

CHINESE DINING
K O K A K U

故人西辭黃鶴樓
烟花三月下揚州
孤帆遠影碧空盡
惟見長江天際流

黃 鶴

前菜 Cold Dish

		特小盆(SS)	小盆(S)
1. 冷菜三種の盛り合わせ Three Kinds of Cold Dishes	三 拼 盆	¥3,000	¥5,300
2. 冷菜四種の盛り合わせ Four Kinds of Cold Dishes	四 彩 冷 拼 盤	¥3,400	¥5,700
3. 薄切りあわびの冷菜 Sliced Cold Abalone	冷 鮑 魚	¥5,300	¥9,700
4. くらげの冷菜 Spicy Jellyfish	海 蜇 皮	¥2,500	¥4,400
5. 蒸し鶏肉細切りの辛子胡麻ソースかけ Shredded Cold Chicken w/Spicy Sesame Sauce	棒 々 鶏	¥2,300	¥3,900
6. ピータン Preserved Egg	松 花 皮 蛋	¥1,700	¥2,600
7. 蒸し鶏肉の冷菜 Cold Steamed Chicken	白 油 鶏	¥2,100	¥3,600
8. 白菜の甘酢漬け Pickled Beijing Cabbage w/Chili & Vinegar Sauce	辣 白 菜	¥1,400	¥2,300
9. 茹で豚ばら肉の辛味ソース野菜巻き Wrapped Boiled Pork w/Vegetables & Spicy Sauce	雲 白 肉	¥2,300	¥3,900



2. 冷菜四種の盛り合わせ
Four Kinds of Cold Dishes



3. 薄切りあわびの冷菜
Sliced Cold Abalone

つばめの巣 Bird's Nest

10. つばめの巣のスープ Superior Bird's Nest in Clear Soup	一 品 官 燕 (一人前) (for one person)	¥5,700
11. 金華火腿入り つばめの巣のスープ Special Chinese Ham & Superior Bird's Nest in Clear Soup	金 華 燕 巢 湯 (一人前) (for one person)	¥5,800



10. つばめの巣のスープ
Superior Bird's Nest in Clear Soup

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

ふかひれ Shark's Fin

12. 特上ふかひれ姿と蟹肉の醤油味煮込み Braised Whole Superior Shark's Fin & Crab Meat w/Soy Sauce	蟹肉排翅 (110g) (100g)	¥19,000 ¥18,000
13. 特上ふかひれ姿の醤油味煮込み Braised Whole Superior Shark's Fin w/Soy Sauce	紅焼排翅 (110g) (100g)	¥18,000 ¥16,500
14. 特上ふかひれ姿の牡蠣油煮込み Braised Whole Superior Shark's Fin w/Oyster Sauce	蠔油排翅 (110g) (100g)	¥18,000 ¥16,500
15. ふかひれの蟹肉入り塩味スープ Shark's Fin & Crab Meat Soup w/Salt	蟹肉魚翅湯 (一人前) (for one person)	¥4,500
16. ふかひれの五目入り醤油味スープ Shark's Fin & Chop Suey Soup w/Soy Sauce	八珍魚翅湯 (一人前) (for one person)	¥4,000
17. ふかひれ・あわび・干しなまこの煮込み Braised Shark's Fin, Abalone & Dried Sea Cucumber w/Soy Sauce	紅焼三様 (一人前) (for one person)	¥4,700



13. 特上ふかひれ姿の醤油味煮込み
Braised Whole Superior Shark's Fin w/Soy Sauce

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。 ※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather. All prices include service charge and tax.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

