

📖 桃 MOMO			お一人様	¥12,000	※税・サービス料込
四色拼盒	🥬🍣	四種の前菜盛り合わせ	Four Kinds of Appetizers		
蟹肉魚翅	🥬🍤🍣	蟹肉入りふかひれスープ	Shark's Fin with Crab Meat Soup		
飲茶双点	🥬🍣	飲茶二種盛り合わせ	2 Kinds of Dim Sum		
時菜牛肉	🥬🍖	牛肉と季節野菜の炒め	Sauteed Beef and Seasonal Vegetables		
乾焼蝦球	🥬🍤🍣	大海老のチリソース煮	Braised Prawns with Chilli Sauce		
又焼炒飯	🥬🍛	チャーシュー炒飯	Fried Rice with Cha-Shu		
鮮果豆腐	🍌	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐	Cold Almond Jelly with Fresh Fruits		

📖 蘭 RAN			お一人様	¥16,000	※税・サービス料込
五色拼盒	🥬🍣🍤	五種の前菜盛り合わせ	Five Kinds of Appetizers		
蟹黄魚翅	🥬🍤🍣	蟹の卵入りふかひれスープ	Shark's Fin with Crab Eggs Soup		
百花蟹手	🥬🍤🍣🍣	蟹の手の揚げ物	Deep Fried stuffed Clab Claw		
碧緑双鮮	🥬🍤	二種海鮮の塩炒め	Sauteed Two kinds of Seafood		
貝醬和牛	🥬🍤🍌🍣	和牛のXO醬炒め	Sauteed Japanese Beef with XO Sauce		
蝦仁生菜炒飯	🥬🍤🍣🍣	海老とレタス入り炒飯	Fried Rice with Shrimps and Lettuce		
甜品二様	🥬🍤🍌	デザート二種盛り合わせ	2 Kinds of Dessert		

📖 牡丹 Botan			お一人様	¥28,000	※税・サービス料込
闸蟹及第粥	🥬🍣	上海蟹味噌入りのおかゆ	Porridge with Shanghai Crab Paste		
富贵每拼盒	🥬🍣🍤	特製前菜盛り合わせ	Special Appetizers		
竹笙扒排翅	🥬	ふかひれの姿煮込み 絹笠茸添え	Braised Shark's Fin(Whole) with Phallus indusiatus		
片鴨小帶子	🥬🍤🍣	北京ダックと帆立貝のすり身揚げ	PEKING Duck and Deep fried Scallop		
貝醬蒸龍蝦	🥬🍤🍣	伊勢海老のXO醬蒸し	Steamed Lobster with XO Sauce		
豉汁煎和牛	🥬	和牛サーロインステーキ 中国黒豆ワインソース	Sauteed Japanese Beef Sirloin with Black Bean Paste and Red Wine		
魚子湯炒飯	🥬🍤	とびこの炒飯 お茶漬け風	Fried Rice with Flying Fish Roe in "Ochazuke" style		
点心師甜品	🥬🍤🍌	点心師おまかせデザート	Chef's Recommend Dessert		

4月1日(火) ~ 5月31日(土)

❀ 料理長おすすめディナー ❀
Chef's Recommend Dinner

お一人様 ¥20,000 ※税・サービス料込

ー お二人様より承ります ー
We accept a minimum of two persons.



イメージ写真

菜 譜

特製冷菜盛り合わせ 🥬🍣🍤
Assorted Appetizers

蟹肉とふかひれの煮込み 🥬🍤🍣
Braised Shark's Fin with Crab Meat

北京ダック 🥬🍣
PEKING Duck

桜海老をまぶした帆立貝のアスパラ炒め 🥬🍤🍣
Sauteed Scallops and Asparagus with Sakura Shrimp

筍と和牛のバーベキューソース炒め 🥬🍤
Sauteed Bamboo Shoots and Japanese Beef with Barbecue Sauce

鮭と大葉のスープ炒飯 🥬🍤
Fried rice with Salmon and Shiso Leaf Soup

デザート盛り合わせ 🥬🍤🍌
Assorted Desserts

※写真はイメージです。 ※国産米を使用いたしております。 ※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*Photos shown are images only. *We use domestic rice. *The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。 The marks below indicate the ingredient used for each dish.	※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。 ※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。 また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。 ※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。
小麦 Wheat 卵 Egg 乳 Dairy Products えび Shrimp かに Crab そば Buckwheat 落花生 Peanut くるみ Walnut	

※お二人様より承ります。 We accept a minimum of two persons. ※国産米を使用いたしております。 We use domestic rice.

