





MOTT^{NO.} 32
卅二公館

Mott 32 は、ニューヨーク市で初めて中国人が居住したモット ストリート 32 番地に敬意を表した名で、1891年に開店しました。最もダイナミックな都市のひとつであるチャイナタウンに位置し、その中核を担っています。私たちは香港の文化と伝統料理を踏襲した現代中華料理をご提供します。

私たちは世界中で厳選したユニークかつオーガニックな原材料を、倫理に即した調達方法で取り寄せています。また可能な限り持続可能な原材料を使用すると同時に、農場と緊密に連携して、妥協のない品質を保証します。

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



MOTT^{NO} 32
卅二公館

SUSTAINABILITY PHILOSOPHY

Mott 32 has been at the forefront of driving global change and awareness around sustainability for the past decade. Apart from sourcing local produce and creating sustainable and deliciously plant-based menu options, we have also eliminated plastic from take-home packaging by only using compostable materials. Mott 32 strives to reduce energy consumption and lead the charge in the F&B industry to create circular food systems with a low carbon impact.



Scan here to learn more

Scan here for Digital Menu



ハウスティー	House Tea	6 お1人あたり / per person
タイ・グアン・イン	Tie Guan Yin	
ドラゴン・ボール・ジャスミン	Dragon Ball Jasmine	
熟成プーアル	Aged Puer	
ショウメイ (白牡丹)	Shoumei (White Peony)	
菊花	Chrysanthemum	
高級中国茶	Premium Chinese Tea	10 お1人あたり / per person
高麗人参ウーロン	Ginseng Oolong	
武夷大紅袍 (ダアホンバオ)	Wuyi Da Hong Pao	
フェニックスダンコーン	Supreme Phoenix	
最高級中国茶	Deluxe Chinese Tea	12 お1人あたり / per person
高級鉄観音	Supreme Tie Guan Yin	
雲南省オールド・プーアル	Yunnan Reserved Old Pu Er	
シルバー・ニードル	Silver Needle	
ロンジン	Long Jing	

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

Mott シグネチャー・ カクテル	Mott Signature Cocktails	
ファイブ・スパイス・シェリー	Five Spice Sherry テキーラ / ペドロ・ヒメネス・シェリー / 五香粉 / ラズベリー / セージ Tequila / Pedro Ximénez Sherry / Five Spice / Raspberry / Sage	24
ベルベット・クレーン	Velvet Crane ジン / ロゼ / ピスタチオ / イエロー・シャルトリューズ / 卵白 Gin / Rose / Pistachio / Yellow Chartreuse / Egg White	24
香港アイスティー	Hong Kong Iced Tea テキーラ / リレブラン / ブラック・カラント / ジャスミン・ティー / バジル・シード Tequila / Lillet Blanc / Blackcurrant / Jasmine Tea / Basil Seeds	24
フォービドゥン・ローズ	Forbidden Rose バニラ風味ピスコ / パッション・フルーツ / ライチ / チリ / レモン / 卵白 Vanilla Infused Pisco / Passionfruit / Lychee / Chilli / Lemon / Egg White	26
ナシ	Nashi 梨酒 / ウォッカ / タイ・バジル / レモン Pear Sake / Vodka / Thai Basil / Lemon	24
ハーバードーン	Harbour Dawn 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 Butter Washed Vanilla Rum / Coconut / Pandan / Almond / Verjus / Champagne	24
ハナミ	Hanami バーボン / ジン / 梅酒 / ゆず / しそ / ジンジャー・ビール / 菊 Bourbon / Gin / Umeshu / Yuzu / Shiso / Ginger Beer / Chrysanthemum	26

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

Mott シグネチャー・
カクテル

Mott Signature Cocktails
Cont.

シークレットオブ・シーアン	Secrets of Xi'an スコッチ・ウイスキー / 茅台プリンス / 青リンゴ / みそハニー / きゅうり / 梅塩 Scotch Whisky / Moutai Prince / Green Apple / Miso Honey / Cucumber / Plum Salt	24
フージャン・ネグローニ	Fujian Negroni アマロ / アペロール / ジン / 高麗人参 / ラブサンズーチョン茶 / 花椒 Amaro / Aperol / Gin / Ginseng / Lapsang Souchong Tea / Szechuan Pepper	24
オーク&アッシュ	Oak & Ash バーボン / 椎茸メープル・シロップ / ごまバター / クルミ Bourbon / Shiitake Maple Syrup / Sesame Butter / Walnut	24

