



JIN TING WANの世界 THE WORLD OF JIN TING WAN

街の中心から高くそびえる場所で、幸運の象徴であるトンボが優雅に舞い上がります。

Jin Ting Wanは、ミシュラン星付きおよびブラックパール受賞レストランで20年にわたり研鑽を積んだエグゼクティブシェフAlbert Liが率い、粵菜に受け継がれる伝統の理念を背景に、洗練された広東料理の表現を心ゆくまでお楽しみください。

新鮮な海の幸から厳選された季節の食材まで、Jin Ting Wanでは、素材本来の味わいを尊ぶ姿勢、緻密な火加減、そして季節感と鮮度を重んじる広東料理の基本を体現した、現代の美食家に向けた洗練のメニューをご提供します。

料理の伝統と温かなもてなしが調和する上質な空間で、広東料理の新たな魅力をご体験いただけるJin Ting Wanへようこそ。

High above the heart of the city, the auspicious grace of the dragonfly takes flight.

Led by Executive Chef Albert Li, who brings two decades of experience from Michelin-starred and Black Pearl awarded restaurants across China, savour refined expressions of Cantonese cuisine rooted in time-honoured principles of Yue culinary tradition.

From the freshest seafood to the finest seasonal delicacies, Jin Ting Wan presents an exquisite menu that embodies the fundamentals of Cantonese heritage – deep reverence for the natural flavours of ingredients, meticulous heat control and a focus on seasonality and freshness – presented with refined artistry for the modern connoisseur.

Welcome to Jin Ting Wan, where Cantonese dining is elevated to new heights in an exquisite setting that melds culinary tradition and warm hospitality.



サステナビリティへの取り組み

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Jin Ting Wanでは、美しい地球環境を守るため、さまざまな改善に取り組んでいます。当店では、すべての料理において厳選した食材を使用しています。海や農場、キッチンからテーブルまで、その調達や調理過程において食材の管理を徹底し、サステナビリティを具現化しています。

At Jin Ting Wan, we believe that true refinement lies not only in presentation, but in seeking harmony with the planet that sustains us. From sea to farm and kitchen to table, every dish affirms our commitment to sustainability through thoughtful sourcing of ingredients and embracing more responsible practices.

認証サステナブルシーフード CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD

当店のシーフードは、MSC（海洋管理協議会）やASC（水産養殖管理協議会）認証を受けた漁場から厳選されています。未来の海洋環境を守るため、持続可能な調達に努めています。

We source our seafood with care from Marine Stewardship Council (MSC) and Aquaculture Stewardship Council (ASC)-certified fisheries to ensure the longevity of our marine ecosystems for generations to come.

ケージフリー・チキン CAGE-FREE CHICKEN

当店の鶏肉は、自然な環境で自由に育てられ、ホルモン剤を使用せずに大切に育てられた放し飼いの鶏を使用しています。豊かな旨味と自然な味わいが特徴です。

Our chickens come from free-range farms where hens roam freely in a natural environment and are nurtured hormone-free for a rich, natural flavour.



ALBERT LI

エグゼクティブシェフ

当店のエグゼクティブシェフAlbert Liは、中国の名店で20年以上の経験を積んでいます。Jin Ting Wanでは、伝統を重んじながらも最新の技術を取り入れ、現代の美食家にふさわしい広東料理をご提供します。

広西出身のリーシェフは、広東料理の伝統技術に加え、潮州、客家、順徳など中国各地の料理にも精通しています。上海や天津のブラックパール受賞店やミシュラン星付きレストランでの豊富な経験を持っています。

彼の指揮のもと、Jin Ting Wanのメニューは広東料理の伝統を大切にしながら、世界中から厳選した高級食材を取り入れています。新鮮な海の幸やジビエ、旬の食材を巧みに組み合わせ、伝統に根ざしながらも新たな驚きをもたらす当店ならではのメニューを生み出しています。

現在は50名の料理人チームを率い、季節ごとに変わるメニューを巧みな技と感性で仕上げています。

ALBERT LI

EXECUTIVE CHEF

With over two decades of experience in esteemed restaurants in China, Executive Chef Albert Li stands at the forefront of Cantonese gastronomy, expertly bridging tradition with refined artistry for the modern connoisseur at Jin Ting Wan.

A native of Guangxi, Chef Li brings a mastery of traditional Cantonese techniques rooted in a deep fluency in regional Chinese cuisines including Teochew, Hakka and Shun De styles. His distinguished career includes significant tenures at Black Pearl and Michelin-starred restaurants in Shanghai and Tianjin.

Under his culinary leadership, Jin Ting Wan's menus pay homage to time-honoured principles of Yue cuisine complemented by premium ingredients sourced from around the world. From the freshest seafood and wild game to exquisite seasonal produce, Chef Li's culinary creations are a harmonious blend of the finest ingredients to create signature dishes that are at once rooted and revelatory.

