風 Thousand years egg	¥1,600 (¥1,848)
11	セロリの冷菜 Celery salad	¥1,400 (¥1,617)
12	三種冷菜盛合せ Three combinations	¥3,400 (¥3,927)

()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。

()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ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.

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

つばめの巣/Bird's Nest

- | | | | | |
|------|--|------|--------|----------|
| ★ 13 | つばめの巣澄しスープ
Bird's nest clear soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |
| 14 | つばめの巣とり肉入りスープ
Bird's nest with shredded chicken soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |
| ★ 15 | つばめの巣とえびすり身団子の澄しスープ
Bird's nest with shrimp ball soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |

ふかのひれ/Shark's Fin

- | | | | | |
|------|--|------|--------|----------|
| ★ 16 | ふかのひれ姿煮 赤ソースまたは白ソース
Braised superior shark's fin with soya or white sauce (per portion) | 1人前 | ¥6,000 | (¥6,930) |
| ★ 17 | ふかのひれ姿煮と蟹肉
Braised superior shark's fin with with crab meat (per portion) | 1人前 | ¥6,500 | (¥7,507) |
| 18 | ふかのひれ野菜入り煮込み
Braised shark's fin with vegetables (per portion) | 1人前 | ¥3,000 | (¥3,465) |
| ★ 19 | ふかのひれ蟹の玉子入りスープ
Shark's fin with crab roe soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |
| 20 | ふかのひれ蟹肉入りスープ
Shark's fin with with crab meat soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |
| 21 | ふかのひれ鶏肉入りスープ
Shark's fin with shredded chicken soup (per portion) | 1カップ | ¥2,000 | (¥2,310) |

かに/Crab

- | | | | | | | |
|------|--|-----|--------|----------|--------|----------|
| ★ 22 | 蟹肉の淡雪煮
Crab meat scramble egg in Fu-young style | 1人前 | ¥3,000 | (¥3,465) | ¥1,800 | (¥2,079) |
| 23 | 蟹の爪特製フライ
Stuffed crab's claw cutlet (per portion) | 1本 | ¥1,000 | (¥1,155) | | |
| 24 | かにたま
Crab meat scramble egg in Chinese style | | ¥2,800 | (¥3,234) | | |

貝/Shellfish

- | | | | | | | |
|------|--|-----|--------|----------|--------|----------|
| ★ 25 | 特製あわびのフライ
Pan fried abalone box stuffed with shrimp paste | 1人前 | ¥5,000 | (¥5,775) | ¥2,500 | (¥2,887) |
| 26 | 鮑と海老の銭型煮
Steamed abalone stuffed with shrimp paste | 1人前 | ¥4,600 | (¥5,313) | ¥2,500 | (¥2,887) |
| ★ 27 | 鮑としいたけのうま煮
Braised abalone with special sauce | 1人前 | ¥4,600 | (¥5,313) | ¥2,500 | (¥2,887) |
| 28 | 鮑のクリーム煮
Braised abalone with cream sauce | 1人前 | ¥4,600 | (¥5,313) | ¥2,500 | (¥2,887) |
| ★ 29 | 鮑・海老・鶏の炒め
Sauted prawns with abalone and chicken | | ¥4,000 | (¥4,620) | | |
| 30 | 鮑・洋茸・アスパラガスのチキンオイル煮
Stewed abalone with asparagus and mushroom with chicken oil | | ¥3,600 | (¥4,158) | | |
| ★ 31 | 肉類寄せ合わせガーリックソース炒め
Sauted diced chicken and shellfish combination in spicy sauce | | ¥3,600 | (¥4,158) | | |
| 32 | 貝柱といり玉子
Scallop with scrambled egg in Chinese style | | ¥2,200 | (¥2,541) | | |