魚介 Seafood

		特小盆(SS)	小盆(S)
18. あわびの醤油味煮込み Braised Abalone w/Soy Sauce	紅焼鮑魚	¥7,200	¥12,200
19. あわびのクリーム煮込み Braised Abalone w/Creamed Sauce	奶油鮑魚	¥7,200	¥12,200
20. なまこの醤油味煮込み Braised Sea Cucumber w/Soy Sauce	紅焼海參	¥6,200	¥11,200
21. 帆立貝柱のXO醬炒め Sauteed Scallop w/XO Sauce	XO醬炒扇貝	¥5,000	¥8,400
22. 帆立貝柱と中国野菜の炒め Sauteed Scallop & Chinese Vegetables	蔬菜炒扇貝	¥4,400	¥7,200
23. 帆立貝柱、北寄貝、海老と烏賊の醤油味炒め Sauteed Scallop, Surf Clam, Shrimp & Squid w/Soy Sauce	生炒什景	¥3,600	¥6,400
24. 白身魚揚げ 甘酢かけ Fried White Fish w/Sweet & Sour Sauce	糖醋魚片	¥2,300	¥4,000

18. あわびの醤油味煮込み
Braised Abalone w/Soy Sauce



23. 帆立貝柱、北寄貝、海老と烏賊の醤油味炒め
Sauteed Scallop, Surf Clam, Shrimp & Squid w/Soy Sauce

24. 白身魚揚げ 甘酢かけ
Fried White Fish w/Sweet & Sour Sauce



※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

海老 Prawn

		特小盆(SS)	小盆(S)
25. 海老のチリソース煮 Braised Prawn w/Chili Sauce	乾焼明蝦	¥4,000	¥7,000
26. 海老の黒胡椒炒め Sauteed Prawn w/Black Pepper	黒胡椒炒明蝦	¥4,000	¥7,000
27. 海老の北京風甘辛炒め Sauteed Prawn w/Red Pepper & Soy Sauce Beijing Style	宮保明蝦	¥4,000	¥7,000
28. 海老揚げ 甘酢かけ Fried Prawn w/Sweet & Sour Sauce	糖醋明蝦	¥4,000	¥7,000
29. 海老のマヨネーズ和え Sauteed Prawn w/Mayonnaise Sauce	千島明蝦	¥4,000	¥7,000
30. 海老のXO醬炒め Sauteed Prawn w/XO Sauce	XO醬炒明蝦	¥4,000	¥7,000
31. 海老と雲丹の塩味炒め Sauteed Prawn & Sea Urchin w/Salt	海胆炒明蝦	¥4,700	¥8,100



25. 海老のチリソース煮
Braised Prawn w/Chili Sauce



29. 海老のマヨネーズ和え
Sauteed Prawn w/Mayonnaise Sauce

小海老 Shrimp

		特小盆(SS)	小盆(S)
32. 小海老のチリソース煮 Braised Shrimp w/Chili Sauce	乾焼蝦仁	¥2,550	¥4,400
33. 小海老と中国野菜の炒め Sauteed Shrimp & Chinese Vegetables	蔬菜炒蝦仁	¥2,550	¥4,400
34. 小海老入り玉子炒め Sauteed Shrimp & Eggs	蝦仁爆蛋	¥2,000	¥3,400



31. 海老と雲丹の塩味炒め
Sauteed Prawn & Sea Urchin w/Salt



33. 小海老と中国野菜の炒め
Sauteed Shrimp & Chinese Vegetables

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

鴨 Duck

35. 北京ダック 北京烤鴨 (一羽) ¥20,000
Beijing Duck (Whole)
- (半羽) ¥11,000
(Half)
- (一本) ¥1,200
(One Piece)



35. 北京ダック
Beijing Duck

鶏肉 Chicken

- | | | | |
|--|-------|-------------------|-----------------|
| 36. 鶏肉の骨なし唐揚げ
Crispy Fried Boneless Chicken | 軟炸鶏 | 特小盆(SS)
¥2,300 | 小盆(S)
¥4,000 |
| 37. 鶏肉の骨なし唐揚げ 香味ソースかけ
Fried Chicken w/Flavor Sauce | 油淋鶏塊 | ¥2,400 | ¥4,200 |
| 38. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Sauteed Chicken & Cashew-nuts | 腰果炒鶏丁 | ¥2,300 | ¥4,000 |
| 39. 鶏肉の北京風甘辛炒め
Sauteed Chicken w/Red Pepper & Soy Sauce Beijing Style | 宮保鶏丁 | ¥2,300 | ¥4,000 |