Now leading a dedicated team of 50 culinary professionals, Chef Li curates a dynamic seasonal menu, infusing each dish with skill, precision and artistry at Jin Ting Wan.

品 鑑 菜 单

TASTING MENU

198 お一人様 PER PERSON

同じテーブルのお客様は、同一メニューでのご注文をお願いいたします。
All guests at the same table are kindly requested to dine from the same menu.

お茶ペアリング TEA PAIRING

3種のお茶付き
Accompanied by three types of tea
98 お一人様 Per Person

ワインペアリング WINE PAIRING

4種のワイン付き
Accompanied by four types of wine
98 お一人様 Per Person

前 菜 APPETISER

つぶ貝とカリフラワー茸のスライス
Sliced Conch with Cauliflower Fungus

金目鯛の冷製 「普寧」豆鼓ソース添え
Chilled Kinmedai with "Pu Ning" Bean Paste

北海道産イカの湯引き ピーナッツとガーリックチリオイル ㊦
Poached Hokkaido Squid with Peanut & Garlic Chilli Oil

和牛タンの広東風 山奈（サンドジンジャー）ソース
Cantonese-Style Wagyu Beef Tongue with Sand Ginger Sauce

くらげの菊花仕立て 黒酢と胡瓜のマリネ添え ㊦
Marinated Chrysanthemum Jellyfish with Aged Black Vinegar & Cucumber

ケールのマリネ ピクルドチリ添え
Marinated Kale with Pickled Chilli

スー プ SOUP

北海道産ミル貝と海藻の澄まし海鮮スープ仕立て ㊦
Hokkaido Geoduck with Seaweed Served in Clear Seafood Broth

メ イ ン MAIN

南シナ海産ロブスターのXOソース炒め
Wok-Fried South China Sea Lobster with XO Sauce

アングス牛ショートリブの干し菜包み 蕷葉蒸し煮込み ㊦
Braised Angus Short Rib with Preserved Vegetable Wrapped in Straw Leaves

麺料理 NOODLE

アラスカ産タラバガニと干し貝柱のビーフン炒め ㊦
Fried Rice Vermicelli with Alaskan King Crab Meat & Dried Scallop

デザート DESSERT

金耳茸・ジャスミン・ライムの冷製クワイスープ
Chilled Water Chestnut Soup with Golden Fungus, Jasmine & Lime Zest

季節のフルーツ SEASONAL FRUIT

㊦ シグネチャー Signature

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

北海道産イカの湯引き 青ネギと青山椒/ ピーナッツとガーリックチリオイル

POACHED HOKKAIDO SQUID WITH SCALLION
& GREEN SICHUAN PEPPER/PEANUT
& GARLIC CHILLI OIL

北海道の澄んだ海で育ったイカは、その純粋な旨味で高く評価されています。シェフが絶妙な火加減で優しく湯引きし、理想的な食感に仕上げます。しっかりとした歯ごたえと柔らかさ、そして素材の甘みがそのまま味わえます。

自家製の2種のソースがイカの味わいを引き立てます。香ばしいガーリック入りチリオイルと滑らかなピーナッツソース、そして青山椒が香る青ネギドレッシング。技法、香り、そして味わいのバランスを巧みに捉えるシェフの思慮深いアプローチを示しています。

From the cool pristine waters off Hokkaido coast comes the rocket squid chosen for its purity of flavour. The chef applies a controlled gentle poach to achieve the ideal texture. Firm, yet tender, with a natural sweetness that remains intact.

Complementing the squid are two house-made sauces. A fragrant chilli oil infused with golden garlic blended with a silky peanut sauce, and a vibrant scallion dressing lifted with green Szechuan peppercorn. Together they showcase the chef's thoughtful balance of technique, aroma and flavour.

前菜 APPETISER

冷製タマリロ キンモクセイの蜂蜜添え ● 48

Chilled Tamarillo with Osmanthus Honey

潮州風 冷製金目鯛「普寧」豆鼓ソース添え 58

Teochew-Style Chilled Kinmedai with "Pu Ning" Bean Paste

つぶ貝とカリフラワー茸のスライス 88

Sliced Conch with Cauliflower Fungus

南アフリカ産新鮮アワビのマリネ 58

Marinated Fresh South African Abalone

くらげの菊花仕立て 黒酢と胡瓜のマリネ添え ✂ 38

Marinated Chrysanthemum Jellyfish with Aged Black Vinegar & Cucumber

北海道産イカの湯引き ✂ 72

Poached Hokkaido Squid with:

- 青ネギと青山椒 Scallion & Green Sichuan Pepper
- ピーナッツとガーリックチリオイル Peanut & Garlic Chilli Oil •

