

# フカヒレと上湯を味わう 初夏の味覚ディナー

Fair dinner course

2026.5.7(Thu.)～2026.6.30(Tue.)



※写真はイメージです

## 風味繡花碟

フカヒレと蟹の煮凝り入り前菜盛合せ

Assorted appetizers

## 金華干撈翅

フカヒレの煮込み 金華ハム香る上湯スープとともに

Braised shark's fin with Chinese soup stock

## 初夏菜双海

大海老とアオリイカの炒め 翡翠ソース

Stir fried prawn and squid with leek sauce

## 琥珀靚白鱧

鱧と冬瓜のスチーム 上湯ソース仕立て

Steamed pike conger and winter melon with Chinese soup stock

## 羅勒辣和牛

和牛と野菜の辛味炒め バジルの香り

Stir fried Japanese beef and vegetables with chili sauce

## 魚翅燴炒飯

フカヒレのあんかけ炒飯

Fried rice with shark's fin

## 蜜瓜豆腐花

マスクメロンの杏仁豆腐

Almond jelly with muskmelon

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.

# 涼麺フェア

## Cold noodle

2026.5.7(Thu.)～2026.9.30(Wed.)



※写真はイメージです

### 錦繡涼麺

### 五日冷やし麺

Cold noodle with chicken, pork and vegetables

醤油ダレ 又は 胡麻ダレ

Soy sauce or Sesame sauce

### 担担涼麺

### 冷やし担々麺

Cold Szechuan sesame noodle soup

### 海寶拌麺

シーフードと青海苔入り冷やし和え麺

Cold noodle with seafood and seaweed

3,600円

※3種全て前菜付でのご提供となります。

※上記商品に

+1,000円にて焼き餃子(3個)

+1,400円にて焼き餃子(3個)と杏仁豆腐をセットにてご用意いたします。

Add JPY1,000 for 3 pieces fried dumplings,

Add JPY1,400 for 3 pieces fried 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<br>Sweet corn soup with crab meat | 2 五目入り黒酢辛味スープ<br>Hot and sour soup |
| 3 干し貝柱と玉子のスープ<br>Dried scallops and egg soup   | 4 野菜スープ<br>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

## 師傅招牌菜

[ 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<br>Stir fried shrimp with chili sauce | 2 海老と茄子の醤油煮込み<br>Stir fried shrimp and eggplant with soy sauce |
| 3 牛肉のトウチ炒め<br>Stir fried beef with black bean sauce | 4 五目野菜炒め<br>Stir fried vegetables                              |
| 5 蟹肉と豆腐の煮込み<br>Braised tofu with crab meat          | 6 酢豚<br>Deep fried pork with 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<br>Almond jelly    | 2 タピオカ入りココナツミルク<br>Tapioca in coconut milk |
| 3 マンゴームース<br>Mango mousse       | 4 ライチゼリー<br>Lychee jelly                   |
| 5 揚げ胡麻団子<br>Fried bean jam ball | 6 揚げチョコレート饅頭<br>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

番茄羅宋翅  
野菜とフカヒレ入りミネストローネ  
Minestrone soup with shark's fin and vegetables

籠仔蒸素菜  
野菜のセイロ蒸し  
Steamed vegetables

厨师選擇菜  
和牛と野菜のオイスターソース炒めと海老の衣揚げ 甘辛香味ソース  
Stir fried Japanese beef and vegetables with oyster sauce  
Fried shrimp with sweet chili sauce

蟹薑菜炒飯  
タラバガニと新生姜の炒飯  
Fried rice with king crab meat and ginger

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 フカヒレの煮込みが選べる! 夏の食べ放題ディナー

## Weekend Free Order Dinner

2026.6.1 (Mon.) ~ 2026.7.31 (Fri.)

大人: お一人様 Per person **10,000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
2. 干し貝柱と玉子のスープ  
Dried scallops and egg soup
3. 五目入り黒酢辛味スープ  
Hot and sour soup
4. 野菜スープ  
Vegetables soup
5. フカヒレの煮込み (醤油/スーラー)  
Braised shark's fin  
(soy sauce or spicy vinegar 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.