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

えび/Prawn, Shrimp

★ 33 大正えびの北京ソース炒め Fried prawns in Peking style	¥3,600 (¥4,158) 1人前 ¥2,000 (¥2,310)
★ 34 大正えびの葱生姜ソース炒め Sauted prawns with ginger and spring onion sauce	¥3,600 (¥4,158) 1人前 ¥2,000 (¥2,310)
★ 35 大正えびの皮付辛ソース Prawns with chili sauce	¥3,600 (¥4,158) 1人前 ¥2,000 (¥2,310)
36 大正えびの塩味炒め Sauted prawns	¥3,600 (¥4,158)
37 大正えびとトマトの炒め Sauted prawns with tomato	¥3,600 (¥4,158)
38 大正えびのフライ Deep fried prawns	¥3,600 (¥4,158)
39 小えびの塩味炒め Sauted small shrimps	¥2,800 (¥3,234)
40 えび団子のフライ Deep fried shrimp balls	¥2,800 (¥3,234)
41 えびのすり身トースト胡麻風味 Sesame shrimp toast	¥2,800 (¥3,234)
42 小えびの淡雪煮 Shrimps with scrambled egg in Fu-young style	¥2,800 (¥3,234)
43 小えびの天婦羅 Deep fried shrimps	¥2,800 (¥3,234)
44 小えびの辛ソース Braised shrimps in chili sauce	¥2,800 (¥3,234) 1人前 ¥1,500 (¥1,732)
45 小えびといり玉子 Shrimps with scrambled egg in Chinese style	¥2,800 (¥3,234)

とり/Chicken

★ 46 若どりのフライ特製ソース煮 Pan fried spring chicken with special sauce	¥2,600 (¥3,003) 1人前 ¥1,500 (¥1,732)
47 とりのフライ特製ソース Fried spring chicken with special sauce	¥2,600 (¥3,003)
★ 48 とりの淡雪煮 Minced chicken with scrambled egg in Fu-young style	¥2,000 (¥2,310) 1人前 ¥1,500 (¥1,732)
49 若どりの唐揚げ(骨抜) Deep fried spring chicken	¥2,000 (¥2,310)
50 とりとカシューナッツの炒め Sauted diced chicken with cashew nuts	¥2,000 (¥2,310)
★ 51 とりの中国味噌炒め巣籠り入り Sauted diced chicken with soya paste	¥2,000 (¥2,310) 1人前 ¥1,000 (¥1,155)
★ 52 とりとくるみの炒め Sauted diced chicken with walnuts	¥2,000 (¥2,310) 1人前 ¥1,000 (¥1,155)
★ 53 とりの北京ソース炒め Sauted diced chicken in Peking style	¥2,000 (¥2,310)
54 とりの唐辛子炒め(醤油) Sauted diced chicken and green pepper	¥2,000 (¥2,310)
55 とりとセロリの炒め Sauted sliced chicken with celery	¥2,000 (¥2,310)
56 とりの五目煮 Sauted celery, bamboo-shoots, chicken and mushrooms	¥2,000 (¥2,310)
57 とりの葱香り炒め Fried chicken with onion spice	¥2,000 (¥2,310)
58 とりの甘酢ソース Sweet and sour fried chicken	¥2,000 (¥2,310)
59 とりともやしの炒め Shredded chicken with bean sprouts	¥2,000 (¥2,310)

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

かも/Duck

★ 60 北京ダック Roast duck roll in Peking style (per portion)	1本	¥1,000	(¥1,155)
61 鴨の香り煮 Braised, spiced duck	1人前	¥4,000 ¥2,000	(¥4,620) (¥2,310)
62 鴨の中国味噌炒め巣籠り入り Shredded duck fried with soya paste	1人前	¥2,400 ¥1,500	(¥2,772) (¥1,732)

牛肉/Beef

★ 63 和牛フィレ肉のオイスターソース炒め Sauted sliced fillet beef with oyster sauce	1人前	¥4,200 ¥2,500	(¥4,851) (¥2,887)
★ 64 和牛フィレ肉と銀杏の炒め Sauted diced fillet beef with ginkgo nuts	1人前	¥4,200 ¥2,500	(¥4,851) (¥2,887)
★ 65 和牛フィレ肉のステーキ Tenderloin beef steak in Peking style (per portion)		¥3,000	(¥3,465)
66 牛肉のオイスターソース炒め Sauted sliced beef with oyster sauce	1人前	¥3,000 ¥1,500	(¥3,465) (¥1,732)
67 牛肉と青菜の炒め Sauted sliced beef with green vegetables	1人前	¥3,000 ¥1,500	(¥3,465) (¥1,732)
68 牛肉とセロリの細切り炒め Sauted shredded beef with celery	1人前	¥3,000 ¥1,500	(¥3,465) (¥1,732)
69 牛肉とピーマンの細切り炒め Sauted shredded beef with green pepper	1人前	¥3,000 ¥1,500	(¥3,465) (¥1,732)

