

皇帝の海老と蟹の饗宴ランチ

Fair lunch 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

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

皇帝の海老のカダイフ巻き

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 10,000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



黒酢辣鍋粑

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.

※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.

平日ランチメニュー
飲茶ランチセット
Dim sum lunch set



※写真はイメージです

彩三色拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

是日靚例湯
料理長おすすめスープ
Chef's recommended soup

籠仔蒸点心
蒸し点心四種盛合せ
Steamed dim sum

脆皮炸双寶
春卷と野菜の湯葉包み焼き
Fried spring roll and yuba roll with vegetables

干焼菇蝦仁
海老と茸のチリソース煮込み
Braised shrimps and mushrooms with chili sauce

是日香炒飯
料理長おすすめ炒飯
Fried rice

杏仁凍豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruits

お一人様 Per person 4,200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.

平日ランチメニュー

Weekday lunch menu

チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizer

脆炸双寶
揚げ胡麻団子と
海老揚げ雲吞
Fried bean jam ball
and fried won ton with
shrimps dumpling

黑椒牛肉
牛肉のガーリック
バター炒め
Stir fried beef with
garlic butter

迷你粽子
鶏肉入りちまき
Steamed rice
dumpling wrapped
in bamboo leaves

星期甜品
料理長おすすめ
デザート
Chef's recommended
dessert

什錦時蔬
温野菜
Steamed vegetable

姜葱魷魚
烏賊の湯引き
葱生姜と香りオイルを
かけて
Boiled squid with
ginger and onion

籠仔点心
蒸し点心二種
Steamed dim sum

清炒蝦仁
海老と野菜の炒め
Stir fried shrimp and
vegetable

糖醋肉角
豚肉の甘酢ソース
Deep fried pork with
sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

選べるランチ

温菜・小鉢・ライス・杏仁豆腐付
With hot dish, appetizer, rice and almond jelly

温菜1品 One dish 3,900円

温菜2品 Two dishes 4,600円

温菜を下記よりお選びください。
You may have choose dishes from the below

- 干焼蝦仁
海老のチリソース煮込み
Stir fried shrimps with chili sauce
- 白灼魷魚
烏賊の湯引き 醤油ソース
Boiled squid with soy sauce
- 黑椒牛肉
牛肉の黒胡椒炒め
Stir fried beef with black pepper
- 回鍋肉片
ホイコーロー
 - Stir fried pork and cabbage with miso sauce
- 腰果鶏丁
鶏肉とカシューナッツの炒め
Sauteed chicken with cashew nuts
- 蟹肉豆腐
蟹肉と豆腐の煮込み
Braised tofu with crab meat

※追加オーダー Additional menu

料理長おすすめスープ Chef's soup 400円



※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.

ウィークエンドランチメニュー

Weekend lunch menu

チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizer

脆炸双寶
揚げ胡麻団子と
海老揚げ雲呑
Fried bean jam ball
and fried won ton with
shrimps dumpling

黒椒牛肉
牛肉のガーリック
バター炒め
Stir fried beef with
garlic butter

迷你粽子
鶏肉入りちまき
Steamed rice
dumpling wrapped
in bamboo leaves

星期甜品
料理長おすすめ
デザート
Chef's recommended
dessert

什錦時蔬
温野菜
Steamed vegetable

姜葱魷魚
烏賊の湯引き
葱生姜と香りオイルを
かけて
Boiled squid with
ginger and onion

籠仔点心
蒸し点心二種
Steamed dim sum

清炒蝦仁
海老と野菜の炒め
Stir fried shrimp and
vegetable

糖醋肉角
豚肉の甘酢ソース
Deep fried pork with
sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

ごちそうランチ

お一人様 Per person 5,500円

三色式拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

是日靚例湯
料理長おすすめスープ
Soup

什錦咸点心
点心五種盛合せ
Steamed and fried dim sum

清炒田園蔬
五目野菜の炒め
Stir fried vegetables

干焼菇蝦仁
海老ときのこのチリソース煮込み
Stir fried shrimp and mushroom with chili sauce

是日香炒飯
料理長おすすめ炒飯
Fried rice

星期双甜品
フルーツ入り杏仁豆腐と揚げ胡麻団子
Almond jelly with fruits and fried bean jam ball



※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.

