
ORIGINATED 1891
RESTAURANT
MOTT No. 32
卅二公館

MOTT NO. 32
世二公館

Mott 32の名は、1891年にニューヨーク市にオープンしたアメリカ初の中華日用貨食料品店の所在地「ニューヨーク市Mottストリート32番地」に由しています。最もダイナミックな都市の1つであるニューヨークのチャイナタウンで中心的な役割をってきた、その業績と史に敬意を表して名付けられました。香港の文化と料理の統をたたえる、現代的な中料理レストランです。

店では、世界各地の「地元の味」を尊重するため、料理に使用する素材の原産地を何よりも重要視しています。できる限りオーガニックでサステナブルな素材を倫理的に調達するとともに、妥協のないクオリティを目指し、農場と密接な係を築いています。

香港・バンクーバー・ラスベガス・シンガポール
ドバイ・ソウル・バンコク・セブ・トロントH

MOTT NO. 32
卅二公館

Mott 32は、この10年間、サステナビリティにする世界的な革と意識向上を牽引してきました。地元産の食材を調達し、持可能で美味しい植物由メニューを開していることに加えて、テイクアウト用パッケージからプラスチックを排除し、堆肥化可能な素材

ここをスキャンして詳しく見てみてね

ハウスティー House Tea

6
1名様あたり

- 鉄観音 Tie Guan Yin
- 龍珠ジャスミン Dragon Ball Jasmine
- 熟成プーアル Aged Puer
- 寿眉（白牡丹） Shoumei (White Peony)
- 菊花 Chrysanthemum

プレミアム中国茶 Premium Chinese Tea

10
1名様あたり

- ペパーミント Peppermint Tea
- 人参烏龍 Ginseng Oolong
- 武夷大紅袍 Wuyi Da Hong Pao
- 最高級鳳凰 Supreme Phoenix

デラックス中国茶 Deluxe Chinese Tea

12
1名様あたり

- 最高級鉄観音 Supreme Tie Guan Yin
- 雲南熟成プーアル Yunnan Reserved Old Pu Er
- 白毫銀針 Silver Needle
- 龍井 Long Jing

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 特製カクテル

Five Spice Sherry 25
テキーラ/シェリー「ペドロ・ヒメネス」/五香粉/ラズベリー/セージ

Velvet Crane 25
ジン/ローズ/ピスタチオ/イエロー・シャルトリューズ/卵白

Hong Kong Iced Tea 25
テキーラ/リレブラン/カシス/ジャスミン茶/バジルシード

Forbidden Rose 26
バニラ風味ピスコ/パッションフルーツ/ライチ/唐辛子/レモン/卵白

Nashi 25
梨酒/ウォッカ/タイバジル/レモン

Harbour Dawn 25
バターウォッシュド・バニラ・ラム/ココナッツ/パンダン/アーモンド/ ヴェルジュ/シャンパン

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 特製カクテル

Hanami 26
バーボン/ジン/梅酒/柚子/紫蘇/ジンジャービア/菊

Secrets of Xi'an 25
スコッチウイスキー/茅台プリンス/グリーンアップル/味噌ハニー/きゅうり/プラムソルト（梅塩）

Fujian Negroni 25
アマーロ/アペロール/ジン/高麗人参/ラプサンスーチョン茶（正山小種）/花椒

Oak & Ash 25
バーボン/椎茸メープルシロップ/セサミバター/ウォルナッツ

Anna Wong 25
陳皮（みかんの皮）インフューズド・ジン/レモン/ハニー/キンモクセイ/卵白

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

ゼロエディット（ノンアルコール）



Salty Yuzu Lemonade 17
フィーバーツリーソーダ/柚子ジュース/レモンジュース/シロップ



Hibiscus Sour 17
ライアーズ・イタリアン・スプリッツ/卵白/レモンジュース/モナン・ハイビスカス・シロップ



Jasmine Cooler 17
ライチピューレ/フィーバーツリー・ジンジャービア/フレッシュレモンジュース/ ジャスミンティーシロップ



Stone Cutter 17
パッションフルーツピューレ/蜂蜜みそ/ジャスミン大紅袍ミックスティー/ フィーバーツリーソーダ/酸梅粉



Garden Grove 17
グラニースミス・グリーンアップルジュース/フレッシュレモンジュース/フィーバーツリーソーダ/パンダンシロップ/タイバジルシロップ



Heineken0.0ビール 15

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

コールドティー
ディナーサービス時に毎日提供

Pick Me Up

Sichuan Smash 24
ジン/桜リキュール/メンタ(ミント系リキュール)/バイオレットリキュール/クレーム・ド・ペシェ/レモン/赤ワイン/四川麻辣唐辛子スプレー