37. 鶏肉の骨なし唐揚げ 香味ソースかけ
Fried Chicken w/Flavor Sauce

豚肉 Pork

- | | | | |
|--|-------|-------------------|-----------------|
| 40. 豚ばら肉の香料入り煮込み
Braised Pork w/Chinese Spice | 碧緑扣肉 | 特小盆(SS)
¥3,100 | 小盆(S)
¥5,500 |
| 41. 豚肉と搾菜の細切り炒め
Sauteed Shredded Pork & Chinese Pickles | 搾菜炒肉糸 | ¥2,300 | ¥3,900 |
| 42. 豚ヒレ肉の甘酢ソースかけ(酢豚)
Sweet & Sour Pork | 糖醋里脊 | ¥2,000 | ¥3,500 |
| 43. 豚ばら肉とキャベツの豆板醬入り味噌炒め
Sauteed Pork & Cabbage w/Soybean Paste, w/Hot Sauce | 回鍋肉 | ¥2,000 | ¥3,500 |
| 44. 豚挽肉と春雨の豆板醬風味煮込み
Braised Minced Pork & Gelatin Noodles w/Hot Sauce | 肉末粉糸 | ¥1,900 | ¥3,200 |



40. 豚ばら肉の香料入り煮込み
Braised Pork w/Chinese Spice



43. 豚ばら肉とキャベツの豆板醬入り味噌炒め
Sauteed Pork & Cabbage w/Soybean Paste, w/Hot Sauce

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

牛肉 Beef

		特小盆(SS)	小盆(S)
45. 牛ヒレ肉の黒胡椒炒め Sauteed Fillet of Beef w/Black Pepper	黒椒炒牛柳	¥3,400	¥6,000
46. 牛ヒレ肉の牡蠣油炒め Sauteed Fillet of Beef w/Oyster Sauce	蠔油炒牛柳	¥3,400	¥6,000
47. 牛肉の牡蠣油炒め Sauteed Beef w/Oyster Sauce	蠔油炒牛肉	¥3,300	¥5,800
48. 牛肉細切りとピーマンの醤油味炒め Sauteed Shredded Beef & Green Pepper w/Soy Sauce	青椒牛肉糸	¥2,550	¥4,400
49. 北海道産和牛のロース肉ステーキ 黒胡椒ソース Hokkaido WAGYU Sirloin Steak w/Black Pepper Sauce	黒椒煎牛排	(100g)	¥10,000



47. 牛肉の牡蠣油炒め
Sauteed Beef w/Oyster Sauce



48. 牛肉細切りとピーマンの醤油味炒め
Sauteed Shredded Beef & Green Pepper w/Soy Sauce

野菜 Vegetable

		特小盆(SS)	小盆(S)
50. 五目野菜と蟹肉の塩味炒め Sauteed Mixed Vegetables & Crab Meat w/Salt	蟹粉時菜	¥2,550	¥4,400
51. 蟹肉 ^{ちんげんさい} と青梗菜の塩味煮込み Braised Crab Meat & Chinese Vegetable	蟹粉青梗菜	¥2,300	¥4,200
52. 八宝菜 Braised Mixed Vegetables	八宝菜	¥2,100	¥3,700
53. 青梗菜 ^{ちんげんさい} のにんにく生姜炒め Sauteed Chinese Vegetable w/Garlic & Ginger	炒青梗菜	¥1,900	¥3,200
54. 麻婆茄子 Braised Eggplant & Minced Pork w/Hot Sauce	麻婆茄子	¥1,700	¥2,900



50. 五目野菜と蟹肉の塩味炒め
Sauteed Mixed Vegetables & Crab Meat w/Salt

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)の
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat,
eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

