

皇帝の海老と蟹の饗宴ディナー

Fair dinner course

2026.1.4(Sun.)～2026.2.28(Sat.)



※写真はイメージです

風味繡花碟 ズワイガニの老酒漬け入り 前菜盛合せ Assorted appetizers

蟹膏双魚翅
タラバガニ入りフカヒレスープ 二種類の蟹味噌とともに
Shark's fin soup with king crab meat, Shanghai crab miso and snow crab miso

姜葱百花蟹
ズワイガニ蟹爪の葱生姜炒め
Stir fried snow crab claw with ginger and onion

皇帝原隻蝦
皇帝の海老のかダイフ巻き
Deep fried "sea tiger" with Kadaif

飄香蝦和牛
和牛と野菜の炒め 皇帝の海老味噌の香り
Stir fried Japanese beef and vegetable with "sea tiger" miso

黒松蟹炒飯
トリュフ香るタラバガニ入り炒飯
Fried rice with king crab meat and truffle

草莓豆腐花
いちごソースの杏仁豆腐
Almond jelly with strawberry sauce

お一人様 Per person 15,000円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

熱々おこげと土鍋炒飯のフェア

A la carte menu



香八珍鍋粑

五目あんかけおこげ 3,200円

Scorched rice with chop-suey



黒醋辣鍋粑

フカヒレ入り辛味黒酢あんかけおこげ 3,500円

Scorched rice with braised shark's fin with spicy black vinegar sauce



麻辣寶鍋粑

シーフード入りマーボーあんかけおこげ 3,500円

Scorched rice with sea food and chili sauce



滑蛋排骨飯

ふわふわ玉子あんかけのパーコー土鍋炒飯 .. 3,200円

Fried rice with deep fried pork loin and egg sauce



麻婆豆腐飯

四川マーボー豆腐の土鍋炒飯 3,000円

Fried rice with braised tofu and minced meat in spicy chili sauce



咸香菜炒飯

アンチョビとパクチーの漆黒土鍋炒飯 3,000円

Fried rice with anchovy and coriander



木耳蛋炒飯

木耳と玉子 野菜のあんかけ土鍋炒飯 2,800円

Fried rice with wood ear mushroom, egg and vegetables



※上記商品に

+1,000円にて水餃子(4個)、

+1,800円にて水餃子(4個)と杏仁豆腐 をセットにてご用意いたします。

Add JPY1,000 for 4 pieces poached dumplings,

Add JPY1,800 for 4 pieces poached dumplings and almond jelly.

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

※写真はイメージです

平日限定
選べるディナーセット
Prefix dinner

7,800円

前菜盛合せ Assorted appetizers

燉品湯類

[スープ Soup]

下記商品より、お一人様1品お選びください。You can choose one dish

1 蟹肉入りコーンスープ
Sweet corn soup with crab meat

2 五目入り黒酢辛味スープ
Hot and sour soup

3 干し貝柱と玉子のスープ
Dried scallops and egg soup

4 野菜スープ
Vegetables soup

+2,000円で蟹肉入りフカヒレのスープに変更可能
Add JPY2,000 to you change shark's fin soup with crab meat

+5,500円でフカヒレの煮込みに変更可能
Add JPY5,500 to you change braised shark's fin soup

師傳招牌菜

[料理長おすすめ料理 Recommended menu]

どちらかお好きな料理をお選びください。You can choose one dish

北京ダック または 鮑のお好み料理 (オイスター煮込み / クリーム煮込み)
Peking duck or Braised abalone (Oyster sauce / Cream sauce)



※写真はイメージです

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

温菜

[温菜 Hot dish]

下記商品より、お一人様1品お選びください。You can choose one dish

1 海老のチリソース煮込み

Stir fried shrimp with chili sauce

3 牛肉のオイスターソース炒め

Stir fried beef with oyster sauce

5 マーボー豆腐

Braised tofu and minced meat in chili sauce

2 海老のマヨネーズ和え

Stir fried shrimp with mayonnaise sauce

4 五目野菜炒め

Stir fried vegetables

6 黒酢の酢豚

Deep fried pork with black vinegar sauce

麺・飯

[麺・飯 Noodle, Rice]