ランチコースメニュー

Lunch course menu



※写真は桂花コース13,000円です

蓮華

RENGE

お一人様 Per person 8,000円

廣東花拼盆

前菜盛合せ

Assorted appetizers

瑤柱燶双翅

干し貝柱と海藻麺入りフカヒレスープ

Shark's fin soup with dried scallops and seaweed

姜葱蒸班魚

白身魚の葱生姜蒸し

Steamed white fish with ginger and onion

七彩炒蝦球

大海老と野菜の炒め

Stir fried prawns and vegetables

香辣炒和牛

和牛の辛味炒め

Stir fried Japanese beef with chili

是日香炒飯

料理長おすすめ炒飯

Fried rice

星期美甜品

デザート

Dessert

桂花

KEIKA

お一人様 Per person 13,000円

風味繡花碟

前菜盛合せ

Assorted appetizers

菜胆燶翼翅

フカヒレの姿煮 野菜添え

Braised shark's fin with vegetables

掛炉片皮鳴

北京ダック

Peking duck

時蔬炒双寶

大海老と帆立貝の炒め

Stir fried prawns and scallop

沙爹炒和牛

和牛のサテーソース炒め

Stir fried Japanese beef with satay sauce

咸菜蟹炒飯

蟹と高菜の炒飯

Fried rice with crab meat and Chinese mustard

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.

アラカルトメニュー

A la carte menu

点心 Dim sum

| | |
|---|-----------------|
| 籠仔小籠包 | |
| ショーロンボー(2個より) | 1個 450円 |
| Pork dumpling with soup (From 2 pieces) | 1 piece JPY 450 |
| 脆皮炸春卷 | |
| ハルマキ | 1本 420円 |
| Fried spring roll | 1 piece JPY 420 |
| 蟹黃蒸燒壳 | |
| 蟹の卵入り焼壳(2個より) | 1個 400円 |
| Siu-mai with crab roe (From 2 pieces) | 1 piece JPY 400 |

| | |
|---|-----------------|
| 筍尖蒸蝦餃 | |
| 海老入り蒸し餃子(2個より) | 1個 400円 |
| Steamed shrimp dumpling (From 2 pieces) | 1 piece JPY 400 |
| 杏仁凍豆腐 | |
| 杏仁豆腐 | 400円(通常800円) |
| Cold almond jelly | |

湯麵 Noodle soup

| | |
|---|--------|
| 三寶湯麵 | |
| 大海老 帆立貝 烏賊入りつゆそば | 3,800円 |
| Noodle soup with seafood | |
| 叉燒湯麵 | |
| チャーシュー入りつゆそば | 3,000円 |
| Noodle soup with barbecued pork | |
| 葱油湯麵 | |
| 辛味葱チャーシュー入りつゆそば | 2,900円 |
| Noodle soup with onion and barbecued pork | |
| 八珍湯麵 | |
| 五目入りあんかけつゆそば | 2,800円 |
| Noodle soup with chop-suey | |



※写真はイメージです

炒麵 Fried noodles

※下記の炒麺にはスープが付きます。

| | |
|---|--------|
| 蝦仁炒麵 | |
| 海老入りあんかけ焼きそば | 2,700円 |
| Fried noodle with shrimp | |
| 牛絲炒麵 | |
| 細切り牛肉のあんかけ焼きそば | 2,800円 |
| Fried noodle with beef | |
| 豉油炒麵 | |
| チャーシューと野菜入り焼きそば | 2,600円 |
| Fried noodle with barbecued pork and vegetables | |
| 八珍炒麵 | |
| 五目入りあんかけ焼きそば | 2,700円 |
| Fried noodle with chop-suey | |



※写真はイメージです

炒飯・粥 Fried rice・Rice porridge

※下記の炒飯にはスープが付きます。

| | |
|---|--------|
| 生菜蟹炒飯 | |
| 蟹肉とレタスの炒飯 | 3,200円 |
| Fried rice with crab meat and lettuce | |
| 香広東炒飯 | |
| 海老とチャーシュー入り炒飯 | 2,800円 |
| Fried rice with shrimp and barbecued pork | |
| 波菜貝粥 | |
| 帆立貝入りほうれん草粥 | 2,600円 |
| Rice porridge with spinach and scallop | |



※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.

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 |
| 広東瑤柱粥 | 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.