Darkest Sunrise 24
テキーラ・ブランコ/ハニーアガベ/エスプレッソ/ライム/オレンジ

(デザート) Dessert

Wild Strawberry Fizz 24
ウォッカ/カイフェ・ライチ/ストロベリーリキュール/レモンジュース/蜂蜜/卵白/ダブルクリーム

Matcha Colada 24
ラム/フランジェリコ/マリブ/レモン/抹茶/卵白

(食後酒) Digestive

Tamarind Old Fashioned 24
タマリンド風味バーボン/アンゴスチュラ・ビターズ/タマリンドシロップ/アーモンドクッキー

Smoked Calamansi Magarita 24
ライウイスキー/醤油/甘いホットコーヒー/ダブルクリーム

(ホットで提供) Served Hot

Kowloon Coffee 24
ライウイスキー/醤油/甘いホットコーヒー/ダブルクリーム

King of Wan Chai 24
スコッチウイスキー/抹茶パウダー/甘いホット抹茶/ダブルクリーム

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Luxury Set Menu ラグジュアリー セットメニュー

278 Per Person | Minimum two guests 一人あたり S$278（税金とサービス料は別です）

前菜 Starter Platter

アップルウッドスモーク イベリコ豚プルマの蜜汁チャーシュー
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (CF)

クラゲ頭と黒キクラゲの長期熟成黒酢和え
Marinated Jellyfish & Cucumber (RS)

広東風クリスピー皮付き豚バラロースト
Crispy Roasted Pork Belly (CF)

スープ＆メイン Soup & Mains

松茸と魚鰾（魚の浮き袋）・白菜の上湯ダブルボイルスープ
Double-Boiled Fish Bone Broth, Fish Maw, Matsutake Mushroom, Chinese Cabbage

特製オイスターソース仕立ての南アフリカ産27頭吉品干しアワビ姿煮
Braised Whole Dried South African Abalone, Broccoli, Mushroom & Oyster Sauce

特製ピリ辛XO醤 車海老とアスパラガスの強火炒め
Sauteed Fresh Prawn with Spicy XO Sauce & Asparagus

アラスカ産タラバガニととびこのチャーハン
Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe

デザート Dessert

極上燕の巣入り グアバとポメロのサゴ冷製スープ
Sweetened Guava Soup, Bird Nest, Sago, Pomelo

生マンゴーのココナッツ求肥ロール
Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

BBQ 焼き物

シグネチャーモット32カット 42日アップルウッド焼き北京ダック	Apple Wood Roasted Peking Duck “Mott 32 Cut RS CF アップルウッドで42日間かけてローストしたMott32の北京ダックは、乾燥させたリンゴの木がもたらす甘く芳しい香りが広がる一品です。蒸したてのパンケーキ、薄くスライスしたきゅうりとネギ、黒砂糖、自家製の特製海鮮醤を添えてご提供します。 肉汁を逃さない独自のカービング技法は、創業者によって磨き上げられたもので、まさに王族の饗宴にふさわしい味わいを実現しています。手間のかかる仕込みのため数量限定でのご提供となり、事前予約のみ受付しております。3～4名様に最適で、ご来店のタイミングに合わせて焼きたてをご用意します。 要事前予約 | 数量限定 Pre-order in Advance | Limited Daily	148
骨付き鴨ロース肉の北京風スパイシークリスピーローストまたは鴨レバーの熟成ソーセージと鴨ひき肉のレタス包み ((北京ダックのセカンドコース追加))	Peking Style Spicy Crispy Duck Rack RS CF or Preserved Duck Liver Sausage, Minced Duck, Lettuce Cup RS CF (Peking Duck second course add on)	32