どちらかお好きな料理をお選びください。You can choose one dish

料理長おすすめ炒飯 または 料理長おすすめ焼きそば

Chef's recommended fried rice or fried noodle

甜品

[デザート Dessert]

下記商品より、お一人様1品お選びください。You can choose one dish

1 フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly

3 マンゴームース

Mango mousse

5 揚げ胡麻団子

Fried bean jam ball

2 タピオカ入りココナツミルク

Tapioca in coconut milk

4 ライチゼリー

Lychee jelly

6 揚げチョコレート饅頭

Deep fried chocolate bun

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

平日限定
ごちそうディナー
Weekday special dinner



※写真はイメージです

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

銀耳瑤柱翅
干し貝柱と白きくらげ入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with dried scallops and white fungus

籠仔蒸素菜
野菜のセイロ蒸し
Steamed vegetables

厨师選擇菜
和牛と五目野菜の炒めと大海老のチリソース煮込み リコッタチーズとともに
Stir fried Japanese beef with mixed vegetables,
stir fried prawn with chili sauce and ricotta cheese

菜臘肉炒飯
干し肉と野菜入り炒飯
Fried rice with dried meat and vegetables

星期美甜品
デザート
Dessert

お一人様 Per person 9,000円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

土日祝日限定 冬の食べ放題ディナー

～熱々おこげと料理長の粹品を心ゆくまで～

Weekend Free Order Dinner

2026.1.4(Sun.)～2026.2.28(Sat.) ※除外日(exclude): 2026.1.12(Mon.)

大人: お一人様 Per person 9,000円

お子様(4歳～12歳): お一人様 Per person 5,000円

17:30～21:00 ラストオーダー(最終入店 19:30) 90分制

※お料理は人数様分のご提供とさせていただきます。

※2名様より承ります。

[前菜盛合せ Assorted appetizers]

下記商品より、お一人様1品お選びください。

[スープ Soup]

1. 蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crab meat	3. 五目入り黒酢辛味スープ Hot and sour soup
2. 干し貝柱と玉子のスープ Dried scallops and egg soup	4. 野菜スープ Vegetables soup



※写真はイメージです

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

食べ放題 Free order

下記商品よりお選びください。

[魚介類 Seafood]

1. 海老と茸のチリソース煮込み Braised shrimp and mushrooms with chili sauce	5. 海老と烏賊と帆立貝の湯引き Parboiling shrimp, squid and scallop
2. 海老のマヨネーズ和え Stir fried shrimp with mayonnaise sauce	6. カニタマ Chinese omelet with crab meat
3. 海老の甘酢ソース Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce	7. 烏賊と野菜の炒め Stir fried squid and vegetables
4. 海老と野菜の炒め Stir fried shrimp and vegetables	8. 帆立貝と野菜の炒め Stir fried scallop and vegetables

[肉類 Meat]

9. 牛肉のオイスターソース炒め Stir fried beef with oyster sauce	14. 鶏肉の唐揚げ Deep fried chicken
10. 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir fried shredded beef and green pepper	15. 油淋鶏 Deep fried chicken with soy sauce
11. 牛肉と玉子の炒め Stir fried beef and egg	16. 鶏肉の甘酢ソース Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce
12. 鶏肉とカシューナッツの炒め Stir fried chicken with cashew nuts	17. 酢豚 Deep fried pork with sweet and sour sauce
13. 鶏肉の辛味炒め Stir fried chicken with chili	18. 豚肩ロースの醤油煮込み Braised pork with soy sauce

[野菜・豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu]