フォアグラの琥珀テリーヌ 58

Amber Foie Gras Terrine

和牛タンの広東風 山奈(サンドジンジャー)ソース ✂ 88

Cantonese-Style Wagyu Beef Tongue with Sand Ginger Sauce

百合根の熟成ベルガモットドレッシング和え ● 38

Tossed Fresh Lily Bulb with Aged Bergamot Dressing

ケールのマリネ ピクルドチリ添え ● 28

Marinated Kale with Pickled Chilli •

ミル貝と金耳茸のマリネ 138

Marinated Geoduck with Golden Fungus

潮州風豚足の煮込み 58

Braised Pork Trotter in Teochew Style

✂ シグネチャー Signature ● ベジタリアン Vegetarian • 辛口 Spicy

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

北海道産ミル貝と海藻の 澄まし海鮮スープ仕立て

HOKKAIDO GEODUCK WITH SEAWEED
SERVED IN CLEAR SEAFOOD BROTH

静かな優雅さをもって提供されるこの一品は、
海の生命力と広東スープ作りの伝統が育んだ
洗練された澄み切った味わいが特徴です。食事の
始まりに滋養豊かなひとときをもたらします。4時間
かけてじっくり煮出した、澄み切った奥深い海鮮ス
ープが、この料理の真髄です。提供時に、北海道産
ミニミル貝と柔らかな海藻の上から温かいスープを
注ぎます。この仕上げによって素材の香りが広がり、
海の恵みと栄養が凝縮された深い味わいを、広東
料理の上品さとともにご堪能いただけます。

Served with quiet elegance, this dish channels
the vitality of the sea and the refined clarity of
Cantonese soup-making traditions to offer a nourishing
start to the meal. Simmered gently for four hours,
the light yet deeply flavourful seafood broth forms
the soul of this pristine creation.

At the moment of serving, the warm broth is poured
over an arrangement of delicate Hokkaido mini geoduck
clams and tender seaweed. This final flourish awakens
the ingredients and releases their aromas, offering
a pure, nourishing taste of the ocean's bounty
in a graceful showcase of Cantonese refinement.

スープ SOUP

お一人様
Per Person

北海道産ミル貝と海藻の澄まし海鮮スープ仕立て ㊦
Hokkaido Geoduck with Seaweed Served in Clear Seafood Broth

48

魚の浮き袋・髪菜・干し貝柱入り
杏仁スープ(澄まし仕立て) ㊦

82

Double-Boiled Almond Broth with Fish Maw, Nostoc & Conpoy

ヤマウズラと新鮮アワビのココナッツ澄ましスープ
Double-Boiled Francolin with Fresh Abalone in Coconut

58

ツバメの巣と塩漬けした豚のすね肉、
ベビー白菜の壺蒸しスープ

98

Double-Boiled Bird's Nest with Cured Pork Knuckle & Baby Cabbage

ハタの煮込みスープ 野菜とトロピカルアーモンド添え
Braised Spotted Coral Grouper Soup with Vegetable & Tropical Almond

56

つぶ貝とメロンの伝統的な壺蒸しスープ
Classic Double-Boiled Sea Conch Soup with Melon

58

松茸と菊花豆腐の澄ましスープ ㊦
Double-Boiled Matsutake Mushroom Soup
with Chrysanthemum-Shaped Bean Curd

38

㊦ シグネチャー Signature ㊦ ベジタリアン Vegetarian

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

琵琶鴨のロースト 陳皮とクワイ添え

ROASTED "PIPA" DUCK WITH
TANGERINE PEEL AND WATER CHESTNUT

広東省順徳の伝統料理「琵琶鴨」への独創的なオマージュ。この看板料理は90日齢のアイランド産鴨を使用し、骨を完全に取り除いた後、15年熟成の蜜柑の皮とクワイで繊細に味付けされています。

琵琶の優雅な形をかたどって作り上げ、黄金色にパリッと焼き上げました。伝統の焼き技と美しさを現代的に昇華させた一皿です。

An inventive homage to the traditional "Pipa Duck" of Shunde, Guangdong, this signature dish features a 90-day-old Irish duck, fully deboned and delicately seasoned with 15-Year Aged Tangerine Peel and Water Chestnut.

Carefully shaped to resemble the elegant silhouette of the pipa lute, the duck is roasted to golden, crispy perfection. The result is a modern reinterpretation that celebrates Cantonese roasting traditions and artistry in form and flavour.



画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

ロースト肉料理

ROAST MEAT

陳皮とシログワイを添えたロースト「琵琶ダック」

Roasted "Pipa" Duck with Tangerine Peel and Water Chestnut

ご注文は前日までをお願いいたします。Kindly note that orders must be placed 1 day in advance.

