



写真はイメージです。

## 〈デイゴ／Deigo〉

¥7,500 (一名様・每位・Per Person)

県産味覚盛合せ前菜

口福彩美盆 Assorted Appetizers

県産モズクと蟹肉入りスープ

水雲蟹肉湯 Mozuku Soup with Crabmeat

ふかひれの姿煮 県産青パパイヤ添え

紅焼青瓜排翅 Braised Sharks fin with Papaya

海鮮二種の味比べ

海鮮二相双様 Sautéed Seafood in Spicy Sauce and Mango Sauce

牛フィレ肉のステーキ  
名護勝山産シークワサー風味のもろみ黒酢

黒醋煎牛排 Grilled Beef Tenderloin with Black Vinegar Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯

什錦炒飯 Fried Rice

(2) 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 Szechuan-style Mapo tofu

本日のデザート

一応甜品 Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

県産味覚盛合せ前菜

口福彩美盆

Assorted Appetizers

ズワイガニ肉入り  
ミネラルコラーゲン豊富なふかひれスープ

紅焼蟹肉翅

Sharks fin soup with Crabmeat

鮑のオイスターソース煮込み

蠔油鮑魚甫

Braised Abalone with Oyster Sauce

ロブスター ～三種のソース味比べ～

錦味龍蝦球

Comparison of Grilled Lobstaer

牛フィレ肉のステーキ ペPPERソース山葵 黒椒煎牛腩

Grilled Beef Tenderloin with Black Vinegar Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 蟹肉入り炒飯

蟹肉炒飯

Fried Rice with Crab meat

(2) 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐

Szechuan-style Mapo tofu

本日のデザート

例日好甜點

Dessert



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

## 〈アラカルト・Single item dishes〉



写真はイメージです。

### 〈前菜・焼味/冷盆・Appetizer〉

① クラゲの冷菜	海蜇冷盤	¥2,650	Marinated Jellyfish
② 茹で豚のニンニクソース掛け	蒜蓉雲白肉	¥2,300	Poached Pork Bellies with Spicy Garlic Sauce
③ バンバンジー	棒々鶏絲	¥1,500	Poached Chicken Breast with Sesame Sauce
④ 特製叉焼	明爐双焼	¥1,600	Roasted BBQ pork
⑤ ピータンと生姜の甘酢漬け	酸姜皮蛋	¥900	Pickled Vegetables and Preserved Eggs
⑥ 冷菜の盛合せ	什錦美冷盤	¥2,800	Assorted Appetizers
⑦ ザーサイ	搾菜	¥600	Zha cai

### 〈ふかひれ/あわび・魚翅/鮑魚・Sharks fin/Abalone〉

⑧ ふかひれの姿煮	紅焼排翅	時価	Braised Sharks fin
⑨ あわびの オイスターソース煮込み	蠔油鮑甫	時価	Braised Abalone with Oyster Sauce

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

## 〈牛肉・牛・Beef〉

---

- |   |                                |        |   |
|---|--------------------------------|--------|---|
| ⑩ | 牛フィレ肉のオイスター炒め 蠔油牛柳条            | ¥3,000 | Stir-fried Beef with Seasonal Vegetables and Oyster Sauce |
| ⑪ | 牛フィレ肉とピーマンの炒め 青椒牛柳条<br>バスケット付き | ¥3,300 | Stir-fried Beef with Green Piment                         |
| ⑫ | 牛肉と春雨の豆板醤煮込み 豆瓣粉絲牛柳            | ¥2,800 | Stewed beef and vermicelli with chili bean sauce          |

## 〈豚肉/鴨/鶏・猪/鴨/鶏・Pork/Duck/Chicken〉

---

- |   |                         |        |  |                                  |
|---|-------------------------|--------|--|----------------------------------|
| ⑬ | 鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め 宮保鶏丁    | ¥2,000 | Stir-fried Chicken with Cashewnuts and Sweet and Spicy Sauce |                                  |
| ⑭ | 鶏の唐揚げ 脆炸鶏球              | ¥2,000 | Deep-fried Chicken   |                                  |
| ⑮ | 四川特製ダックの<br>オープン焼き (半身) | 四川焼鴨   | ¥5,000   | Szechuan-style Oven Roasted Duck |
| ⑯ | ホイコーロー 回鍋肉片             | ¥2,000 | Wok-fried Pork with Cabbage and Miso sauce                   |                                  |
| ⑰ | 豚肉の細切りピーマン炒め 青椒肉絲       | ¥2,000 | Stir-fried Julienne Pork and Green Piment                    |                                  |
| ⑱ | 酢豚 咕咾肉                  | ¥2,000 | Sweet and Sour Pork  |                                  |



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



写真はイメージです。

### 〈シーフード・海鮮・Seafood〉

⑱	海老のチリソース	乾焼明蝦	¥3,700	Stir-fried Chili Prawns
⑲	海老の唐辛子炒め	宮保明蝦	¥3,700	Stir-fried Prawns with Spicy Chili Sauce
⑳	海老のトロピカルマンゴーソース	芒果明蝦球	¥3,700	Deep-fried Shrimps with Mango Sauce
㉑	魚天ぷらの甘酢餡かけ	糖醋魚片	¥1,500	Fried Fish with Sweet and Sour Sauce