冷盆類 前菜
Appetizer

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
1	桃花林拼盆 	桃花林冷菜盛り合わせ Toh-ka-lin Specially Assorted Cold Dish	¥9,000 ¥13,500
2	三色拼盆 	三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish	6,000 9,000
3	冷鮑魚 	鮑の薄切り冷菜 Cold Sliced Abalone	9,000 13,500
4	白切油鶏 	蒸し鶏の葱生姜風味 Cold Boiled Chicken with Ginger and Onion	4,200 6,300
5	棒棒童鶏 	蒸し鶏の細切り特製胡麻ソース Shredded Boiled Chicken with Specially Sesame Sauce	4,200 6,300
6	明爐叉焼 	窯焼きチャーシュー Chinese Roast Pork	4,500 6,750
7	涼拼海蜇 	くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	6,000 9,000
8	松花皮蛋 	ピータン Preserved Eggs	2,100 3,150
9	鮮辣白菜 	白菜の唐辛子甘酢漬け Pickled Chinese Cabbage	2,100 3,150
10	鮮辣黃瓜 	胡瓜の唐辛子甘酢漬け Pickled Cucumber	2,100 3,150
11	海鮮時沙律 	海の幸サラダ Seafood Salad Chinese Style	3,600 5,400

燕窩類 燕の巣
Bird's Nest

燕窩類		燕の巣 Bird's Nest	
			1人前 1 people
12	鶏茸燉燕窩 	卵の白身入り燕の巣スープ Bird's Nest with Egg White Soup	¥4,000
13	蟹肉燕窩湯 	蟹肉入り燕の巣スープ Bird's Nest with Crab Meat Soup	5,000

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

魚翅湯

ふかひれ
Shark's Fin

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
14	紅焼大排翅 	ふかひれの姿煮込み Braised Shark's Fin (whole) Soup (1枚) ¥16,000 1 piece	
15	銀芽大排翅 	ふかひれの姿煮込み もやし添え Braised Shark's Fin (whole) with Bean Sprouts Soup (1枚) 17,000 1 piece	
16	蟹黄魚翅   	蟹の卵入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Eggs Soup ¥7,900	¥11,850
17	鮑鶏絲黄翅  	鮑と鶏の細切りふかひれスープ Shark's Fin with Shredded Abalone and Chicken Soup 7,900	11,850
18	蟹肉魚翅   	蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Meat (Salt Taste) Soup 7,200	10,800
19	紅焼魚翅 	醤油味のふかひれスープ Shark's Fin Served in a Soy Sauce Based Stock Soup 7,200	10,800
20	八珍魚翅  	五目入りふかひれスープ Shark's Fin with Chop-Suey Soup 7,000	10,500

鮑魚類・海參類

鮑・なまこ
Abalone, Sea-Cucumber

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
21	時蔬炒鮮鮑 	活鮑と季節野菜の炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone and Vegetables ¥17,000	¥25,500
22	貝醬炒鮮鮑  	活鮑の特製XO醬炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone with XO Sauce 17,300	25,950
23	奶油鮑甫  	鮑のクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce 7,300	10,950
24	蠔油鮑甫 	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce 7,300	10,950
25	紅焼海參 	なまこの醤油煮込み Braised Sea-Cucumber with Soy Sauce 7,300	10,950
26	海參鮑魚 	鮑となまこの煮込み Braised Abalone and Sea-Cucumber 7,650	11,475
27	蒸鮑仔  	蝦夷鮑の強火蒸し (葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醬) Steamed EZO Abalone (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce) (1個) 3,050	
28	炒鮑仔  	蝦夷鮑と季節野菜の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醬) Sauteed EZO Abalone and Vegetables (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce) (1個) 3,300	