19. 五目野菜炒め Stir fried vegetables	22. マーボー茄子 Braised eggplant and minced meat with chili sauce
20. 五目野菜のガーリック炒め Stir fried vegetables with garlic	23. マーボー豆腐 Braised tofu and minced meat with chili sauce
21. 五目野菜の辛味炒め Stir fried vegetables with chili	24. 野菜のクリーム煮込み Braised vegetables with cream

[麺類・飯類 Noodle, Rice]

25. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with shredded beef	30. 牛肉のオイスターソースあんかけおこげ Scorched rice with stir fried beef, oyster sauce
26. 野菜入り焼きそば Fried noodle with vegetables	31. 牛肉とピーマンのあんかけおこげ Scorched rice with stir fried shredded beef and green pepper
27. チャーシュー入り炒飯 Fried rice with barbecue pork	32. 鶏肉とカシューナッツのあんかけおこげ Scorched rice with stir fried chicken and cashew nuts
28. 鮭入り炒飯 Fried rice in salmon	33. 五目野菜のあんかけおこげ Scorched rice with stir fried vegetables
29. 海老と茸のチリソースあんかけおこげ Scorched rice with shrimp, chili sauce	34. マーボー茄子のあんかけおこげ Scorched rice with braised eggplant and minced meat, chili sauce

[咸点心・甜点心 Dim sum, Dessert]

35. ハルマキ Fried spring roll	40. タピオカ入りココナツミルク Tapioca in coconut milk
36. 揚げワンタン Fried won ton with shrimps dumpling	41. ライチゼリー Lychee jelly
37. 蟹焼壳 Siu-mai with crab meat	42. 蒸しカステラ Steamed sponge cake
38. 烏賊入り蒸し餃子 Steamed squid dumpling	43. 揚げ胡麻団子 Fried bean jam ball
39. 杏仁豆腐 Almond jelly	44. 揚げチョコレート饅頭 Deep fried chocolate bun

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

ディナーコースメニュー

Dinner course menu

麒麟 KIRIN

お一人様 Per person 13,000円

廣東式拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

紅彩蟹魚翅
蟹肉とビーツ入りカヒレスープ
Shark's fin soup with crab meat and beet

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

姜葱爆和牛
和牛と九条ネギの炒め 生姜の香り
Stir fried Japanese beef and leek with ginger

梅菜辣蝦扇
大海老と帆立貝の梅菜辛味炒め
Stir fried prawn and scallops with Chinese mustard

菜臘肉炒飯
干し肉とあさり入り炒飯
Fried rice with dried meat and clam

星期美甜品
デザート
Dessert

朱雀 SUZAKU

お一人様 Per person 18,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

紅燒干撈翅
フカヒレの煮込み
Braised shark's fin

田園蔬鮑蝦
エゾアワビと大海老 五目野菜の炒め
Stir fried abalone, prawn and mixed vegetables

花椒烤和牛
和牛のロースト 花椒香るオイスターソース
Roasted Japanese beef with Sichuan pepper and oyster sauce

海中寶炒飯
ズワイガニと干し貝柱 芽菜の炒飯
Fried rice with snow crab meat, dried scallops and Chinese mustard

星期美甜品
デザート
Dessert

鳳凰 HOO

お一人様 Per person 23,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

紅燒炆鮑翅
フカヒレとエゾアワビの煮込み 野菜添え
Braised shark's fin and abalone with vegetables

牛油焗大蝦
大海老のガーリックバター炒め
Stir fried prawn with garlic butter

梅柚飄香鯛
金目鯛の炙り蒸し 柚子と梅の香りとともに
Steamed and burned splendid Alfonsino with citrus and plum

福碌筐烤肉
和牛のロースト 辛味ソース
Roasted Japanese beef with chili sauce

黑松蟹炒飯
トリュフ香るタラバガニと野菜の炒飯
Fried rice with king crab meat, vegetables and truffle

星期美甜品
デザート
Dessert

2名様より承ります Minimum two persons

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

桂花苑 極みの粋品

いっ びん

芙蓉海寶飯

タラバガニ入り天津飯 選べるフカヒレあんかけ (醤油餡・スーラー餡)