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

セレブレーションダック

セレブレーション北京ダック
プライムカットのバオ添え
パリ産オシェトラキャビア
（30g）トッピング

Celebration Peking Duck
Prime Cuts on Bao
Topped with Parisian Oscietre Caviar (30g)

296

Mott32名物のダック料理をさらに進化させたセレブレーションダックは、丸ごとの鴨から8つの極上部位を厳選し、カリッとした皮、ジューシーな肉、旨味のある脂が織りなす完璧なバランスをご堪能いただける一品です。これら8つの最良のカットは特製バオバンズにのせられ、たっぷりの最高級キャビアを添えてご提供します。リッチで、上品な甘味と塩味のバランスが絶妙な、忘れられない味わいが広がります。ご自身で巻いたり組み立てたりする手間は一切ありません。一口ごとに完成されたおいしさが感じられる、贅沢な体験です。さらに、残りのダックはパンケーキと調味料を添えて、伝統的なテーブルサイドサービスにてお楽しみいただけます。

セレブレーションダックは、北京ダックの楽しみ方を大胆かつ現代的に再解釈した一皿で、ラグジュアリーでモダン、そしてシェアするのに最適です。

要事前予約 | 数量限定
Pre-order in Advance | Limited Daily

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

BBQ 焼き物

アップルウッドスモーク イベリコ豚プルマの蜜汁チャーシュー	Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (Limited daily) CF	59
広東風 クリスピー皮付き豚バラ肉のロースト	Crispy Roasted Pork Belly CF	31

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

ディナー点心 Evening Dim Sum

ホタテとエビの海鮮酸辣（サンラー）小籠包	South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings RS	4個 (4pcs)	15
野生キノコとクワイの蒸し餃子	Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings RS	3個 (3pcs)	12
半熟うずら卵入り 黒豚トリュフ焼売	Soft Quail Egg, Iberico Pork, Black Truffle Siu Mai LS	2個 (2pcs)	13
ロブスター・タラバガニ・ホタテ・エビの極上翡翠ハーガウ	Jade Lobster Har Gow, Alaskan Crab Meat, Scallop & Fresh Prawn RS	1個 (1pc)	34
ハタとホタテ・エビのピリ辛発酵唐辛子蒸し餃子	Spicy Garoupa Dumplings, Dried Scallops, Fresh Prawns & Cabbage		
黄ニラと細切り北京ダックの揚げ春巻き	Yellow Garlic Chives, Shredded Peking Duck Spring Roll	3個 (3pcs)	14
竹炭クリスピーチャーシュー風 北京ダックパイ包	Signature Crispy Sugar Coated Peking Duck Bun	3個 (3pcs)	14

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

前菜 Starters

たたききゅうりのガーリックマリネ	Marinated Cucumber & Garlic RS	12
日本カボチャの塩漬け卵黄フリット（金砂仕立て）	Japanese Pumpkin, Salted Egg RS	14
42日肥育ダックとビーツ・タロイモチップのサラダ トリュフ柑橘ドレッシング	Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing RS	24
マスタード風味 豪州産M9サイコロ和牛のレタス包み	Stir-Fried Cubed Australian M9 Wagyu Beef in Lettuce Cup, Mustard Oil RS	32
黒トリュフ香る色々キノコのレタス包み	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce RS	28
四川伝統 クリスピービーフジャーキー（灯影牛肉）	Crispy Air-Dried Beef	20

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

前菜 Starters

クラゲ頭と黒キクラゲの長期熟成黒酢マリネ	Marinated Jellyfish & Cucumber RS	32
放し飼い地鶏の四川名物「よだれ鶏」	Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce RS CF	30
地鶏の冷製 香菜と黒トリュフソース	Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle CF RS	29
ヤリイカとヤングコーンのスパイシーソルト揚げ	Crispy Squid, Baby Corn, Salt & Pepper RS	22
骨付きカエル肉の唐辛子・花椒・豆豉炒め	Fried Frog Legs, Pepper, Dried Chili, Black Bean RS CF	28