蝦類

海老

Prawn

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
29	姜葱龍蝦球 	伊勢海老の炒め 葱生姜風味 Sauteed Lobster with Ginger and Onion	¥11,300 ¥16,950
30	豆豉龍蝦球 	伊勢海老の中国黒豆味噌炒め Sauteed Lobster with Black Bean Paste	11,300 16,950
31	粉絲龍蝦 	伊勢海老と春雨の土鍋煮込み Braised Lobster with Bean-starch Vermicelli in Earthen Pot	11,300 16,950
32	時蔬蝦球 	大海老と季節野菜の炒め Sauteed Prawns and Seasonal Vegetables	7,150 10,725
33	貝醬蝦球 	大海老の特製XO醬炒め Sauteed Prawns with XO Sauce	7,150 10,725
34	乾焼蝦球 	大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chilli Sauce	6,900 10,350
35	炒蝦球 	大海老の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢) Sauteed Prawns (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and Sour Sauce)	6,900 10,350
36	時蔬蝦仁 	海老と季節野菜の炒め Sauteed Shrimps and Seasonal Vegetables	5,100 7,650
37	滑蛋蝦仁 	海老と玉子の炒め Sauteed Shrimps with Egg	4,850 7,275
38	乾焼蝦仁 	海老のチリソース煮 Braised Shrimps with Chilli Sauce	4,850 7,275
39	酥炸蝦仁 	海老の衣揚げ 甘酢添え Fried Shrimps with Sweet and Sour Sauce	4,850 7,275
40	炒蝦仁 	海老の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢) Sauteed Shrimps (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and Sour Sauce)	4,850 7,275

蟹類

蟹

Crab

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
41	百花蟹手 	蟹の手の揚げ物 Deep Fried Stuffed Crab Claw	(1本) ¥1,700
42	芙蓉蟹蛋 	かにたま Egg FU-Young (Crab Meat)	¥3,050 ¥4,575
43	姜葱蒸蟹腿 	蟹の腿の葱生姜蒸し Steamed Leg of the Crab with Ginger and Onion	6,900 10,350
44	豆豉炒蟹腿 	蟹の腿の中国黒豆味噌炒め Sauteed Leg of the Crab with Chinese Black Bean Paste	6,900 10,350

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

海鮮類

海鮮
Seafood

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
45	海鮮鍋紹   	海の幸入りおこげ Scorched Rice and Seafood	¥6,700 ¥10,050
46	時蔬帶子 	帆立貝と季節野菜の炒め Sauteed Scallop and Seasonal Vegetables	6,100 9,150
47	貝醬帶子  	帆立貝の特製XO醬炒め Sauteed Scallop with XO Sauce	6,100 9,150
48	青菜魚塊  	青菜と白身魚の切り身炒め Sauteed Fish and Vegetables	4,250 6,375
49	糖醋魚塊  	白身魚の切り身唐揚げ 甘酢掛け Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	4,250 6,375

牛肉類

牛肉
Beef

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
50	金錢牛排  	中国風ビーフステーキ Filet Beef Steak Chinese Style	(1枚) ¥4,500
51	豉汁煎和牛  	和牛サーロインステーキ 黒豆ワインソース Sauteed Japanese Beef Sirloin Steak with Black Bean Paste and Red Wine	¥12,100 ¥18,150
52	黒椒炒和牛  	和牛サーロインと香菜的黒胡椒炒め Sauteed Japanese Beef Sirloin and Spicy Grass with Black Pepper	12,100 18,150
53	韭黃牛肉絲  	牛肉細切りと黄韭の炒め Sauteed Shredded Beef and Yellow Lee	4,600 6,900
54	青椒牛肉絲  	牛肉細切りとピーマンの炒め Sauteed Shredded Beef and Green Pepper	4,600 6,900
55	蠔油牛肉  	牛肉のオイスターソース炒め Sauteed Beef with Oyster Sauce	4,600 6,900
56	豉汁牛肉  	牛肉の中国黒豆味噌炒め Sauteed Beef with Chinese Black Bean Paste	4,600 6,900
57	牛菰茄子   	茄子の海老すり身詰め 牛挽肉の特製ソース煮 Braised Eggplant Stuffed with Minced Shrimp with Ground Beef Sauce	6,000 9,000

掛爐焼鴨

鴨
Duck

		半羽 Small dish	1羽 Medium dish
58	掛爐片皮鴨  	鴨の皮巻き 北京風 Roast Duck Skin in PIKING Style	¥9,100 ¥18,150
59	樟茶大鴨 	鴨の燻製蒸し焼き Smoked Whole Duck Crispy Style	7,300 14,550

