



乾焼蝦球

大海老のチリソース煮  
Braised Prawns with Chili Sauce

薬味をたっぷり使用し、  
豆板醤の香りと辛味を引き立たせた本格的な四川風のチリソース煮です。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Small/3Persons
¥4,000	¥5,200



佛跳牆

<シグネチャーディッシュ>

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て  
Steamed Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style

フカヒレや鮑、鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、  
福建料理の伝統的なスープです。

¥5,500



脆皮鶏翅

鶏の手羽先揚げ  
Deep-Fried Chicken Wings

表面はカリッと、中はジューシーに仕上げた北海道のソウルフード。  
北海道出身の当ホテル総支配人もおすすめの一品です。

6本	12本
6Pieces	12Pieces
¥2,400	¥4,400



石焼麻婆豆腐

石焼き麻婆豆腐  
Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce ~Earthenware Pot style~

石鍋であつあつに仕上げた麻婆豆腐。口に入れると痺れるような  
辛さの奥に感じる深い旨味。ぜひ五感でお楽しみください。

¥2,500



味噌拉麵

北海道味噌ラーメン  
Original Miso Ramen of Hokkaido

北海道産白味噌と赤味噌をブレンドし、香り高くスパイシーな  
北海道味噌ラーメンをイメージした濃厚な味わいが特徴の一杯。

¥2,600

前菜 APPETIZER 冷盤

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
什錦拼盤	アワビ入り三種冷菜の盛り合わせ Chilled Sliced Abalone and Two Kinds of Appetizer Assortment	¥6,400	¥8,800
三味拼盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥4,200	¥6,000
冷鮑魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥9,000	¥12,500
海蜇皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,500	¥5,000
蜜汁叉燒	チャーシュー Chinese Barbequed Pork	¥3,000	¥4,500
冷白鷄	蒸し鷄の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥2,900	¥4,350
棒々鷄	蒸し鷄の細切り 胡麻ソース Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥2,900	¥4,350
松花皮蛋	ピータン Century Egg	¥1,800	¥2,500
醋腌蔬菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥2,200	¥3,000

ベジタリアン VEGETARIAN 菜食主義

蔬菜湯	✓ 野菜スープ Vegetable Soup	¥1,200
清炒蔬菜	✓ 取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,600
乾燒蔬菜	✓ 野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,600
蔬菜豆腐	✓ 豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,400
蔬菜炒飯	✓ 野菜チャーハン Fried Rice of Vegetables	¥2,500

## フカヒレ SHARK FIN 魚翅

<シグネチャーディッシュ>

ファッ チュウ チョン  
佛 跳 牆

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

Steamed Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style

¥5,500

フカヒレや鮑、鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。

紅焼大青鯊屬翅

吉切鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

(※10g=¥1,520)

100g ~

¥15,200~

紅焼海皇翅

毛鹿鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"

(※10g=¥1,600)

300g ~

¥48,000~

ファッ チュウ チョン  
佛 跳 牆



※フカヒレ姿煮込みの在庫状況は、係におたずねください。

※Please ask the staff in charge about the Shark Fin stock.

## スープ SOUP 湯

蟹肉魚翅湯  
(醤油味・塩味)

タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩)

Shark Fin Soup with King Crab Meat (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,500

干貝魚翅湯  
(醤油味・塩味)

干し貝柱入りフカヒレスープ (醤油 または 塩)

Shark Fin Soup with Dried Scallops (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,500

酸辣湯

五目酸味スープ

Mixed Hot and Sour Soup

¥1,400

玉米湯

コーンスープ

Corn Soup

¥1,200

蔬菜湯

野菜スープ

Vegetables Soup

¥1,200

海の幸 SEAFOOD 海鮮

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
龍蝦		伊勢海老料理 ※伊勢海老は外国産を使用 <b>Sautéed Spiny Lobster</b> くお好みの味付けをお選びください。> <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b> ①チリソース <b>Chili Sauce</b> ②葱生姜 <b>Ginger and Leek</b> ③マヨネーズ <b>Mayonnaise Sauce</b>	¥7,200	¥9,900
蝦球		大海老料理 <b>Braised Prawns</b> くお好みの味付けをお選びください。> <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b> ①チリソース <b>Chili Sauce</b> ②葱生姜 <b>Ginger and Leek</b> ③マヨネーズ <b>Mayonnaise Sauce</b>	¥4,000	¥5,200
腰果蝦球		大海老とカシューナッツの炒め <b>Sautéed Prawn and Cashew Nuts</b>	¥3,800	¥5,100
蠔油鮑魚 ( 整 个 )		アワビのオイスターソース姿煮込み (1個) <b>Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)</b>	¥5,800	
蠔油鮑片		アワビの薄切りオイスターソース煮込み <b>Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce</b>	¥9,800	¥14,000
奶油鮑片		アワビの薄切りクリーム煮 <b>Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce</b>	¥9,800	¥14,000
糖醋魚片		白身魚の甘酢ソース <b>Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce</b>	¥3,300	¥4,500
蔬菜扇貝		帆立貝と野菜のオイスターソース炒め <b>Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce</b>	¥3,900	¥5,200
XO醬扇貝		帆立貝と野菜のXO醬炒め <b>Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce</b>	¥4,100	¥5,300
蟹肉青菜		タラバ蟹と青菜の炒め <b>Sautéed King Crab Meat and Green Vegetables</b>	¥4,800	¥6,600
芙蓉蟹蛋		カニ玉子 <b>Chinese Omelet with Crab Meat</b>	¥3,200	¥4,400