豚肉/Pork

70 豚ロースの唐揚げ甘酢ソース Sweet and sour pork	1人前	¥2,400 ¥1,500	(¥2,772) (¥1,732)
71 肉団子の唐揚げ Deep fried meat balls	1人前	¥2,400 ¥1,500	(¥2,772) (¥1,732)
★ 72 豚肉の細切り味噌炒め巣籠り入り Shredded pork sauted with soya paste	1人前	¥2,400 ¥1,500	(¥2,772) (¥1,732)
73 豚肉と搾菜の細切り炒め Sauted shredded pork with Chinese pickles		¥2,400	(¥2,772)
74 豚ロースの唐揚げ Deep fried spare ribs in spicy sauce	1人前	¥2,400 ¥1,500	(¥2,772) (¥1,732)
75 豚肉といり玉子 Shredded pork with scrambled eggs		¥2,400	(¥2,772)
76 豚肉とキャベツの辛子味噌炒め Sauted sliced pork and vegetables with chili soya paste		¥2,400	(¥2,772)
77 豚肉の唐辛子炒め Sauted diced pork with green pepper		¥2,400	(¥2,772)
78 八宝菜 Sauted chop-suey		¥2,400	(¥2,772)
79 豚のチャプスイ玉子かけ Pork and mixed vegetables top with omelet		¥2,400	(¥2,772)
80 豚肉と茄子の辛煮 Sauted eggplant and meat		¥2,400	(¥2,772)
81 蒸し豚肉の香り煮野菜添え Spicy steamed pork and vegetables		¥2,600	(¥3,003)

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

さかな/Fish

82 魚の甘酢ソース Sweet and sour fried fish slice	¥2,400 (¥2,772)
83 白身魚のフライ甘酢ソース Sweet and sour fried fish finger	¥2,400 (¥2,772)
★ 84 白身魚の甘酢ワインソース煮 Braised sweet and sour fish	¥2,400 (¥2,772) 1人前 ¥1,500 (¥1,732)
★ 85 白身魚のワインソース炒め Stewed fish fillet with wine sauce	¥2,400 (¥2,772) 1人前 ¥1,500 (¥1,732)

なまこ/Sea Cucumber

★ 86 なまこの煮込み葱風味 Stewed sea cucumber with brown sauce	¥4,000 (¥4,620) 1人前 ¥2,500 (¥2,887)
★ 87 なまことえび玉子の煮込み Stewed fish slice with shrimp's roe	¥4,000 (¥4,620) 1人前 ¥2,500 (¥2,887)
★ 88 なまこと牛筋の煮込み Stewed sea cucumber with tender of beef	¥4,000 (¥4,620) 1人前 ¥2,500 (¥2,887)

野菜/Vegetable

89 蟹肉とチンゲン菜の炒め Sauted crab meat with vegetables	¥2,800 (¥3,234)
90 青菜のチキンオイル煮 Braised green vegetables with chicken oil	¥2,000 (¥2,310)
91 白菜のクリーム煮 Braised Chinese cabbage with cream sauce	¥2,000 (¥2,310)
★ 92 五目野菜炒め Sauted mixed vegetables	¥2,000 (¥2,310)
★ 93 野菜の塩味炒め Sauted bamboo shoots and vegetables	¥2,000 (¥2,310)
94 椎茸と筍とセロリの炒め Sauted bamboo shoots and Chinese mushroom with celery	¥2,000 (¥2,310)
95 チンゲン菜の炒め Sauted green vegetables	¥2,000 (¥2,310)