豆腐・玉子 Bean Curd・Egg

		特小盆(SS)	小盆(S)
55. 四川風麻婆豆腐 Braised Bean Curd & Minced Meat w/Very Hot Sauce	陳麻婆豆腐	¥1,900	¥3,200
56. 麻婆豆腐 Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce	麻婆豆腐	¥1,800	¥3,000
57. 豆腐と蟹肉の塩味煮込み Braised Bean Curd & Crab Meat w/Salt	蟹肉豆腐	¥2,000	¥3,400
58. 蟹たま Crab Meat Omlet	炒芙蓉蟹	¥2,000	¥3,300



55. 四川風麻婆豆腐
Braised Bean Curd & Minced Meat w/Very Hot Sauce

スープ Soup

59. あわび入りスープ Abalone Soup	鮑魚片湯 (一人前) (for one person)	¥1,600
60. 干し貝柱と卵白のスープ Dried Scallop & Albumen Soup	芙蓉瑤柱羹 (一人前) (for one person)	¥1,050
61. 胡椒、酢入り五目スープ Mixed Meat & Vegetable w/Hot & Sour Soup	酸辣湯 (一人前) (for one person)	¥950
62. とうもろこしのスープ Corn Soup	粟米湯 (一人前) (for one person)	¥850
63. 玉子入りスープ Egg Soup	蛋花湯 (一人前) (for one person)	¥850



60. 干し貝柱と卵白のスープ
Dried Scallop & Albumen Soup



61. 胡椒、酢入り五目スープ
Mixed Meat & Vegetable w/Hot & Sour Soup

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

湯麵 Noodles

64. ふかひれの姿入り中華そば (醤油味) Noodles w/Whole Shark's Fin in Soup	排翅湯麵	¥8,300
65. ふかひれ入り中華そば (醤油味) Noodles w/Shark's Fin in Soup	烩翅湯麵	¥5,500
66. 海の幸入り中華そば (醤油味) Noodles w/Seafood in Soup	海鮮湯麵	¥2,900
67. なまこ入り酢と胡椒のトロみ中華そば (醤油味) Noodles w/Sea Cucumber in Hot Soup w/Vinegar & Pepper	大滷麵	¥2,600
68. 蟹肉と野菜入り中華そば (塩味) Noodles w/Crab Meat & Vegetables in Soup	蟹粉素菜湯麵	¥2,100
69. 小海老入り中華そば (塩味) Noodles w/Shrimp in Soup	蝦仁湯麵	¥2,100
70. 五目入り酢と胡椒のトロみ中華そば (醤油味) Noodles w/Chop Suey in Hot Soup w/Vinegar & Pepper	什景大滷麵	¥1,900
71. 五目入り中華そば (醤油味) Noodles w/Chop Suey in Soup	什景湯麵	¥1,900
72. 牛肉細切り入り中華そば (醤油味) Noodles w/Shredded Beef in Soup	牛肉糸湯麵	¥1,800
73. 担々麵 Noodles w/Spicy Minced Meat in Hot Soup	少子担々麵	¥1,800
74. 豚肉細切りと搾菜入り中華そば (醤油味) Noodles w/Shredded Pork & Chinese Pickles in Soup	榨菜肉糸湯麵	¥1,700
75. 味噌ラーメン Miso Noodles	黄醬湯麵	¥1,700

炒麵 Fried Noodles

76. ふかひれ入りあんかけ焼そば (醤油味) Fried Noodles w/Shark's Fin	烩翅炒麵	¥5,500
77. 海の幸入りあんかけ焼そば (醤油味) Fried Noodles w/Seafood	海鮮炒麵	¥2,900
78. 蟹肉と野菜入りあんかけ焼そば (塩味) Fried Noodles w/Crab Meat & Vegetables	蟹粉素菜炒麵	¥2,100
79. 小海老入りあんかけ焼そば (塩味) Fried Noodles w/Shrimp	蝦仁炒麵	¥2,100
80. 五目入りあんかけ焼そば (醤油味) Fried Noodles w/Chop Suey	什景炒麵	¥1,900
81. 牛肉細切り入りあんかけ焼そば (醤油味) Fried Noodles w/Shredded Beef	牛肉糸炒麵	¥1,800
82. ジャージャー麵 Cold Noodles w/Minced Meat & Bean Paste	炸醬麵	¥1,700

