

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	¥5,800	¥11,000
4. くらげの冷菜 Spicy Jellyfish	海 蜇 皮	¥2,700	¥5,200
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. 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	¥2,500	¥4,100
7. 蒸し鶏肉の冷菜 Cold Steamed Chicken	白 油 鶏	¥2,100	¥3,600
8. ピータン Century Egg	松 花 皮 蛋	¥1,700	¥2,600
9. 白菜の甘酢漬け Pickled Chinese Cabbage w/Chili & Vinegar Sauce	辣 白 菜	¥1,400	¥2,300



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 Bird's Nest Soup w/Jinhua Ham	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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

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 Premium Whole Shark's Fin & Crab Meat w/Soy Sauce	蟹肉排翅 (110g) (100g)	¥20,000 ¥19,000
13. 特上ふかひれ姿の醤油味煮込み Braised Premium Whole Shark's Fin w/Soy Sauce	紅焼排翅 (110g) (100g)	¥19,000 ¥17,500
14. 特上ふかひれ姿の牡蠣油煮込み Braised Premium Whole Shark's Fin w/Oyster Sauce	蠔油排翅 (110g) (100g)	¥19,000 ¥17,500
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)	¥5,200



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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※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	¥7,600	¥13,200
19. あわびのクリーム煮込み Braised Abalone w/Creamed Sauce	奶油鮑魚	¥7,600	¥13,200
20. なまこの醤油味煮込み Braised Sea Cucumber w/Soy Sauce	紅焼海參	¥6,700	¥11,700
21. 帆立貝柱のXO醬炒め Sauteed Scallop w/XO Sauce	XO醬炒扇貝	¥5,400	¥9,200
22. 帆立貝柱と中国野菜の炒め Sauteed Scallop & Chinese Vegetables	蔬菜炒扇貝	¥4,800	¥8,200
23. 帆立貝柱、北寄貝、海老と烏賊の醤油味炒め Sauteed Scallop, Surf Clam, Prawn & Squid w/Soy Sauce	生炒什景	¥4,200	¥7,400
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



※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

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)
¥2,500 | 小盆(S)
¥4,200 |
| 37. 鶏肉の骨なし唐揚げ 香味ソースかけ
Fried Boneless Chicken w/Flavor Sauce | 油 淋 鶏 塊 | ¥2,600 | ¥4,400 |
| 38. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Sauteed Chicken & Cashew-nuts | 腰果炒鶏丁 | ¥2,500 | ¥4,200 |
| 39. 鶏肉の北京風甘辛炒め
Sauteed Chicken w/Red Pepper & Soy Sauce Beijing Style | 宮 保 鶏 丁 | ¥2,500 | ¥4,200 |



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

豚肉 Pork

- | | | | |
|--|---------|-------------------|-----------------|
| 40. 豚ばら肉の香料入り煮込み
Braised Pork Belly w/Chinese Spices | 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 | 榨菜炒肉糸 | ¥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 | ¥2,300 | ¥3,900 |
| 43. 豚ばら肉とキャベツの豆板醬入り味噌炒め
Sauteed Pork Belly & Cabbage w/Soybean Paste, w/Hot Sauce | 回 鍋 肉 | ¥2,300 | ¥3,900 |
| 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 Belly w/Chinese Spices



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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

牛肉 Beef

		特小盆(SS)	小盆(S)
45. 牛ヒレ肉の黒胡椒炒め Sauteed Beef Tenderloin w/Black Pepper	黒椒炒牛柳	¥4,400	¥7,800
46. 牛ヒレ肉の牡蠣油炒め Sauteed Beef Tenderloin w/Oyster Sauce	蠔油炒牛柳	¥4,400	¥7,800
47. 牛肉の牡蠣油炒め Sauteed Beef w/Oyster Sauce	蠔油炒牛肉	¥3,600	¥6,200
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	¥2,800	¥5,000
51. 蟹肉と青梗菜の塩味煮込み Braised Crab Meat & Bok Choy	蟹粉青梗菜	¥2,500	¥4,600
52. 八宝菜 Braised Mixed Vegetables	八宝菜	¥2,100	¥3,700
53. 青梗菜のんにく生姜炒め Sauteed Bok Choy w/Garlic & Ginger	炒青梗菜	¥1,900	¥3,200
54. 麻婆茄子 Sauteed Eggplant w/Mapo 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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

豆腐・玉子 Bean Curd・Egg

55. 四川風麻婆豆腐
Sinchuan Style Mapo Tofu

陳麻婆豆腐 特小盆(SS) 小盆(S)
¥1,900 ¥3,200

56. 麻婆豆腐
Mapo Tofu

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
Sinchuan Style Mapo Tofu

スープ Soup

59. あわび入りスープ
Abalone Soup

鮑魚片湯 (一人前) ¥1,800
(for one person)

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

芙蓉瑤柱羹 (一人前) ¥1,050
(for one person)

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

酸辣湯 (一人前) ¥950
(for one person)

62. とうもろこしのスープ
Corn Soup

粟米湯 (一人前) ¥850
(for one person)

63. 玉子入りスープ
Egg Soup

蛋花湯 (一人前) ¥850
(for one person)



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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

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. 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	¥3,400
67. 海の幸入り中華そば (醤油味) Noodles w/Seafood in Soup	海鮮湯麵	¥2,900
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	¥2,200
69. 小海老入り中華そば (塩味) Noodles w/Shrimp in Soup	蝦仁湯麵	¥2,200
70. 五目入り中華そば (醤油味) Noodles w/Chop Suey in Soup	什景湯麵	¥2,000
71. 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
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	¥1,900
73. 担々麵 Dan Dan Noodles	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	¥2,200
79. 小海老入りあんかけ焼そば (塩味) Fried Noodles w/Shrimp	蝦仁炒麵	¥2,200
80. 五目入りあんかけ焼そば (醤油味) Fried Noodles w/Chop Suey	什景炒麵	¥2,000
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	¥1,900
82. ジャージャー麵 Zha Jiang Noodles	炸醬麵	¥1,700

※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。※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。
※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。
※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
※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	¥2,300
84. 海の幸入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Seafood	海鮮炒飯	¥2,300
85. 小海老入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Shrimp	蝦仁炒飯	¥2,200
86. 五目入り炒飯 (塩味) Fried Rice w/Chop Suey	什景炒飯	¥1,900
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	¥1,800
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	¥2,200
90. 五目のかげご飯 (醤油味) Chop Suey on Rice	什景烩飯	¥2,000
91. 牛肉細切りのかげご飯 (醤油味) Shredded Beef on Rice	牛肉糸烩飯	¥1,900
92. 麻婆豆腐かけご飯 Mapo Tofu on Rice	麻婆豆腐烩飯	¥1,900
93. 天津飯 (甘酢ソース) Crab Meat Omelet on Rice	天津飯	¥2,200
94. 蟹肉と野菜の玉子雑炊 Rice Porridge w/Crab Meat & Vegetables & Egg	蟹肉素菜炮飯	¥2,000

※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。※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。

※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。

※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

点心 Pastry & Sweet

95. 肉まんじゅう Steamed Pork Bun	肉包子 (一個) (one piece)	¥550
96. あんまんじゅう Steamed Sweet Bean Bun	豆沙包子 (一個) (one piece)	¥500
97. ふかひれ餃子 Shark's Fin Dumpling	魚翅餃子 (一個) (one piece)	¥400
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 Peach-shaped Sweet Bean Bun	寿桃 (一個) (one piece)	¥300

※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。※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。
※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。
※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
※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

※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。※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。
 ※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。
 ※All prices include service charge and tax. ※This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.
 ※If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.