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

スープ	Soup	1人あたり / per person
仏跳牆（ぶっちょうしょう / 極上壺蒸しスープ）	Buddha Jumps Over The Wall RS	180
海鮮 酸辣（サンラー）とろみスープ	Hot & Sour Soup, Assorted Seafood RS	22
松茸・アワビ・白蝶貝真珠肉の上湯ダブルボイルスープ	Double-Boiled Fresh Abalone Soup, Pearl Meat, Matsutake Mushroom RS	58
魚骨白湯の魚鰾・キヌガサ茸・白菜蒸しスープ	Double Boiled Fish Bone Broth, Fish Maw, Bamboo Pith, Chinese Cabbage RS	65
魚鰾・干し貝柱・ハタのとろみスープ	Fish Maw, Conpoy, Garoupa Soup RS	27
燕の巣料理	Bird's Nest	
極上上湯スープ仕立ての燕の巣蒸しスープ	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup RS	95
雲南ハムと鶏出汁で煮込んだ濃厚燕の巣スープ	Bird's Nest Soup, Chicken Broth, Yunnan Ham RS	95

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

アワビ・高級乾物	Abalone & Dried Seafood (Abalone is farmed from sustainable sources)	1人あたり / per person
特製オイスターソース仕立ての南アフリカ産27頭吉品干しアワビ姿煮（22g）	Braised Whole Dried South African Abalone, Oyster Sauce (22g dried kippin abalone)	118
特製オイスターソース仕立ての南アフリカ産特大6頭アワビ姿煮（100g）	Braised Whole South African Abalone, Oyster Sauce (100g abalone)	398
特製オイスターソース仕立ての日本産18頭極上干しアワビ姿煮（32g）	Braised Whole Japanese Dried Abalone, Oyster Sauce (32g dried abalone) RS	938
葱油香る日本産70頭丸ごとナマコの姿煮	Braised Whole Japanese Sea Cucumber, Scallions RS	118
特製煮込み 8頭活アワビと魚鰾（魚の浮き袋）	Braised Fish Maw with Abalone	138

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

活海鮮・マーケットシーフード

Market Seafood

名物 ロブスター 麻婆豆腐	Signature Lobster “Ma Po Tofu” RS		130
塩漬け卵黄とオートミールのクリスピー海老	Crispy Prawns, Salted Egg Yolk, Oatmeal RS CSS		46
黒トリュフと卵白のロブスター強火炒め	Wok-Fried Lobster, Black Truffle, Egg White RS		118
丸ごとボストンロブスター（650g） （黒ニンニクで炒める / ニンニクのみじん切りで蒸す / 上湯でポーチする）	Whole Boston Lobster - 650 grams each CSS (Wok-Fry with Black Garlic / Steamed with Minced Garlic / Poached with Superior Soup)	ロブスター1匹あたり per lobster	98
オーストラリア産 活ロブスター （生姜とネギで炒める / 上湯で軽く煮る / 中国酒と卵白で蒸す）	Australian Lobster RS (Fried with Ginger & Scallion / Poached with Superior Soup / Steamed with Chinese Wine & Egg White)	毎100g per 100g	45

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax

Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

活海鮮・マーケットシーフード

Market Seafood

		每 100g / per 100g
スリランカ産 活ノコギリガザミ（ゴールデンガーリック＆チリ / ブラックペッパー / チリクラブソースとマントウ（4個）/ 生姜とネギで炒め / 鶏脂と華爛酒で蒸し）	Wok-Fried Whole Sri Lanka Mud Crab RS (Golden Garlic & Chili / Black Pepper / Chilli Crab Sauce with Mantou (4pcs) / Fried with Ginger & Scallion / Steamed with Chicken Fats & Hua Tiao Chiew)	19
幻の高級魚「エンパラウ（忘不了魚）」の生姜葱蒸し（24時間前に予約する）	Whole Empurau, Steamed with Ginger & Scallion RS (Pre-order 24 hours in advance)	148
丸ごとトラハタ（塩と生姜で蒸す / みじん切りの唐辛子、干し貝柱、黒豆で蒸す / みじん切りのニンニクで蒸す / 生姜とネギで蒸す）	Whole Tiger Garoupa RS (Steamed with Sea Salt & Ginger / Steamed with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean / Steamed with Minced Garlic / Steamed with Ginger and Scallion)	20
丸ごとマーブルゴビー（揚げ物 / 生姜とネギ蒸し / みじん切りガーリック蒸し / 煮込み）	Whole Marble Goby RS (Deep Fried / Steamed with Ginger & Scallion / Steamed with Minced Garlic / Braised)	16

