

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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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

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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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 | 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 | ¥2,300 | ¥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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, etc.), please inform the restaurant staff.

豆腐・玉子 Bean Curd・Egg

| | | 特小盆(SS) | 小盆(S) |
|---|-------|---------|--------|
| 55. 四川風麻婆豆腐 Sinchuan Style Mapo Tofu | 陳麻婆豆腐 | ¥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) (for one person) | ¥1,800 |
| 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

※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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, 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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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, cashew nut, etc.), please inform the restaurant staff.