- 2〜4名様用 Serves 2 - 4 98
- 5〜8名様用 Serves 5 - 8 138

追加 Add-on:

Frosista Kalugaハイブリッドキャビア Frosista Kaluga Hybrid Caviar (50g) 138

ワインペアリング WINE PAIRING:

2022年 ランサイ・ワイナリー イン・チュアン・ホン ピノ・ノワール 寧夏(中国) 150ml 48 / グラス gls
2022 Lansai Winery, Ying Chuan Hong, Pinot Noir, Ningxia, China (150ml)

お茶ペアリング TEA PAIRING:

陳皮入り熟成白茶 Aged White Tea with Tangerine Peel 68 / ポット pot

仔豚のクリスピーローストスキン キャビア添え

Crispy Roasted Suckling Pig Skin with Caviar

丸ごとの仔豚ローストは3日前までのご予約が必要です。

A whole suckling pig is available for preorder at least 3 days in advance.

138
(ポーション
portion)
588
(丸ごと whole)

仔豚のクリスピーロースト

Crispy Roasted Suckling Pig

丸ごとの仔豚ローストは3日前までのご予約が必要です。

A whole suckling pig is available for preorder at least 3 days in advance.

468
(丸ごと whole)

クリスピーポークベリー

Crispy Roasted Pork Belly

38

香港風 蜂蜜チャーシュー

Hong Kong-Style Honey Glazed Barbecued Pork

56

放し飼い鶏の醤油風味 クリスピー仕立て

Crispy Soy Sauce Free-Range Chicken

36 (ハーフ half)

 シグネチャー Signature  ケージフリー Cage-Free

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

干し吉浜アワビの 極上オイスターソース煮込み

BRAISED DRIED YOSHIHAMA ABALONE
WITH SUPERIOR OYSTER SAUCE

岩手県産の高級干し吉浜アワビを使用した逸品です。15頭サイズのアワビは約7年かけて成長し、伝統的な天日干しと蒸し・乾燥を繰り返し、旨味と香りが凝縮されています。

長い年月と職人技が生み出す、まさに「アワビの貴族」と呼ばれる逸品です。

アワビは金華ハム、鶏ガラスープ、自家製オイスターソースと共に36時間かけてじっくりと煮込むことで、濃厚な味わいのスープと深みのある香りが生まれています。一口食べた後も長く余韻が残ります。

This dish features premium Yoshihama dried abalone from Iwate Prefecture, Japan. Each 15-head abalone takes about seven years to mature and undergoes traditional sun-drying and repeated steaming and air-drying – a meticulous process of dehydration and compression that seals in its intense flavour and aroma. Every piece is a product of time and expertise, earning its title as the “noble of abalones.”

The abalone is slow-braised with Jinhua ham, chicken stock, and a house-made oyster sauce for 36 hours, resulting in a richly flavoured broth and a deeply layered aroma that lingers long after the first bite.

高級干し海鮮

PREMIUM DRIED SEAFOOD

	お一人様 Per Person
干し大間アワビ(10頭)の極上オイスターソース煮込み Braised 10-Head Dried Oma Abalone with Superior Oyster Sauce	1,688
干し吉浜アワビ(15頭)の極上オイスターソース煮込み Braised 15-Head Dried Yoshihama Abalone with Superior Oyster Sauce	1,388
干し吉浜アワビ(18頭)の極上オイスターソース煮込み Braised 18-Head Dried Yoshihama Abalone with Superior Oyster Sauce	988
干し南アフリカ産アワビ(15頭)の極上オイスターソース煮込み Braised 15-Head Dried South African Abalone with Superior Oyster Sauce	188
北海道産ナマコ(60頭)のアワビソース煮込み Braised 60-Head Hokkaido Sea Cucumber with Abalone Sauce	168
魚の浮き袋と熟成大根の煮込み Braised Fish Maw with Aged Turnip	176
高級魚の浮き袋(5頭)のアワビソース煮込み Braised Premium 5-Head Fish Maw with Abalone Sauce	4,200 5～6名様用 Serves 5 – 6

サイドディッシュ SIDE DISH

日本産椎茸 Japanese Shiitake Mushroom	18
雲南産金耳茸 Yunnan Fresh Golden Fungus	28
ハンガリー産ガチョウの水かき Hungarian Goose Web	28

潮州風 アラスカ産タラバガニの 二色仕立て

TEOCHEW-STYLE DUAL-FLAVOURED
ALASKAN KING CRAB

潮州料理の技を活かし、アラスカ産タラバガニを
2種類の味わいで贅沢に仕上げました。

一つは伝統的な潮州式で冷製仕立てにし、
カニ本来の甘みを引き出しています。もう一つは
普寧豆鼓を使い、海の旨味とコクを楽しめる味わい
です。シャキッとした青リンゴと繊細な海藻が加わり、
爽やかさと食感のコントラストが絶妙な一
皿に仕上がっています。

A lavish interpretation of Teochew culinary finesse,
this dish presents Alaskan king crab in two exquisite styles.
One is served chilled, prepared using the traditional
Teochew technique to highlight the crab's pristine
sweetness. The other is paired with Pu Ning fermented
bean paste, offering a rich umami counterpoint to its
oceanic delicacy. Crisp green apple and delicate seaweed
complete the dish, adding refined layers of freshness and
texture to this elegant expression of contrast and harmony.