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

鮮魚・海鮮料理 Fresh Seafood

特製 スモークギンダラのロースト	Signature Smoked Black Cod		60
四川風 ピリ辛麻辣ハタの煮込み（水煮魚）	Poached Garoupa Fillet, Szechuan Pepper Broth RS	例牌 (regular) 半份 (half)	110 56
特製マスタード柚子ソースのギンダラ照り焼き	Sticky Black Cod, Mustard Yuzu Sauce		64
中国酒・黒酢・唐辛子風味のクリスピー大海老	Crispy King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili RS CSS		44
ブラックタイガー海老と白菜の上湯強火炒め	Wok-Fried Tiger Prawn, Chinese Cabbage RS		46
特製XO醤 ホタテと白キクラゲの強火炒め	Stir-Fried South Australian Scallops, Snow Fungus, XO Sauce		69
コウタケ（黒虎掌茸）とフェンネル・タマカイ（ハタ）の炒め物	Wok-Fried Giant Garoupa Fillet, Sarcodon, Fennel RS		69

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

土鍋料理 Clay Pot

大海老と黒胡椒・ニンニク醤油の土鍋仕立て	King Prawn, Black Pepper, Garlic, Soya Sauce RS CSS	44
アラスカ産タラバガニととびこ・春雨の土鍋煮込み	Alaskan King Crab Casserole, Fish Roe, Vermicelli	84
茅台酒香る クリスピー地鶏の土鍋仕立て	Crispy Free-Range Chicken, Moutai RS CF	60
エシャロットと豆豉ソースの地鶏土鍋煮込み	Free-Range Chicken Dried Shallots, Black Bean Sauce RS CF	40
発酵唐辛子・干し貝柱・豆豉仕立てのタマカイ土鍋蒸し焼き	Giant Garoupa with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean RS	79

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

肉料理 Meat

トリュフソルトを添えた最高級A5+黒毛和牛のソテー	Pan-Fried Japanese Wagyu A5+, Truffle Salt (RS)		167
特製豆豉ジャン・焼き葱・ガーリックチップ添え A5+黒毛和牛	Japanese Wagyu A5+, Grilled Leeks, Homemade Black Bean Paste, Garlic Chips (RS)		169
豪州産M9サイコロ和牛の強火炒め（黒胡椒 / ネギ唐辛子）	Stir-Fried Australian M9 Wagyu (RS) (Black Pepper / Baby Leeks & Chilli)		120
3段階調理のアメリカ産ブラックアンガス牛ショートリブのロースト	Triple-Cooked US Black Angus Short Rib		130
アメリカ産アンガス牛と長ネギの強火炒め	Wok-Fried Angus Beef, Scallion		44
ドラゴンフルーツと長期熟成黒酢の特製スブタ	Sweet & Sour Pork, Dragon Fruit, Aged Black Vinegar		32
順徳風 ショウガ香る地鶏の香り焼き	Shunde Style Pan Fried Free-Range Chicken, Sand Ginger (RS) (CF)		40
四川風 地鶏と朝天唐辛子・赤花椒の香り炒め（ラーズージー）	Free-Range Chicken, Dried Chillies, Szechuan Red Peppercorns (RS) (CF)	大 (large) 小 (small)	59 32