猪肉類

豚肉
Pork

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
60	椒塩排骨 	豚バラ肉の骨付き唐揚げ Fried Spareribs Crispy Style (Small Piece)	¥3,900 ¥5,850
61	南乳扣肉 	皮付き豚バラ肉角煮 Braised Pork in Bean Paste	2,900 4,350
62	青椒肉絲  	豚肉の細切りピーマン炒め Sauteed Shredded Pork and Green Pepper	3,550 5,325
63	榨菜肉絲  	豚肉細切りザーサイ炒め Sauteed Shredded Pork and Szechwan Pickles	3,550 5,325
64	糖醋腩肉  	豚バラ肉の甘酢煮込み Braised Pork with Sweet and Sour Sauce	3,550 5,325
65	香醋肉塊  	黒酢酢豚 Sauteed Pork with Black Vinegar Sauce	3,550 5,325
66	酥古老肉  	酢豚 Sauteed Pork with Sweet and Sour Sauce	3,550 5,325
67	炒上雑碎    	八宝菜 Sauteed Chop-Suey	3,900 5,850

鶏類

鶏肉
Chicken

		小盆 (3〜4名) Small dish	中盆 (5〜6名) Medium dish
68	炒安仁菰  	うずら肉の炒め レタス包み Suteed Quail Meat and Pork Wrapped in Lettuce	¥4,500 ¥6,750
69	炸子鶏球  	鶏の唐揚げ Fried Chicken without Bones	3,300 4,950
70	油林鶏腿  	鶏のクリスピー揚げ 香味ソース Deep Fried Chicken with Flavor Sauce	3,300 4,950
71	腰果鶏丁  	鶏とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken and Cashew Nuts	3,300 4,950
72	宮保鶏丁  	鶏と朝天辣椒の甘辛炒め Sauteed Chicken and Chilli Pepper	3,300 4,950

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

豆腐類 Tofu

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
73 蟹粉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised Tofu with Crab Meat	¥3,900	¥5,850
74 蝦仁豆腐	海老と豆腐の煮込み Braised Tofu with Shrimps	3,650	5,475
75 砂窩豆腐	土鍋入り五目豆腐 Braised Tofu and Mixed Meat in Casserole	3,400	5,100
76 麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce	3,050	4,575
77 香辣豆腐	四川風 麻辣豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce Sichuan Style	3,300	4,950

蔬菜類 野菜 Vegetables

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
78 玉乳珊瑚	蟹肉ときのこのクリーム煮 Braised Crab Meat and Mushroom with Cream Sauce	¥5,200	¥7,800
79 蟹肉生菜	蟹肉とレタスの煮込み Braised Crab Meat and Lettuce	5,200	7,800
80 鮮炒時蔬	彩り野菜の強火炒め Sauteed Mixed Vegetables	3,500	5,250
81 奶油白菜	白菜ときのこのクリーム煮 Braised Tenjin Cabbage and Mushroom with Cream Sauce	3,300	4,950
82 紅焼茄子	茄子の醤油煮込み Braised Eggplants with Soy Sauce	2,950	4,425
83 麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplants with Minced Meat and Chilli Sauce	3,300	4,950

燉品湯類 スープ Soup

		小盆 (3~4名) Small dish	中盆 (5~6名) Medium dish
84 青菜鮑魚湯	鮑の薄切りと青菜のスープ Sliced Abalone and Green Vegetable Soup	¥4,400	¥6,600
85 搾菜鶏片湯	ザーサイと鶏肉薄切りのスープ Szechwan Pickles and Chicken Soup	2,200	3,300
86 鶏茸粟米湯	コーンスープ Corn Soup	2,200	3,300
87 青菜蛋花湯	青菜と玉子のスープ Green Vegetable and Egg Soup	2,200	3,300
88 酸辣湯	五目入り酸味と辛味スープ Hot and Sour Soup	2,700	4,050
89 湯餛飩	ワンタンスープ “Wong Tong” in Soup	1,600	2,400

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.