生鮮魚介類 LIVE SEAFOOD

蟹料理 CRAB

アラスカ産タラバガニ 38/100g

Alaskan King Crab

潮州風二色仕立てもご用意しています。 *Also available in dual-flavoured Teochew-style.*
ご注文は前日までをお願いいたします。 *Kindly note that orders must be placed 1 day in advance.*

スリランカ産 メス渡り蟹(内子入り) 18/100g

Sri Lankan Green Roe Crab

スリランカ産 マッドクラブ 16/100g

Sri Lankan Mud Crab

調理方法

黄酒と卵白蒸し/ロブスタースープを染み込ませた卵白蒸し/

生姜とネギ炒め/ブラックペッパーソース/塩漬け卵黄/

カリカリガーリック&チリ / 順徳唐辛子炒め

COOKING METHOD

Steamed with Yellow Wine & Egg White / Steamed with Lobster Broth Infused Egg White /

Wok-Fried with Ginger & Spring Onion / Black Pepper Sauce /

Salted Egg Yolk / Crispy Garlic & Chilli / Wok-Fried with Shun De Chilli

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

天然紅旗ハタの極上 ロブスターバイヨンの湯引き

WILD CAUGHT RED FLAG
GROUPEL POACHED IN
SUPERIOR LOBSTER BROTH

丹念に仕込んだ新鮮なロブスターをじっくりと炊き上げ、鮮やかな黄金色と奥深い芳香を湛える滋味豊かなスープに仕立てました。黄金のスープは魚とは別に調理することで、その繊細な甘みと食感を余すことなく守り抜いています。ひと口含めば、すべての要素が完璧な調和を奏で、それぞれが最も純粋なかたちで輝きを放ちます。単なる一皿を超え、精緻な火入れ、素材の真価を尊ぶ姿勢、そして自然の風味への敬意が一匙ごとに結晶した、広東料理の真髄を体現する逸品です。

Meticulously prepared with fresh lobster slow-simmered to perfection, this dish yields a vibrantly golden and deeply aromatic broth. The golden broth is cooked separately from the fish to preserve its delicate sweetness and texture.

Upon tasting, the elements unite in perfect harmony, allowing each to shine in its purest form. More than a dish, it is a refined expression of Cantonese mastery, where precise heat control, ingredient integrity and a respect for natural flavours converge in every spoonful.

生鮮魚介類 LIVE SEAFOOD

活魚料理 LIVE FISH

天然エンブラウ 128/100g

Wild Caught Empurau

ご注文は3日前までにお願いいたします。

Kindly note that orders must be placed 3 days in advance.

天然ハタ 28/100g

Wild Caught Spotted Coral Grouper

天然紅旗ハタ 38/100g

Wild Caught Red Flag Grouper

天然イエロースキン・タイガーハタ 28/100g

Wild Caught Yellow Skin Tiger Grouper

天然マーブルゴビー 18/100g

Wild Caught Marble Goby

ブダイ 38/100g

Parrot Fish

調理方法

醤油蒸し/きのこ蒸し/生姜ソース蒸し/豆鼓ソース蒸し/

黄灯笼唐辛子煮込み/焼豚煮込み/甘酢/自家製XOソース炒め/

極上ロブスタースープポシェ (1名様あたり\$8)/

ホワイトペッパーを効かせた大根入り魚スープ煮込み

COOKING METHOD

Steamed with Soy Sauce / Steamed with Assorted Fungus /

Steamed with Ginger Sauce / Steamed With Black Bean Sauce /

Simmered with Yellow Lantern Chilli / Braised with Roasted Pork /

Sweet & Sour / Wok-Fried Fillet with Homemade XO Sauce /

Poached in Superior Lobster Broth (\$8 per person) /

Simmered with White Pepper Fish Broth & Radish

生鮮魚介類

LIVE SEAFOOD

ロブスター・海老

LOBSTER & PRAWN

オーストラリア産ロブスター
Australian Lobster

38/100g

南シナ海産ロブスター
South China Sea Lobster (约400g)

68 各 each

調理方法

ニンニクと春雨蒸し/黄酒と卵白蒸し/塩胡椒炒め/極上スープ/
バター&カレーリーフ/チーズ焼き/生姜とネギ炒め/
ロブスタースープポシェ(1名様あたり\$8)

