



A La Carte Menu

廣東燒味及餐前小食
広東式焼き物と冷製前菜
Cantonese Barbecue and Appetizers

北京馳名片皮鴨
本格釜焼き北京ダック 2種類のご提供方法で (n) (g)
Barbecued Peking Duck Served in Two Ways


¥30,000
一羽 / whole
¥18,500
半羽 / half

涼拌海蜇皮
大連クラゲの冷製 (g)
Marinated Chilled Jellyfish

¥5,800

廣東燒味
你可以选择一两个你喜欢的项目
以下の2種類より1品または2品の盛り合わせで
ご提供いたします。
Please select one or two dishes from the menu below.

¥6,900

 蜂蜜日本兩頭烏叉燒
国産特選金華豚の釜焼きチャーシュー (n) (g)
Barbecued Kinka Pork

 廣東掛爐燒鴨
ローストダックの釜焼き 広東スタイル (n) (g)
Cantonese Style Oven-Roasted Duck

手工點心
点心
Steamed Dim Sum

起鳳臺蒸三點心盆
極上海の幸入りヘイフンテラスト製蒸し点心三種盛 (g)
Assorted Three Kinds of Steamed Dim Sums

¥7,200

皇帝蟹魚子蟹粉小籠包
タラバ蟹とキャビア 上海蟹みそ入り小籠包
Shanghai Style Pork Dumpling with Snow Crab Caviar and
Shanghai Crab Butter

筍尖蒸伊勢蝦餃
国産伊勢海老と黄韭 筍入り蒸し餃子
Steamed Ise Spiny Lobster, Yellow Chive and
Bamboo Shoot Dumpling

黒松露猪肩朥燒賣
鹿児島県産黒豚肩ロースの黒トリュフ香る蒸し餃子
Steamed Kagoshima Black Pork Shoulder Loin and
Black Truffle Dumpling

上價格包括税金和 18% 的服務費。

料金には消費税とサービス料 18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー

(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

官燕及湯羹
燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup



紅焼扒金絲燕
金絲燕の巣入り金華ハム上湯スープ (g)
Imperial Bird's Nest in Supreme Soup, Kinka Ham

¥28,800

官燕花膠瑤柱燉姬松茸玉竹湯
燕の巣と魚の浮き袋 アガリクス 干し貝柱 玉竹入り
金華ハム蒸しスープ (g)
Double-Boiled Kinka Ham Soup, Superior Bird's Nest
Fish Maw, Agaric Mushroom, Conpoy, Ladybell Root

¥13,200

鮑魚及海味
鮑と乾物料理
Abalone and Dried Seafood

熟成二十五年四頭三陸乾鮑
三陸産極上二十五年熟成四頭干し鮑の
特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried Aged 25 Years
4-Head Sanriku Abalone in Premium Oyster Sauce

¥480,000

熟成二十五年十三頭三陸乾鮑
三陸産極上二十五年熟成十三頭干し鮑の
特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried Aged 25 Years
13-Head Sanriku Abalone in Premium Oyster Sauce

¥280,000

蠔皇十頭大網鮑
大間産十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 10-Head Oma Abalone in
Premium Oyster Sauce

¥160,000

原隻二十頭吉品鮑
吉浜産二十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 20-Head Yoshihama Abalone in
Premium Oyster Sauce

¥98,000



原隻三十頭吉品鮑
吉浜産三十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g)
Slow-Braised Dried 30-Head Yoshihama Abalone in
Premium Oyster Sauce

¥62,000

上価格包括税金和 18% 的 服務費。

料金には消費税とサービス料 18% が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー

(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

海鮮
海鮮料理
Seafood

 薑葱蒸東星斑
沖縄県産天然スジアラの葱生姜香り蒸し (g)
Steamed Okinawa Leopard Coral Grouper
Spring Onion, Ginger ¥14,500

油泡炒東星斑
沖縄県産天然スジアラと黄萋強火炒め (g)
Wok-Fried Okinawa Leopard Coral Grouper
Yellow Chive ¥13,000


 薑葱焗伊勢龍蝦
伊勢海老の葱生姜炒め
Wok-Fried Ise Spiny Lobster, Spring Onion and Ginger ¥16,500

蔬菜
野菜料理
Vegetables

時令蔬菜 / 烹飪方法自選
本日の野菜 / 調理法をお選びください
Vegetable of the Day / Select a Cooking Method ¥4,500

清炒 / 蒜茸炒 / 上湯浸
塩炒め / ガーリック炒め / 上湯スープ炊き
Sautéed, Wok-Fried with Shaved Garlic,
Braised in Supreme Soup

猪肉及牛肉
猪肉と牛肉料理
Pork and Beef

 XO醬菜山西令牛
葉山牛サーロインのXO醬炒め (n) (g)
Wok-Fried Hayama Beef Sirloin, XO Sauce ¥16,500

豆豉炒最上牛
最上牛と季節野菜のブラックビーン炒め (g)
Wok-Fried Mogami Beef and
Seasonal Vegetables, Black Bean ¥8,800

菠蘿咕嚕肉
パイナップル入り沖縄県産キビまる豚の酢豚 (g)
Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork, Pineapple ¥7,800

飯類 (兩至三位用)
麵飯類 (2名様から3名様用)
Rice and Noodles (for 2-3 person)

甜品
デザート
Dessert

 龍蝦伊府蕪黃金菇撈麵
伊勢海老と茸 黃蕪の伊府麵煮込み (g)
Braised E-Fu Noodles, Ise Spiny Lobster
Mushrooms and Yellow Chive


¥8,600

鮮蝦揚州炒飯
海老とチャーシュー入り炒飯 (g)
Yangzhou Style Fried Rice, Shrimp, Barbecued Pork

¥4,200

 豉油皇銀芽炒麵
モヤシと黃蕪入り香港風醬油焼きそば (g)
Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce,
Bean Sprout, Yellow Chive

¥3,800

 香芒凍布甸
ヘイフンテラス マンゴープリン
Hei Fung Terrace Mango Pudding

¥1,800

草莓杏仁豆腐
苺のコンポート入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Strawberry Compote

¥1,500

楊枝甘露
タピオカとグレープフルーツ入り
マンゴークリームスープ
Mango Cream Soup, Tapioca Pearl, Grapefruit

¥1,500

上價格包括税金和 18% 的服務費。

料金には消費税とサービス料 18% が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー

(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理