

■前菜

よだれ鶏～蒸し鶏の四川麻辣ソース～	-----	1,500 円
自家製チャーシュー盛り	(大) -----	1,700 円
	(小) -----	1,100 円
アワビの紹興酒漬け	-----	4,000 円
フカヒレ刺身入り六種冷菜盛り合わせ	-----	4,000 円
フカヒレ刺身入り三種冷菜盛り合わせ	-----	2,500 円
ピータン	-----	1,200 円
ピータン豆腐	-----	1,200 円
キュウリの冷菜	-----	1,000 円
蒸し鶏の冷菜	-----	1,500 円
クラゲの冷菜	-----	2,500 円

■特選フカヒレ

尾びれの「極肉厚」フカヒレ姿煮	(特特大) -----	30,000 円
	(特大) -----	20,000 円
	(大) -----	10,000 円
	(中) -----	7,500 円
極上フカヒレステーキ（尾ビレ）の鉄板焼き	-----	10,000 円
フカヒレ姿と松茸の煮込み	-----	9,000 円
フカヒレ姿と干し貝柱の煮込み	-----	9,000 円
フカヒレ姿と燕の巣の煮込み	-----	10,000 円

■ロブスター

ロブスターのチリソース	-----	4,500 円
ロブスターとフカヒレ姿のチリソース	-----	4,700 円
ロブスターの二種炒め（チリソースと特製マヨネーズ和え）	-----	4,700 円
ロブスターの四川風チリソース	-----	4,500 円
ロブスターの豆鼓炒め	-----	4,500 円

■海老

車エビのスパイシーにんにく炒め	-----	2,400 円
車エビの豆鼓炒め	-----	2,400 円
エビのチリソース	-----	2,200 円
エビのマヨネーズ和え	-----	2,200 円

■海鮮

ホタテ貝のオイスターソース煮 -----	3,200 円
三種海鮮の炒め -----	2,800 円
蟹爪（1本） -----	990 円
フカヒレ入り海鮮炒め -----	2,800 円
刊産アビ（口貝）,かニ肉,キヌガサ草のフカヒレ入り上湯煮込み -----	3,200 円
フカヒレ姿の北京ダック風巻き仕立て -----	2,600 円

■高級食材

吉浜アワビの醤油煮	(特大/13頭サイズ) -----	50,000 円
	(大/15頭サイズ) -----	45,000 円
	(小/20頭サイズ) -----	33,000 円
アワビの醤油煮込み	(2個) -----	15,000 円
	(1個) -----	8,000 円
冬虫夏草とフカヒレの薬膳スープ -----	8,500 円	
燕の巣とナツメ煮込みスープ（甘味）（1人前） -----	4,200 円	
燕の巣と鶏肉煮込みスープ（1人前） -----	4,200 円	
燕の巣とカニ肉入り鶏ガラ煮込みスープ（1人前） -----	4,500 円	

■肉類

北京ダック（6枚） -----	3,300 円
追加一枚 -----	+550 円
豚肉とピーマンの細切り炒め -----	1,900 円
牛肉とピーマンの細切り炒め -----	2,100 円
豚肉とキャベツの辛子味噌炒め -----	1,800 円
豚の角煮 -----	2,400 円
唐揚げ -----	1,900 円
スペアリブの梅ソース煮込み -----	2,500 円
和牛とアスパラの黒コショウ炒め -----	3,600 円
黒酢スブタ -----	2,000 円
スブタ -----	2,000 円
鶏肉とカシューなツの炒め -----	1,900 円
牛ヒレ肉特製ソースの鉄板焼き -----	2,800 円

■野菜・豆腐・玉子

■スープ

フカヒレスープ（2～3人前）-----	2,700 円
燕の巣とフカヒレと干し貝柱のスープ（2～3人前）-----	3,980 円
蟹肉入りフカヒレスープ（2～3人前）-----	2,980 円
松茸入りフカヒレスープ（2～3人前）-----	2,980 円
椎茸と青菜のスープ（2～3人前）-----	1,200 円
鶏肉、ナマコ、椎茸、アワビ、フカヒレ姿の蒸しスープ（1人前）-----	5,000 円
フカヒレ入りスーラータン（2～3人前）-----	1,800 円
コーンスープ（2～3人前）-----	1,100 円
肉団子スープ（1人前）-----	1,600 円

■ おこげ

フカヒレ姿煮おこげ -----	4,200 円
フカヒレ入りおこげ -----	2,980 円
アワビおこげ -----	4,000 円
海鮮入り五目おこげ -----	2,980 円
牛肉とおこげの辛子炒め -----	2,600 円

■飯類

フカヒレ姿入りあんかけご飯<胸ビレ使用>	1,800 円
フカヒレ入りあんかけチャーハン	1,500 円
フカヒレ姿入りあんかけご飯<尾ビレ使用>	3,500 円
海老チャーハン	1,300 円
蟹肉チャーハン	1,300 円
チリ産アワビ（口コ貝）とフカヒレ入りチャーハン	1,500 円
廣翔記フカヒレ辛味チャーハン	1,300 円
レタス入りチャーシューチャーハン	1,200 円
ダック、アサリの黒醤油チャーハン	1,200 円
チャーハン大盛り	+250 円

■麺類

フカヒレ姿入り土鍋そば<尾ビレ使用>	2,500 円
水餃子のせ台南タンツー麺	1,100 円
フカヒレ姿入りあんかけ麺 <胸ビレ使用>	1,800 円
野菜そば	1,100 円
タンタン麺	1,100 円
フカヒレ姿入り冷やし中華<胸ビレ使用>	2,300 円
海鮮あんかけ焼きそば	1,800 円
フカヒレ入り海鮮そば	1,500 円
上海焼きそば	1,000 円
香港焼きそば	1,800 円
スーラータン麺	1,200 円
ジャージャー麺	1,100 円
チャーシュー麺	1,100 円
麺大盛り	+250 円

■点心

羽根付きフカヒレ入り焼餃子（6個）	700 円
水餃子（6個）	700 円
フカヒレ入り小籠包（3個）	700 円
海老焼壳（3個）	700 円
フカヒレ入り焼壳（3個）	700 円
海老蒸し餃子（3個）	700 円

フカヒレ入り春巻（3個）-----	700 円
もち米焼壳（3個）-----	700 円
ほうれん草エビ蒸し餃子（3個）-----	700 円
かぼちゃ五目蒸し餃子（3個）-----	700 円
フカヒレ入り蒸し餃子（3個）-----	700 円
点心三種（3個）-----	750 円
フカヒレ入り大根もち（2個）-----	400 円
もち米揚げ餃子（3個）-----	700 円
ミニ肉まん（1個）-----	300 円
チャーシューまん（1個）-----	300 円
ごま団子（3個）-----	600 円
桃まんじゅう（1個）-----	580 円

■デザート

フカヒレと燕の巣入り杏仁豆腐-----	800 円
亀ゼリー（2~3人前）-----	1,000 円
マンゴープリン-----	550 円
レモンシャーベット-----	640 円
マンゴーシャーベット-----	800 円
白桃シャーベット-----	770 円
ココナッツアイスクリーム-----	740 円
パインシャーベット-----	880 円
アップルシャーベット-----	770 円