

■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）、加肉、キガサ茸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
鶏肉とカシューナッツの炒め -----	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

いんげんと唐辛子の煎り炒め -----	1,900 円
空心菜の炒め -----	1,900 円
豆苗炒め -----	1,600 円
チンゲン菜の炒め -----	1,400 円
レタスの唐辛子炒め -----	1,400 円
フカヒレとアスパラの炒め -----	2,200 円
苦瓜の炒め（季節料理） -----	1,500 円
土鍋仕立て 陳マーボー豆腐 （大） -----	2,200 円
（小） -----	1,500 円
土鍋入りマーボー茄子 -----	2,100 円
カニ肉と豆腐の煮込み -----	2,400 円
フカヒレとホタテ、ブロッコリーの炒め -----	2,900 円
八宝菜 -----	1,800 円
かに玉 -----	1,600 円
フカヒレ姿と海鮮の茶碗蒸し（1人前） -----	2,800 円
豆腐干ヌードル -----	2,200 円

■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、ナツメ、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（ロコ貝）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ォー麺 -----	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
黒胡麻タンタン麺 -----	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
海老焼売（3個） -----	700 円
フカヒレ入り焼売（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
もち米焼売（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