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

野菜料理 Vegetables

銀杏・クワイ・アスパラガスのあっさり炒め	Sautéed Asparagus, Water Chestnuts, Ginkgo Nuts RS	29
豚挽肉と唐辛子の四川風ナス土鍋煮込み（魚香茄子）	Braised Eggplant, Minced Pork, Chili Peppers RS	24
マレーシア風エビ味噌と干し海老・黒豚挽肉のカイラン土鍋炒め	Wok-Fried Kale, Minced Pork, Dried Shrimp, Shrimp Paste RS	28
豪州産和牛挽肉とインゲンの四川風香り炒め	Sautéed String Beans, Diced Australian Wagyu Beef RS	30
銀杏・湯葉・ナツメとブロッコリーの上湯炒め	Wok-Fried Broccoli, Ginkgo, Bean Curd, Red Dates RS	28
アミガサタケ（モリーユ茸）と揚げ豆腐の醤油煮込み	Braised Tofu, Morel RS	28
桜海老と特製XO醤のベビー白菜・スナップエンドウ炒め	Wok-Fried Baby Napa Cabbage, Japanese Sakura Shrimps, Honey Beans, XO Sauce RS	28
旬の中国野菜 (ベビーカイラン / 香港カイラン / 香港チョイサム / ほうれん草)	Seasonal Vegetables RS (Baby Kai Lan / Hong Kong Kai Lan / Hong Kong Choy Sum / Spinach) (Superior Stock / Minced Garlic / Sautéed / Oyster Sauce)	22

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

麺類・ご飯物 Rice & Noodles

エリンギ・枝豆・イクラを添えた名物ロブスター土鍋炒飯	Signature Lobster Fried Rice, King Oyster Mushrooms, Edamame, Salmon Roe RS		98
イベリコ豚チャーシューとエビ・アスパラガスの揚州炒飯	Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Prawn, Iberico Pork, Asparagus RS		34
アラスカ産タラバガニととびこの極上炒飯	Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe RS		62
ホタテ・エビ・揚げ米の極上魚介スープかけご飯（泡飯）	Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup RS	例牌 (regular) 半份 (half)	48 29
アメリカ産ブラックアンガス牛ともやしの米粉きしめん炒め（乾炒牛河）	Wok-Fried Flat Rice Noodles, US Black Angus Beef, Bean Sprouts LS		36
干しエビと白菜の上海風 葱油和え麺	Shanghainese Noodles, Dried Shrimp, Tossed with Scallion Oil RS		26

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

麺類・ご飯物 Rice & Noodles

魚鰾（魚の浮き袋）と細切り地鶏の稲庭うどん煮込み	Inaniwa Udon, Fish Maw, Shredded Free-Range Chicken RS	1人あたり per person	29
エビ・ホタテ・干し貝柱・カニ身風卵白あんかけ 両面焼きそば（両面黄）	Crispy Egg Noodles, Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy RS		45
桜海老・揚げタロイモ・中華腸詰の中華おこわ炒め	Wok-Fried Glutinous Rice, Japanese Dried Shrimp, Crispy Taro, Preserved Sausage RS		38

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

洋風デザート Western Dessert

キャラメルグレープフルーツとハニカムココナッツアイス	Pomelo, Grapefruit & Honeycomb, Coconut Ice Cream RS V		21
鉄観音茶風味 アーモンドチョコレート小籠包	Almond & Chocolate, Tie Guan Yin Tea, Xiao Long Bao	4件 (4pcs)	39
「バンブーグリーンフォレスト」抹茶ライムチーズケーキ	Bamboo Green Forest		27

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

中華クラシックデザート　Classics

グアバとポメロのサゴ冷製スープ	Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo RS V	1人あたり per person	11
氷砂糖仕立ての極上燕の巣ダブルボイルスープ	Double-Boiled Imperial Bird's Nest Soup, Rock Sugar RS V	1人あたり per person	88
丸ごとココナッツ入り燕の巣のミルク煮込み	Double-Boiled Imperial Bird's Nest, Fresh Milk, in Coconut RS V	1人あたり per person	97
生マンゴーのココナッツ求肥ロール	Fresh Mango Glutinous Rice Roll, Coconut	4件 (4pcs)	11
特選 棗（ナツメ）の蒸しプディング餅	Chinese Red Date Pudding	4件 (4pcs)	13
卵白メレンゲマシュマロを浮かべた温かい杏仁クリームスープ	Almond Cream Soup, Egg White Marshmallow	1人あたり per person	13

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.