King crab omelet on rice with shark's fin sauce

渾身の一品をご用意いたしました。

ふわふわとろとろに仕上げたカニタマによく合う、伝統の醤油餡か、
酸味と辛みのきいたスーラー餡のどちらかをお選びいただけます。

この機会にぜひご賞味ください。



お好みの餡をお選びください。(醤油餡またはスーラー餡)

Select your favorite taste (soy sauce or spicy vinegar sauce)

お一人様 Per person 5,000円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

冷 盆 類



前菜
COLD DISH

風味繡花碟	桂花苑の一人盛り前菜 Assorted chilled appetizers	3,500円 1人前(per person)	
		中盆 Medium Dish 3~5名様 3~5 persons	小盆 Small Dish 1~2名様 1~2 persons
彩三色拼盆	三種前菜盛合せ Three kinds of assorted delicacies	8,250円	5,500円
冷拌海蜇皮	くらげの冷菜 Cold jelly fish	8,400円	5,600円
姜葱白切鶏	蒸し鶏 葱生姜ソース Cold steamed chicken with ginger and onion sauce	5,400円	3,600円
蜜汁爐叉燒	蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce	6,750円	4,500円
榨菜	搾菜(ザーサイ) Chinese pickles	1,400円	700円
松花皮蛋	ピータン Preserved duck egg	3,300円	2,200円

燉品湯類



スープ
SOUP

1人前
(per person)

紅燒大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin	16,000円
蟹黃燴魚翅	蟹肉と蟹の卵入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat and crab roe	4,500円
蟹肉燴魚翅	蟹肉入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat	3,800円
清湯一品燕	燕の巣のスープ Bird's nest soup	9,000円
西湖瑤柱羹	干し貝柱と玉子のスープ Dried scallops and egg soup	1,700円
蟹肉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crab meat	1,300円
黑醋酸辣湯	五目入り辛味黒酢スープ Hot and sour soup Sichuan-style	1,600円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

魚介類



シーフード
SEAFOOD

中盆
Medium Dish
3~5名様
3~5 persons

小盆
Small Dish
1~2名様
1~2 persons

奶油炆鮑片	鮑のクリーム煮込み 青菜添え Braised abalone in cream sauce	13,800円	9,200円
蠔油麻鮑片	鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え Braised abalone in oyster sauce	13,800円	9,200円
紅燒大海參	なまこの醤油煮込み 青菜添え Braised sea-cucumber with soy sauce	18,000円	12,000円
龍 蝦	ロブスターのお好み料理 Lobster [葱生姜炒め／黒豆ソース炒め／塩味炒め／ガーリックバター炒め] Ginger and onion / Black bean sauce / Salt / Garlic butter	18,000円	12,000円
蝦 球	大海老のお好み料理 Prawn [チリソース煮込み／塩味炒め／XO醤炒め／甘酢炒め] Chili sauce / Salt / XO sauce / Sweet and sour sauce	8,400円	5,600円
蝦 仁	海老のお好み料理 Shrimp [チリソース煮込み／マヨネーズ和え／衣揚げ] Chili sauce / Mayonnaise sauce / Deep fried	6,750円	4,500円
元 貝	帆立貝のお好み料理 Scallop [黒豆ソース炒め／塩味炒め／クリーム炒め] Black bean sauce / Salt / Cream sauce	7,500円	5,000円
蟹 肉	蟹肉のお好み料理 Crab [葱生姜炒め／黒豆ソース炒め／春雨バーべキュー炒め] Ginger and onion / Black bean sauce / Barbecue sauce	11,700円	7,800円
香煎芙蓉蟹	カニタマ Chinese omelette with crab meat	5,700円	3,800円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