COOKING METHOD

Steamed with Garlic & Glass Noodle / Steamed with Yellow Wine & Egg White /
Wok-Fried with Salt & Pepper / Superior Stock / Butter & Curry Leaf /
Baked with Cheese / Wok-Fried with Ginger & Spring Onion /
Poached in Lobster Broth (\$8 Per Person)

生鮮魚介類

LIVE SEAFOOD

貝類

SHELLFISH

カナダ産ミル貝
Canadian Geoduck

38/100g

南シナ海産ツブ貝
South China Sea Whelk

39/100g

スコットランド産マテ貝(1kgよりご注文可)
Scottish Razor Clam (min. order of 1kg)

ご注文は3日前までをお願いいたします。

Kindly note that orders must be placed 3 days in advance.

天然南アフリカ産アワビ
Wild South African Abalone

88/100g

日本産ホッキ貝
Japanese Surf Clam

26/100g

調理方法

ロブスタースープポシェ(1名様あたり\$8)/ニンニクと春雨蒸し/生姜とネギ炒め/
自家製XOソース炒め/玉ねぎ炒め/豆鼓&チリ炒め

COOKING METHOD

Poached in Lobster Broth (\$8 Per Person) / Poached with Chicken Broth (\$8 Per Person) /
Steamed with Garlic & Glass Noodle / Wok-Fried with Ginger & Spring Onion /
Wok-Fried in Homemade XO Sauce / Wok-Fried with Assorted Onions /
Wok-Fried with Black Bean & Chilli

海鮮
SEAFOOD

フラワークラブの殻詰め カニ肉とカフィアライムリーフ クリスピー仕立て Crispy Stuffed Flower Crab Shell with Crab Meat & Kaffir Lime Leaves	42 お一人様 per person
日本産ホッキ貝とヘチマ・ユエル茸のロブスタースープ煮込み Poached Japanese Surf Clam with Luffa & Yu Er Fungus in Lobster Broth	98
オーストラリア産ホタテと百合根・アスパラの 自家製XOソース炒め Stir-Fried Australian Scallop with Lily Bulb, Asparagus & Homemade XO Sauce	78
スジアラのフィレの土鍋仕立て 黄金ニンニクと干し大根添え Spotted Coral Grouper Fillet with Golden Garlic & Preserved Radish Served in Claypot	168
マナガツオの焼き物 黒酢生姜ソース Pan-Fried Pomfret Fillet with Black Vinegar & Ginger Sauce	58

✂ シグネチャー Signature

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.



アンガス牛ショートトリブの 干し菜包み 蕒葉蒸し煮込み

BRAISED ANGUS SHORT RIB
WITH PRESERVED VEGETABLE
WRAPPED IN STRAW LEAVES

広東省梅州市の伝統的な客家料理「梅菜燴肉（梅菜と豚バラ肉の煮込み）」に着想を得た本品は、梅菜の深い味わいと豊かな風味を引き出す「九蒸九晒」という伝統的な製法により、格別な味わいに仕上げられています。霜降りとゼラチン質が豊かなアンガス牛ショートトリブを、熟成梅菜で包み、蕒葉で包み込みました。弱火でじっくり煮込むことで、保存菜の自然な甘みが肉にしみ込み、柔らかくコク深い香りと味わいに仕上がります。

Inspired by the classic Hakka delicacy Meicai Kourou (Braised Pork Belly with Preserved Mustard Greens) from Meizhou, Guangdong, this dish is elevated through the time-honored technique of "nine steamings and nine sun-dryings", a meticulous process that enhances the full depth and richness of the preserved greens.

Angus short ribs, renowned for their rich marbled texture and natural gelatin, are wrapped in matured meicai and encased in straw leaves. Slow-braised over a gentle flame, these short ribs absorb the natural sweetness of the preserved greens, resulting in a dish that is sumptuously tender, full-bodied, and deeply aromatic.