# 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
2. 海老のマヨネーズ和え  
Stir fried shrimp with mayonnaise sauce
3. 海老の甘酢ソース  
Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce
4. 海老と野菜の炒め  
Stir fried shrimp and vegetables
5. 海老と烏賊の湯引き  
Parboiling shrimp, squid
6. カニタマ  
Chinese omelet with crab meat
7. 烏賊と野菜の炒め  
Stir fried squid and vegetables
8. シーフードのガーリック蒸し  
Steamed seafood with garlic
9. 海老と白身魚の唐揚げ  
スパイシーパウダー仕立て  
Deep fried shrimp and fish with spicy powder

## [ 肉類 Meat ]

10. 牛肉のオイスターソース炒め  
Stir fried beef with oyster sauce
11. 牛肉とピーマンの細切り炒め  
Stir fried shredded beef and green pepper
12. 牛肉と玉子の炒め  
Stir fried beef and egg
13. 鶏肉とカシューナッツの炒め  
Stir fried chicken with cashew nuts
14. 鶏肉の辛味炒め  
Stir fried chicken with chili
15. 鶏肉の唐揚げ  
Deep fried chicken
16. 油淋鶏  
Deep fried chicken with soy sauce
17. 鶏肉の甘酢ソース  
Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce
18. 酢豚  
Deep fried pork with sweet and sour sauce
19. 豚肩ロースの醤油煮込み  
Braised pork with soy sauce
20. 豚肉のガーリックソース  
Boiled pork with garlic sauce
21. 豚肉のしゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ソース  
Boiled pork with sesame sauce

## [ 野菜・豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu ]

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

## [ 麺類・飯類 Noodle, Rice ]

29. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば  
Fried noodle with shredded beef
30. 細切り鶏肉のあんかけ焼きそば  
Fried noodle with shredded chicken
31. 野菜入り焼きそば  
Fried noodle with vegetables
32. 牛肉入り炒飯  
Fried rice with beef
33. チャーシュー入り炒飯  
Fried rice with barbecue pork
34. 鮭入り炒飯  
Fried rice in salmon
35. 五目冷やし麺 (醤油・胡麻)  
Cold noodle (soy sauce or sesame sauce)
36. 冷やし担々麺  
Cold Szechuan sesame noodle soup

## [ 咸点心・デザート Dim sum, Dessert ]

37. ハルマキ  
Fried spring roll
38. 揚げワンタン  
Fried won ton with shrimps dumpling
39. 蟹焼売  
Siu-mai with crab meat
40. 烏賊入り蒸し餃子  
Steamed squid dumpling
41. 杏仁豆腐  
Almond jelly
42. タピオカ入りココナツミルク  
Tapioca in coconut milk
43. ライチゼリー  
Lychee jelly
44. 蒸しカステラ  
Steamed sponge cake
45. 揚げ胡麻団子  
Fried bean jam ball
46. 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

双瓜瑤柱翅  
干し貝柱と冬瓜 金糸瓜入りフカヒレスープ  
Shark's fin soup with dried scallop,  
winter melon and golden thread melon

掛炉片皮鴨  
北京ダック  
Peking duck

茗荷炒蝦球  
大海老と茗荷 野菜の炒め  
Stir fried prawn and vegetables with Japanese ginger

夏果辣和牛  
和牛とマカデミアナッツの辛味炒め  
Stir fried Japanese beef and macadamia nuts with chili

紅葱蟹炒飯  
タラバガニと野菜の炒飯 エシャロット風味  
Fried rice with king crab meat and shallot

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

翡翠蟹撈翅  
フカヒレの煮込み タラバガニと枝豆のソース  
Braised shark's fin with king crab meat and green soybeans

掛炉片皮鴨  
北京ダック  
Peking duck

夏菜炒海賓  
大海老と帆立貝 野菜の炒め  
Stir fried prawn, scallop and vegetables

子薑烤和牛  
和牛のロースト 新生姜醬ソース  
Roasted Japanese beef with ginger sauce

XO醬炒飯  
干し貝柱とXO醬の炒飯  
Fried rice with dried scallops and XO sauce

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

干貝瓜撈翅  
フカヒレと冬瓜 金糸瓜の煮込み 干し貝柱添え  
Braised shark's fin with winter melon and  
golden thread melon with dried scallops

牛油炒海宝  
大海老とアオリイカのガーリックバター炒め  
Stir fried prawn and squid with garlic batter sauce

薑葱蒸鮑魚  
エゾアワビのスチーム 葱と新生姜の香り  
Steamed abalone with leek and ginger

蜜椒烤西冷  
和牛サーロインのロースト 蜂蜜黒胡椒ソース  
Roasted Japanese beef with honey black pepper sauce

桂花苑涼麵  
五日冷やし麺  
Cold noodle with chicken and vegetables

精美双甜品  
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.

いっぴん  
桂花苑 極みの粋品

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	榨菜(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)
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin		16,000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
黒醋酸辣湯	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

奶油焗鮑片	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
紅焼大海参	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醬炒め/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/春雨バーベキュー炒め] 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
腰果炒鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	5,400円	3,600円
清炒上雑片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,300円	4,200円
猪 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醬炒め] 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
叉焼湯麵	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醬の炒飯 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

籠仔小籠包	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)
広東蒸焼売	焼売 Siu-mai	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
芒果凍布甸	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.