肉類 肉 MEAT

掛炉片皮鴨	北京ダック Peking duck	2枚より (From 2 pieces)	1枚 1,800円 (1 piece JPY1,800)
		中盆 Medium Dish 3~5名様 3~5 persons	小盆 Small Dish 1~2名様 1~2 persons
腰果炒鷄丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	5,400円	3,600円
清炒上雜片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,300円	4,200円
豬 肉	豚肉のお好み料理 Pork [酢豚／黒酢の酢豚／スペアリブのから揚げ] Sweet and sour / Black vinegar sauce / Crispy fried	6,300円	4,200円
和 牛	和牛のお好み料理 Japanese beef [オイスターソース炒め／バーベキューソース炒め／黒胡椒炒め／XO醤炒め] Oyster sauce / Barbecue sauce / Black pepper sauce / XO sauce	9,000円	6,000円
牛 肉	牛肉のお好み料理 Shredded beef [ピーマン炒め／五目野菜炒め／オイスターソース炒め] Green pepper / Mixed vegetables / Oyster sauce	6,300円	4,200円

蔬菜・豆腐類 野菜・豆腐 VEGETABLES, BEAN CURD (tofu)

清炒田園蔬	お好み野菜炒めをお好みの味で Sautéed vegetables [塩味炒め／ガーリック炒め／辛味炒め] Salt / Garlic / Chili [チンゲン菜／ほうれん草／五目野菜] Chinese vegetables / Spinach / Mixed vegetables	4,650円	3,100円
蟹肉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat	6,000円	4,000円
麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised tofu and minced meat in chili sauce	3,900円	2,600円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

麵類



麵
NOODLE

1人前
(per person)

掌翅湯麵	フカヒレの姿煮つゆそば Noodle soup with braised shark's fin	7,500円
三寶湯麵	大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood	3,800円
叉燒湯麵	チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork	3,000円
葱油湯麵	辛味葱チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with onion and barbecued pork	2,900円
八珍湯麵	五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey	2,800円
蝦仁湯麵	海老入りあんかけつゆそば Noodle soup with shrimp	2,800円
豉油炒麵	チャーシューと野菜入り焼きそば Fried noodle with barbecued pork and vegetables	2,600円
牛絲炒麵	細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef	2,800円
八珍炒麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey	2,700円
蝦仁炒麵	海老入りあんかけ焼きそば Fried noodle with shrimp	2,700円
七彩米粉	チャーシューと野菜入り焼きビーフン Fried rice noodle with barbecue pork and vegetables	2,500円

飯類



御飯
RICE

1人前
(per person)

香海上炒飯	海老と帆立貝入りXO醤の炒飯 Fried rice with XO sauce	3,300円
香広東炒飯	海老とチャーシュー入り炒飯 Fried rice with shrimp and barbecued pork	2,800円
生菜蟹炒飯	蟹肉とレタスの炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	3,200円
滑蛋蝦仁飯	海老と玉子のあんかけご飯 Braised shrimp and egg on rice	2,800円
廣東瑤柱粥	干し貝柱入り中華粥 Rice porridge with dried scallop	2,100円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

咸点心・甜点心



中国スナック・中国デザート
DIM SUM, DESSERT

籠仔小龍包	ショーロンポー Pork dumpling with soup	2個より (From 2 pieces)	1個 450円 (1 piece JPY450)
脆皮炸春卷	ハルマキ Fried spring roll		1本 420円 (1 piece JPY420)
蟹黃蒸燒壳	蟹の卵入り焼壳 Siu-mai with crab roe	2個より (From 2 pieces)	1個 400円 (1 piece JPY400)
筍尖蒸蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling	2個より (From 2 pieces)	1個 400円 (1 piece JPY400)
蒜蝦香辣醬	ガーリック入りラー油 Chinese red oil in garlic		400円
杏仁凍豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Cold almond jelly with fruit		800円
杧果凍布甸	マンゴープリン Mango pudding		1,800円
椰汁西米露	タピオカ入りココナツミルク Tapioca in coconut milk		1,300円
荳沙芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子 Fried bean jam ball	2個より (From 2 pieces)	1個 330円 (1 piece JPY330)

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.