### 〈豆腐/野菜・Bean curd/Vegetable〉

㉒	季節の青菜野菜炒め	清炒季節菜	¥1,500	Wok-fried Green Vegetables
㉓	蟹肉入り中華風オムレツ	香煎芙蓉蟹	¥2,100	Crab meet Omelette
㉔	陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐	¥2,000	Szechuan-style Mapo tofu
㉕	麻婆豆腐	麻婆豆腐	¥1,700	Mapo tofu

### 〈スープ/湯/Soup〉

㉖	フカヒレスープ	紅焼三絲翅	¥3,000	Shark fin soup
㉗	酸辣湯	什錦酸辣湯	¥1,700	Hot and Sour Soup
㉘	コーンスープ	粟米湯	¥1,000	Corn Soup

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

## 〈麺/飯・Noodle/Rice〉

③⑩	五目焼きそば	什錦炒麺	¥1,600	Fried Noodles with Chop-suey
③⑪	海鮮汁そば	海鮮湯麺	¥1,600	Noodles in Soup with Seafood
③⑫	担々麺	担々麺	¥1,600	Tantan Noodles
③⑬	酸辣湯麺	酸辣湯麺	¥1,600	Hot and Sour Noodles
③⑭	五目炒飯	什錦炒飯	¥1,600	Fried Rice
③⑮	ごはん	白飯	¥300	Steamed Rice

## 〈点心・Dim sum〉

③⑯	春巻き (3本)	脆皮春捲	¥1,000	Spring rolls (3piece)
③⑰	焼売 (5個)	焼売	¥800	Steamed Dumplings (5piece)
③⑱	トサカ包み蒸し餃子 (5個)	鶏冠餃子	¥800	Steamed Dumplings (5piece)
③⑲	韭菜入り焼き餃子 (3個)	韭菜餃餅	¥800	Pan fried Chive Dumplings (3piece)



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



写真はイメージです。

## 〈デザート・Dessert・甜品〉

④⑩	ごま団子(1個)	芝麻球	¥300	Deep-fried Sesame balls
④①	正宗杏仁豆腐	正宗杏仁豆腐	¥600	Almond Jelly
④②	フルーツ入り愛玉ゼリー	水果愛玉子	¥600	Awkeotsung Jelly
④③	タピオカ入り ココナッツミルク	椰汁西米露	¥600	Coconut milk with Tapioca
④④	アイスクリーム	雪糕	¥600	Icecream
④⑤	シークワーサーシャーベット	冰淇淋	¥600	Okinawan Green Lemon Sherbet

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

## 〈お子様プレート / Kids Plate〉

¥2,000 (一名様・每位・Per Person)

焼き物入り広東風前菜	彩々冷盆	Grilled Cantonese Appetizer
コーンスープ	玉米湯	Corn Soup
車えびとイカの中華風天ぷら フライドポテト添え	炸双様	Prawn and Squid Tempura
牛フィレ肉のステーキ パスタ添え	中式牛排	Beef Fillet Steak with Pasta
シューマイ	焼売	Siomai
県産若鶏のマンゴーソース	鶏肉芒果醬	Chicken with Mango Sauce
チャーハン	炒飯	Fried rice
二種盛りデザート	甜品	Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



## 〈四川コース〉

¥5,000 (一名様・每位・Per Person)

県産味覚盛合せ前菜	什錦彩冷盆	Assorted Appetizers
県産アオサとズワイガニ肉入りスープ	翡翠蟹肉湯	Sea Lettuce Soup with Crabmeat
海老のトロピカルマンゴーソース炒め	芒果明蝦球	Deep-fried Shrimps with Mango Sauce
牛フィレ肉のピリ辛炒め 四川風	川辣牛柳条	Sichuan-style Spicy Stir-fried Beef Tenderloin
飲茶二種の盛り合わせ	飲茶二種	Assorted Dim Sum

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯	什錦炒飯	Fried Rice
(2) 陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐	Szechuan-style Mapo Tofu
本日のデザート	甜品	Dessert

## 〈特選コース〉

¥6,500 (一名様・每位・Per Person)

季節の味覚盛合せ前菜	四季冷盤	Assorted Appetizers
蟹肉入り県産アオサスープ	蟹肉青藻湯	Sea Lettuce Soup with Crabmeat
海老の甘辛炒め	宮保明蝦球	Stir-fried Prawns with Sweet and Spicy Sauce
牛フィレ肉のステーキ もろみ黒酢仕立て	黒醋牛柳錢	Beef Tenderloin Steak with Black Vinegar
白身魚の蒸し物 ネギと生姜風味ソース添え	葱油蒸鮮魚	Steamed Fish with Ginger and Green Onion Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2)

Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯	什錦炒飯	Fried Rice
(2) 陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐	Szechuan-style Mapo Tofu
本日のデザート	甜品	Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。  
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.