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
() Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

とうふ/Bean Curd

★ 96	豆腐とえび玉子のうま煮 Pan fried bean curd with shrimp's roe in special style	¥2,400 (¥2,772)
★ 97	蟹肉入り豆腐のうま煮 Braised bean curd with crab meat	¥2,400 (¥2,772)
98	ホタテ貝入り豆腐のうま煮 Braised bean curd with scallop	¥2,400 (¥2,772)
99	揚げ豆腐と肉 野菜の炒め Fried bean curd with meat and vegetables	¥2,000 (¥2,310)
100	豆腐と挽肉の辛味煮 Braised bean curd in chili style	¥2,000 (¥2,310)

おこげ/Cracked Rice

★ 101	おこげと五目煮 Rice cracker dressed in special gravy	¥3,000 (¥3,465)
102	おこげとえびのトマトソース煮 Rice cracker dressed in shrimps and gravy	¥3,000 (¥3,465)
103	おこげと野菜煮 Rice cracker dressed in vegetables and gravy	¥3,000 (¥3,465)

スープ/Soup

★ 104	あわびと青菜のスープ Abalone and green vegetables soup	¥2,400 (¥2,772) 1カップ ¥1,200 (¥1,386)
105	とりのすり身とあわびの洋茸のスープ Minced chicken, abalone and mushroom soup	¥2,400 (¥2,772) 1カップ ¥1,200 (¥1,386)
106	とり、えび、あわびのスープ Chicken, abalone and shrimps soup	¥2,200 (¥2,541) 1カップ ¥1,100 (¥1,270)
★ 107	魚の酸辛味煮スープ Fish soup with vinegar and pepper	¥2,200 (¥2,541) 1カップ ¥1,100 (¥1,270)
108	とりと魚のすり身スープ Chicken and minced fish soup	¥2,000 (¥2,310) 1カップ ¥1,000 (¥1,155)
109	五目豆腐スープ Bean curd combination soup	¥2,000 (¥2,310) 1カップ ¥1,000 (¥1,155)
110	四川漬けと細切り豚肉のスープ Shredded pork and Chinese pickle soup	¥2,000 (¥2,310) 1カップ ¥1,000 (¥1,155)
★ 111	玉子酸味スープ Special spice egg soup	¥2,200 (¥2,541) 1カップ ¥1,100 (¥1,270)
112	五目野菜スープ Mixed vegetables soup	¥1,500 (¥1,732) 1カップ ¥700 (¥808)
113	トウモロコシのスープ Corn soup	¥1,500 (¥1,732) 1カップ ¥700 (¥808)

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
() Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.

めん・ごはん/Rice, Noodle, Side Dish

114	五目焼飯 Combination fried rice	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
115	五目焼そば Combination fried noodle	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
116	五目汁そば Combination soup noodle	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
117	五目堅焼そば Deep fried noodles with chop suey	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
★118	五目あんかけ焼そば Pan fried noodles with chop suey	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
119	骨付き豚肉汁そば Spare rib soup noodle	¥1,500 (¥1,732) ハーフ ¥800 (¥924)
★120	挽肉味噌入りそば Noodles and minced pork with bean paste	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
★121	肉・玉子・きくらげ入り汁そば Soup noodles with meat, vegetables and egg	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
★122	玉子酸味汁そば Special spice egg soup noodle	¥1,500 (¥1,732) ハーフ ¥800 (¥924)
123	鶏ワンタン Wonton soup	¥1,400 (¥1,617) ハーフ ¥800 (¥924)
124	焼餃子 Fried meat dumplings	5個 ¥1,000 (¥1,155)
125	はるまき Spring rolls	5本 ¥1,000 (¥1,155)
★126	シューマイ Pork dumplings (shao mai)	5個 ¥1,000 (¥1,155)
127	花巻き Steamed rolls (plain)	3個 ¥600 (¥693)

★おすすめ料理
Chef's Recommendation

※()内はサービス料10%と消費税5%が含まれています。
()Price are inclusive of a 10% service charge and a 5% tax.