## 野菜 VEGETABLE 素菜

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の炒め <b>Sautéed Vegetables</b> 〈お好みの味付けをお選びください。〉 <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b>		¥2,600	¥3,900
① 咸味	①塩味 <b>Salty Flavor</b>			
② 辣味	②ピリ辛 <b>Spicy</b>			
③ 蠔油	③オイスター <b>Oyster Sauce</b>			
奶油時菜	野菜のクリーム煮 <b>Boiled Vegetables with Cream Sauce</b>		¥2,600	¥3,900
麻婆茄子	麻婆茄子 <b>Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce</b>		¥2,800	¥3,500
炒豆苗	豆苗の炒め <b>Sautéed Pea Sprouts</b> 〈お好みの味付けをお選びください。〉 <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b>		¥2,000	¥2,800
① 蒜香	①ニンニク <b>Garlic</b>			
② 葱姜	②葱生姜 <b>Ginger and Leek</b>			
③ 辣味	③ピリ辛 <b>Spicy</b>			

## 豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐の煮込み(塩味) <b>Braised Bean Curd with King Crab Meat Salty Flavor</b>		¥3,800	¥5,200
八珍豆腐	五目入り豆腐煮(醤油) <b>Braised Bean Curd with Mixed Food Soy Sauce Flavor</b>		¥3,000	¥4,100
麻婆豆腐	麻婆豆腐 <b>Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce</b>		¥3,000	¥4,100
石焼麻婆豆腐	石焼き麻婆豆腐 <b>Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce Hot Stone Style</b>			¥2,500

鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
北京烤鴨	北京ダック Beijing Duck Crepe Rolled Style	2枚 2pieces ¥3,000	6枚 6pieces ¥8,500
北京烤 (甜醬・梅醬)	北京ダック二種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Duck Crepe Rolled Style (Sweet Miso・Plum Miso)		¥3,200
炸子鶏球	鶏肉の唐揚げ Deep-Fried Chicken	¥2,500	¥3,750
油淋鶏	鶏肉の唐揚げ 香味ソース Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,500	¥3,750
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,600	¥3,400
脆皮鶏翅	鶏手羽先揚げ Deep-Fried Chicken Wings	6本/6Pieces ¥2,400	12本/12Pieces ¥4,400

牛肉 BEEF 牛肉

青椒牛肉絲	和牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Japanese Beef (Wagyu) and Green Pepper	¥3,800	¥5,400
蠔油牛肉	和牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Oyster Sauce	¥4,000	¥5,300
黒椒牛肉	和牛肉の黒胡椒炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Black Pepper	¥4,000	¥5,300
XO醬牛肉	和牛肉のXO醬炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with XO Sauce	¥4,200	¥5,900

豚肉 PORK 猪肉

咕嚕肉	酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥3,000	¥3,900
回鍋肉片	豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce	¥3,000	¥3,900
魚香茄子	茄子と豚肉の細切り香り辛し炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥3,000	¥3,900

つゆそば SOUP NOODLE 湯麵

---

酸辣湯麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,600
葱油叉燒湯麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,600
八珍湯麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,800
素菜湯麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,500
鶏湯麵	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,600
鹹菜肉絲湯麵	高菜と豚肉のあんかけつゆそば Soup Noodles with Takana Mustard Greens and Pork	¥2,600
海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,400
担々麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,600
味噌拉麵	北海道味噌ラーメン Orginal Miso Ramen of Hokkaido	¥2,600

## 焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

---

叉 燒 香 炒 麵	チャーシューと葱の炒め焼きそば Fried Noodle with Chinese Roasted Pork and Leek	¥2,600
酸 辣 炒 麵	酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,600
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixed Food Starchy Sauce	¥2,800
上 海 炒 麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crab Meat Shanghai Style	¥3,200
海 鮮 炒 麵	海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥3,600

## 飯 RICE 飯

---

鹹 菜 炒 飯	高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork	¥2,400
八 珍 炒 飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,600
海 鮮 X O 炒 飯	海の幸とオリジナルXO醬入りチャーハン Fried Rice with Seafood and XO Sauce	¥3,000
和 牛 肉 炒 飯	和牛肉のチャーハン Fried Rice of Japanese Beef (Wagyu)	¥3,500
蟹 肉 生 菜 炒 飯	タラバ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice of King Crab Meat and Lettuce	¥4,400
蟹 肉 魚 翅 炒 飯	フカヒレとタラバ蟹のアんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crab Meat	¥5,000
八 珍 盖 飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,800
牛 肉 盖 飯	和牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Japanese Beef (Wagyu) and Vegetables with Oyster	¥3,200
海 鮮 粥	フカヒレと海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Shark fin and Seafood	¥3,000

点心 DIM SUM 点心

水晶蝦餃 ( 2 个 )	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥800
焼売 ( 2 个 )	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥900
小籠包 ( 2 个 )	小籠包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥900
魚翅餃 ( 2 个 )	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥900
蘿蔔糕 ( 2 个 )	大根餅 (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥900
生煎韭菜包 ( 2 个 )	焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥800
春卷 ( 2 个 )	春巻き (2個) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥1,000
花捲 ( 2 个 )	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥800
寿桃包 ( 2 个 )	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥800

デザート DESSERT 甜品

芝麻球 ( 2 个 )	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥1,000
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥1,200
菓子露	シャーベット Sherbet	¥1,200
珍珠芒果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥1,400
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥1,400
杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え または レモン添え Almond Jelly with Fruits or Lemon	¥1,400
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,400
芒果汁杏仁豆腐	杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly	¥1,600