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

家禽・スッポン・牛蛙・肉料理 POULTRY, SOFTSHELL TURTLE, BULLFROG & MEAT

平飼い鶏の蒸し物 フレッシュな魚の浮袋 と生姜ペースト添え CF RS Steamed Free-Range Chicken with Fresh Fish Maw & Ginger Paste	68
スッポンの煮込み バジルと順徳唐辛子風味 Braised Softshell Turtle with Basil & Shunde Chilli •	138
台風シェルター風 クリスピー牛蛙の脚 LS Typhoon Shelter-Style Crispy Bullfrog Leg •	72
アンガス牛ショートトリブの干し菜包み 蕒葉蒸し煮込み ✂ Braised Angus Short Rib with Preserved Vegetable Wrapped in Straw Leaves	
• 2～4名様用 Serves 2 - 4	78
• 6～8名様用 Serves 6 - 8	138
角切り韓牛、マッシュルーム、オクラの詰め物 の冬趣黄酒炒め ✂ Wok-Fried Hanwoo Beef Cube with Button Mushroom, Stuffed Okra & Dong Qu Yellow Wine	128
イベリコ豚と漬け菜 ピクルスチリ炒め CF Wok-Fried Iberico Pork with Preserved Vegetable & Pickled Chilli •	38
イベリコ豚の蒸しパテ 干しイカとクワイ入り CF Steamed Iberico Pork Patty with Sun-Dried Squid & Water Chestnut	38
季節のフルーツ入り酢豚 CF Sweet & Sour Pork with Seasonal Fruits	52

✂ シグネチャー Signature • 辛口 Spicy CF ケージフリー Cage-Free LS 地元産 Locally Sourced RS 地域産 Regionally Sourced

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

自家製生湯葉とベビースピナッチの 大豆スープ煮込み

SIMMERED HOMEMADE FRESH
BEAN CURD SKIN WITH
BABY SPINACH IN SOY BROTH

「湯で養い、鮮と素を尊ぶ」という広東料理の哲学に根ざし、
本品は黒龍江省産の上質な有機大豆を用い、店内で丁寧に挽き上げた
豆乳を使用しております。挽きたての豆乳をやさしく温めることで
生まれる繊細な湯葉は、しなやかさとほどよい弾力を兼ね備えた格別の
口当たり。濃厚な豆乳スープと若菜とともに静かに煮含めることで、
湯葉が旨味を抱き込み、香ばしい大豆の芳香とほのかな甘み、
そして滋味深い奥行きが美しく重なり合います。心身を穏やかに満たす、
調和と滋養に満ちた一皿でございます。

Rooted in the Cantonese culinary philosophy of
"nourishment through soup" and "celebrating freshness
and simplicity," this dish features soy milk freshly
ground in-house from premium organic soybeans
sourced from Heilongjiang.

The fresh soy milk is gently heated to form delicate bean curd skin, or yuba,
prized for its tender yet springy texture. Simmered together with a rich
soy broth and baby spinach, the yuba absorbs the essence of the broth,
creating a harmonious interplay of nutty soybean aroma and sweet, earthy depth.
The result is a comforting dish that embodies wholesome balance and goodness.



画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

野菜・豆腐料理 VEGETABLE & BEAN CURD

大根、チョウザメのすじ、エビの卵の煮込み 98

Braised White Radish with Sturgeon Tendon & Shrimp Roe

自家製生湯葉とベビースピナッチの大豆スープ煮込み 32

Simmered Homemade Fresh Bean Curd Skin with Baby Spinach in Soy Broth

広東風海鮮と豆鼓豆腐の土鍋煮込み 48

Cantonese-Style Black Bean Curd Claypot with Assorted Seafood

ナスと塩漬け魚・豚挽肉の土鍋炒め 42

Wok-Fried Eggplant with Salted Fish & Minced Pork Served in Claypot

蓮根を包んだ湯葉のクリスピー揚げ 彩り野菜添え 38

Crispy Bean Curd Skin Stuffed with Lotus Root with Assorted Vegetables

ブロッコリーニの自家製XOソース炒め 土鍋仕立て 36

Stir-Fried Broccolini with Homemade XO Sauce in Claypot

ベビーキャベツと自家製フィッシュカードの煮込み 48

Simmered Baby Cabbage with Homemade Fish Curd

ミルクキャベツとリープー産タロイモの煮込み 48

Simmered Milk Cabbage with Lipu Taro

野菜炒め 28

Stir-Fried Vegetables

ベビースピナッチ/チョイスサム/ベビーケール/アスパラガス/芽キャベツ/

ブロッコリーニ/アマランサス/ロメインレタス

Baby Spinach / Choy Sum / Baby Kailan / Asparagus /

Brussels Sprouts / Broccolini / Amaranth / Romaine Lettuce

調理方法

炒め/ガーリック/湯引き/魚スープ煮/塩漬け卵&ピータン煮/自家製XOソース/桜海老

COOKING METHOD

Wok-Fried / Garlic / Poached / Fish Broth / Salted & Century Egg Stock /

Homemade XO Sauce / Sakura Ebi

シグネチャー Signature ベジタリアン Vegetarian 辛口 Spicy

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

アラスカ産カニ肉と北海道 産干し貝柱のビーフン炒め

FRIED RICE VERMICELLI WITH
ALASKAN CRAB MEAT &
HOKKAIDO DRIED SCALLOP

順徳の名物「桂花翅」から着想を得て、フカヒレの代わりにカニ肉と金色の卵糸を使用し、弾力のある新竹ビーフンとを合わせました。卵をふんわりと桂花の花びらのように炒め、厳選したアラスカ産カニ肉と干し貝柱と共に強火で炒めることで、香ばしい「鍋気」と食感を一皿に閉じ込めました。

Inspired by the Shunde classic "Osmanthus Shark Fin", this refined dish replaces shark fin with crab meat and golden egg floss, paired with springy Hsinchu rice vermicelli. Our chef stir-fries the egg into light, airy flecks to resemble osmanthus petals, then vigorously wok-tosses them with handpicked Alaskan crab meat and dried scallops to imbue each element with wok hei, "the breath of the wok", capturing both texture and aroma in every bite.