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。 ※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather. All prices include service charge and tax.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

飯 Arranged Rice

83. 蟹肉入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Crab Meat	蟹肉炒飯	¥2,200
84. 海の幸入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Seafood	海鮮炒飯	¥2,200
85. 小海老入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Shrimp	蝦仁炒飯	¥2,100
86. 五目入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Chop Suey	什景炒飯	¥1,800
87. 野菜と干し海老入り炒飯 (醤油味) Fried Rice w/Vegetables & Dried Shrimp	素菜炒飯	¥1,700
88. ふかひれのかげご飯 (醤油味) Shark's Fin on Rice	烩翅烩飯	¥5,500
89. 小海老のかげご飯 (塩味) Shrimp on Rice	蝦仁烩飯	¥2,100
90. 五目のかげご飯 (醤油味) Chop Suey on Rice	什景烩飯	¥1,900
91. 牛肉細切りのかげご飯 (醤油味) Shredded Beef on Rice	牛肉糸烩飯	¥1,800
92. 麻婆豆腐かけご飯 Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce on Rice	麻婆豆腐烩飯	¥1,700
93. 天津飯 (甘酢ソース) Crab Omelet on Rice	天津飯	¥2,100
94. 蟹肉と野菜の玉子雑炊 Rice Porridge w/Crab Meat & Vegetables	蟹肉素菜炮飯	¥1,900

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギ―をお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
The rice used in this restaurant is all from Japan.

点心 Pastry & Sweet

95. ふかひれ餃子 Shark's Fin Dumpling	魚翅餃子 (一個) (one piece)	¥400
96. 肉まんじゅう Steamed Pork Bun	肉包子 (一個) (one piece)	¥400
97. あんまんじゅう Steamed Sweet Bean Bun	豆沙包子 (一個) (one piece)	¥350
98. 小籠包 Steamed Soup Dumpling	小籠包 (一個) (one piece)	¥350
99. 焼売 Shao-Mai	焼売 (一個) (one piece)	¥350
100. 春巻 Fried Spring Roll	春巻 (一本) (one piece)	¥350
101. 中国蒸しパン Steamed Chinese Bread	花巻 (一個) (one piece)	¥300
102. 桃まんじゅう Steamed Peach Bun	寿桃 (一個) (one piece)	¥300

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。 ※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather. All prices include service charge and tax.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

デザート Dessert

(一人前)
(for one person)

103. 杏仁豆腐 Almond Jelly w/Fruits Cocktail	杏仁豆腐	¥850
104. とろとろ杏仁豆腐 Soft Almond Jelly	正宗杏仁豆腐	¥850
105. マンゴープリン Mango Pudding	芒果凍布甸	¥850
106. タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk w/Tapioca	椰子西米露	¥850
107. 愛玉ゼリー Aiyu Fig Seed Jelly	愛玉子	¥850
108. ライチシャーベット Lychee Sherbet	果汁露冰淇淋	¥700
109. バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	冰淇淋	¥650
110. 胡麻付け白玉揚げ団子 Fried Sweet Sesame Ball	芝麻球 (一個) (one piece)	¥350
111. ココナッツカスタード団子 Steamed Coconut Custard Bun	奶皇濡米糍 (一個) (one piece)	¥300
112. 本日のデザート Today's Dessert	当日甜品	¥850



103. 杏仁豆腐
Almond Jelly w/Fruits Cocktail



104. とろとろ杏仁豆腐
Soft Almond Jelly



105. マンゴープリン
Mango Pudding



106. タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk w/Tapioca

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。 ※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather. All prices include service charge and tax.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.