Mott モクテル

Mottails



Jasmine Cooler ジャスミン・クーラー

17



ライチ / ジャスミン・ティー / レモン / ジンジャー・ビール
Lychee / Jasmine Tea / Lemon / Ginger Beer



Stonecutters ストーン・カッター

17



パッション・フルーツ / 味噌ハニー / 武夷大紅袍 / ソーダ
Passionfruit / Miso Honey / Wuyi Da Hong Pao / Soda



Garden Grove ガーデン・グローブ

17



タイ・バジル / パンダン / グリーン・アップル
Thai Basil / Pandan / Green Apple

Cold Teas

Available daily after 9:30pm onwards

Pick Me Up	Sichuan Smash	19
	Widges Gin / Sakura Liqueur / Menta / Liqueur De Violettes / Crème de Peach / Lemon / Red Wine / Chilli Szechuan Mala Spray	
	Darkest Sunrise	19
	Don Julio Blanco / Honey Agave / Espresso / Lime / Orange	
Dessert	Wild Strawberry Fizz	19
	Belvedere Vodka / Kwai Feh Lychee / Strawberry Liquer / Lemon Juice / Honey / Egg White / Double Cream	
	Matcha Colada	19
	Plantation Rum / Frangelico / Malibu / Lemon / Matcha / Egg White	
Digestive	Tamarind OF	19
	Tamarind Infused Bourbon / Angostura Bitter / Tamarind Syrup / Almond Cookie	
	Smoked Calamansi Magarita	19
	Don Julio Blanco / Salers / Mezcal / Orange Infused Lagavulin / Lime	
Served Hot	Kowloon Coffee	19
	Woodford Rye Whisky / Soy Sauce / Warm Sweetened Coffee / Double Cream	
	King of Wan Chai	19
	Monkey Shoulder Whisky / Matcha Powder / Warm Sweetened Matcha / Double Cream	

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

Canapé Platter

\$16++ per platter for every two Cold Tea cocktails ordered.
Available from 9:30pm–11:30pm on Fridays, Saturdays, & eve of Public Holidays.

清炸野菌素春卷	Deep-Fried Wild Mushroom Spring Roll
金沙日本南瓜	Japanese Pumpkin, Salty Egg
椒盐炸脆虾	Crispy Prawn, Salt & Pepper
口水鸡	Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce
陈年黑醋云耳海蜇头	Marinated Jellyfish & Cucumber

Luxury Set Menu

278 Per Person | Minimum two guests 最少两位起

前菜拼盆
Starter Platter

蜜汁顶级西班牙黑毛猪叉烧
Barbecue Iberico Pork, Yellow Mountain Honey CF

陈年黑醋云耳海蜇头
Marinated Jellyfish and Cucumber RS

脆皮烧腩仔
Crispy Roasted Pork Belly CF

汤及主菜
Soup & Main

菜胆松茸炖花胶
Fish Maw, Double Boiled Fish Bone Broth, Matsutake Mushroom,
Chinese Cabbage

蚝皇原只廿七头南非吉品干鲍鱼伴冬菇西兰花
Braised Whole Dried South African Abalone, Broccoli and
Mushroom, Oyster Sauce

极品酱虾球炒芦笋
Sauteed Fresh Prawn with Spicy XO Sauce and Asparagus

阿拉斯加蟹肉飞鱼籽炒饭
Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe

甜点
Dessert

燕窝石榴金露
Sweetened Guava Soup, Bird Nest, Sago, Pomelo

香芒椰汁糯米卷
Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

春夏菜谱 Spring & Summer Menu

烧和牛沙律	Wagyu Beef Salad, Garlic, Thyme, Peanut & Sesame Sauce	98
避风塘龙虾脆薯球	Salt & Pepper Lobster, Crispy Potato Ball	98
鲍汁萝卜	Braised Radish, Abalone Sauce	36
XO酱苔兰花炒黑豚肉	Wok-Fried Broccolini, Iberico Pork	38
冬瓜阿拉斯加蟹肉煲	Braised Winter Melon, Alaskan King Crab Meat	118
虎蝦扒津胆	Braised Tiger Prawn, Chinese Cabbage	46
鳳梨燒一字骨	BBQ Pork Rib, Pineapple Honey Sauce	42

バーベキュー BBQ

アップル・ ウッドでローストした 北京ダック「Mott 32カット」	Apple Wood Roasted Peking Duck “Mott 32 Cut” RS CF	148
特製アップル・ ウッドローストした 北京ダック「Mott 32 カット」、パリ産オシエトレ・ キャビア (30g)	Signature Apple Wood Roasted Peking Duck “Mott 32 Cut”, Parisian Oscietre Caviar (30g) RS CF	296