ご飯・麺料理 RICE & NOODLE

アラスカ産カニ肉と北海道産干し貝柱のビーフン炒め 	58
Fried Rice Vermicelli with Alaskan Crab Meat & Hokkaido Dried Scallop	
米粉麺と薄切り韓牛の自家製XO醬炒め 	62
Wok-Fried Rice Noodle with Sliced Hanwoo Beef in Homemade XO Sauce	
天然きのこのイーファー麺煮込み	38
Braised Ee-Fu Noodle with Wild Mushroom	
アワビ・北海道産干し貝柱・鶏肉入り炊き込みご飯 	58
Braised Rice with Abalone, Hokkaido Dried Scallop & Diced Chicken	
天然南アフリカ産アワビにアップグレード可 Upgrade to Wild South African Abalone ご注文は2日前までをお願いいたします。 <i>Kindly note that orders must be placed 2 days in advance.</i>	88/100g
タケノコと韓牛の炒飯	46
Fried Rice with Bamboo Shoots & Hanwoo Beef	
オーストラリア産ホタテ、干し貝柱、葛仙米の炒飯 	52
Fried Rice with Australian Scallop, Dried Scallop & Nostoc	
海鮮入りジャスミンライスのロブスターブイヨン仕立て	58
Poached Jasmine Rice with Seafood in Lobster Broth	

 シグネチャー Signature  ケージフリー Cage-Free

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

燕の巣と銀杏入りタロイモタルト焼き

BAKED TARO TART WITH
BIRD'S NEST & GINKGO NUT

潮州の宴席では、タロイモペーストが「締め甘味」として静かに食卓を彩ります。潮州人にとって、食事の最初と最後に甘味を食べることは単なる習慣ではなく、調和に始まり調和に終わるという人生への祝福であると言われています。

宴の締めに供されるタロイモは豊かな香りを放ち、雲のような滑らかな食感が広がります。一口ごとにタロイモのコク、燕の巣の繊細な軽やかさ、銀杏のほろ苦さが口いっぱいに広がります。デザートとしてだけでなく、夜の終わりを優雅に締めくくる、潮州文化の伝統として大切にされています。

At a Teochew banquet, taro paste graces the table like a quiet finale, lovingly called the “sweet at the tail.” For the Teochew people, sweetness at the beginning and sweetness at the end is more than custom; it is a blessing for a life that begins and ends in harmony.

Served at the close of the feast, the taro's rich aroma fills the air, its texture smooth and cloud-like. Each spoonful blends the velvety depth of taro with the delicate lightness of bird's nest and the subtle bitterness of ginkgo, finishing in perfect balance. More than a dessert, it marks the graceful close of the evening — a symbol of wholeness and cherished tradition in Teochew culture.

デザート DESSERT

伝統的な胡桃のお汁粉

Traditional Walnut Cream

18

燕の巣と銀杏入りタロイモタルト焼き 

Baked Taro Tart with Bird's Nest & Ginkgo Nut

ご提供まで15分ほどお時間をいただきます。

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

32

1個あたり
per piece

シグネチャー マンゴー福袋

Signature Mango Fortune Pouch

ご提供まで15分ほどお時間をいただきます。

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

18

1個あたり
per piece

卵白入り杏仁クリーム

Sweetened Almond Cream with Egg White

15

15年熟成陳皮と蓮の実入り小豆スープ

Red Bean Soup with 15-Year Aged Tangerine Peel & Lotus Seed

18

金耳茸・ジャスミン・ライムの冷製クワイスープ

Chilled Water Chestnut Soup with Golden Fungus, Jasmine & Lime Zest

15

タマリロシャーベット

Tamarillo Sherbet

18

高級燕の巣

Premium Bird's Nest

ご提供まで15分ほどお時間をいただきます。

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

88

調理方法

ココナッツミルク/アーモンドミルク/ナツメの蒸し仕立てミルクデザート

COOKING METHOD

Double-Boiled with Coconut Milk / Almond Milk / Red Date

 シグネチャー Signature

画像はイメージです。Image is for illustration purposes only.

メニューの価格に10%のサービス料と消費税が加算されます。Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

JIN
TING
WAN
金蜓湾