 小麦 Wheat	 卵 Egg	 乳 Dairy Products	 えび Shrimp	 かに Crab	 そば Buckwheat	 落花生 Peanut	 くるみ Walnut
---	--	---	--	--	---	---	---

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

飯類 飯類 Rice

90	福建炒飯    	福建風 餡掛け炒飯 Fried Rice with FUJIAN Style	¥3,050
91	蟹肉生菜炒飯   	蟹肉とレタス入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	2,700
92	蝦仁炒飯   	海老炒飯 Fried Rice with Shrimps	2,100
93	八珍炒飯   	五目炒飯 Fried Rice with Chop-Suey	1,850
94	牛肉燴飯  	牛肉餡掛け御飯 Sauteed Sliced Beef on Rice	1,850
95	天津燴飯   	かにたまの掛け御飯 Egg FU-Young (Crab Meat) on Rice	1,950
96	八珍泡飯   	五目粥 Rice Gruel	1,850

麺類 麺類 Noodle

97	排翅湯麺  	ふかひれ姿煮入りつゆそば Noodle Soup with Braised Shark's Fin (whole)	¥6,800
98	海鮮湯麺   	海の幸入りつゆそば Noodle Soup with Seafood	2,700
99	蝦仁湯麺   	海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimps	2,100
100	葱叉焼絲湯麺  	チャーシュー細切り葱入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu and Leek	2,000
101	叉焼湯麺  	チャーシュー入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu	1,850
102	八珍湯麺  	五目つゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
103	時蔬湯麺  	彩り野菜入りつゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
104	酸辣湯麺  	五目入り酸味と辛味つゆそば Noodle Hot and Sour Soup with Chop-Suey	2,400
105	担々麺  	担々麺 Dandan Noodles	2,000
106	海鮮炒麺   	海の幸入り焼きそば Fried Noodles with Seafood	2,700
107	蝦仁炒麺   	海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimps	2,100
108	八珍炒麺   	五目焼きそば Fried Noodles with Chop-Suey	1,850
109	牛肉炒麺  	牛肉入り焼きそば Fried Noodles with Beef	1,850
110	肉絲炒麺  	豚肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Pork	1,850
111	時蔬炒麺  	彩り野菜入り焼きそば Fried Noodles with Mixed Vegetables	1,850

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

點心類 Dim Sum

112	脆皮餃子	桃花林特製焼き餃子 Baked Dumpling Toh-ka-lin Style	(2個)	¥1,000
113	三絲春巻	はるまき Spring Roll	(1本)	370
114	干貝焼賣	干し貝柱入り焼売 Siu-Mai with Dried Scallops	(1個)	370
115	笋尖蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shrimps	(1個)	370
116	叉焼包子	チャーシュー入り蒸し饅頭 Cha-Shu-filled Bun	(1個)	450
117	小籠湯包	スープ入り蒸し小籠包 Small Minced Pork-filled Bun	(1個)	450
118	魚翅餃子	ふかひれ入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shark's Fin (whole)	(1個)	450
119	煎蘿蔔糕	豚肉と大根入り蒸し焼き餅 Steamed Dumpling with Minced Pork and Japanese Radish	(1個)	370
120	花捲	はなまき Chinese Bread	(1個)	250
121	水餃子	水餃子 Dumpling in Soup	(1碗)	750

甜菜類 デザート Dessert

122	杏仁豆腐	杏仁豆腐 Cold Almond Jelly		¥900
123	正宗杏仁羹	なめらかで濃厚な杏仁豆腐 Cold Almond Jelly Rich and Smooth		1,440
124	芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding		1,620
125	鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fresh Fruits		1,620
126	荔枝豆腐	ライチ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lychee Nuts		950
127	檸檬豆腐	杏仁豆腐 レモン添え Cold Almond Jelly with Lemon		900
128	椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca		1,200
129	杏仁雪糕	杏仁アイスクリーム Apricot Kernel Ice Cream		800
130	冰淇淋	アイスクリーム・シャーベット Ice Cream or Sherbet		700
131	香芝麻球	胡麻付き揚げ菓子 Fried Sweet Dumpling with Sesame		420
132	糯米糍	蓮の実あん入り白玉団子ココナッツ風味 Steamed Sweet Dumpling with Lotus Seeds and Coconuts Powder		420

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。The marks below indicate the ingredient used for each dish.



小麦 Wheat 卵 Egg 乳 Dairy Products えび Shrimp かに Crab そば Buckwheat 落花生 Peanut くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。

※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。

※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。