42日間アップルウッドでローストした Mott 32 北京ダックは乾燥したアップルウッドの甘い香りで燻製されており、蒸したてのパンケーキ、薄切りのキュウリとネギ、粗糖、自家製の特製海鮮醬を添えてお召し上がりいただけます。当店の創業者が開発した独自の技術で切り分け、かつて王族にふるまわれていたごちそうとしてふさわしい仕上がりとなっています。調理に時間がかかるため、数量限定でご用意しており、事前注文のみでご利用いただけます。3〜4名様でのご利用におすすめです。ご来店時にローストしたての状態でお届けします。

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

バーベキュー BBQ

- 北京風スパイシー・
クリスピー・ダックラック
もしくは
鴨レバー・ソーセージ、
鴨のミンチ、レタスカップ
(北京ダック2品目追加)
- 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)
- イベリコ豚のバーベキュー、
イエロー・マウンテン・
ハニー (数量限定)
- Barbecue Iberico Pork, Yellow Mountain Honey **CF**
(Limited daily)
- クリスピー・ロースト・
ポークベリー
- Crispy Roasted Pork Belly **CF**
- 28
- 52
- 30

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

晚市点心 Evening Dim Sum

南オーストラリア産ホタテ、エビの上海風小籠包スープ	South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghai Soup Dumplings RS	4個 (4pcs)	13
キノコとクチナシの餃子	Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings RS	3個 (3pcs)	10
柔らかいウズラの卵、イベリコ豚、黒トリュフの焼売	Soft Quail Egg, Iberico Pork, Black Truffle Siu Mai LS	2件 (2pcs)	11
ロブスター、雲南ハムの餃子	Lobster Har Gow, Yunnan Ham	1件 (1pc)	34
黄ニラと北京ダックの細切り春巻き	Yellow Garlic Chives, Shredded Peking Duck Spring Roll RS	3件 (3pcs)	12
竹炭脆皮北京鴨肉包	Signature Crispy Sugar Coated Peking Duck Bun	3件 (3pcs)	13

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

前菜 Starters

キュウリとにんにくのマリネ	Marinated Cucumber and Garlic RS	10
日本産かぼちゃと塩味卵	Japanese Pumpkin, Salty Egg RS	13
42日間燻製した 北京ダックの細切りサラダ	Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing RS	24
塩コショウ味の クリスピー・アワビ	Whole Crispy Abalone, Salt & Pepper	68
角切りオーストラリア産 M9 和牛とレタス炒め	Stir-Fried Cubed Australian M9 Wagyu Beef in Lettuce Cup, Mustard Oil RS	30
黒トリュフとキノコの レタス包み	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce RS	28
乾燥させたクリスピー・ ビーフ	Crispy Air-Dried Beef	18
クラゲとキュウリのマリネ	Marinated Jellyfish and Cucumber RS	30

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

前菜 Starters

よだれ鶏・チリソース風味	Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce RS CF	28
よだれ鶏・黒トリュフ風味	Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle RS CF	28
クリスピー・イカの塩コショウ風味	Crispy Squid, Baby Corn, Salt and Pepper RS	21
カエルの足・スパイシー風味	Fried Frog Legs, Pepper, Dried Chili, Black Bean RS CF	28

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

スープ	Soup	每位 / per person
ブッチョウショウ (高級蒸しスープ)	Buddha Jumps Over The Wall RS	180
海鮮酸辣湯	Hot & Sour Soup, Assorted Seafood RS	19
アワビと松茸のスープ	Double-Boiled Fresh Abalone Soup, Pearl Meat, Matsutake Mushroom RS	58
魚の浮袋と衣笠茸のスープ	Fish Maw, Double Boiled Fish Bone Broth, Bamboo Pith, Chinese Cabbage RS	56
魚の浮き袋、ハタのスープ	Fish Maw, Conpoy, Garoupa Soup RS	25
本日のスープ (ランチのみのご提供)	Soup of the Day (Served at lunch daily)	14
鳥の巣	Bird's Nest	
ツバメの巣スープ	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup RS	86
鶏出汁のツバメの 巣スープ	Bird's Nest Soup, Chicken Broth, Yunnan Ham RS	86

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

	Abalone & Dried Seafood (Abalone is farmed from sustainable sources)	每位 / per person
アワビと干物 (アワビは持続可能な資源から 養殖されています)		
南アフリカ産干しアワビの 丸ごと煮込み、 オイスターソース (干しあわび 22g)	Braised Whole Dried South African Abalone, Oyster Sauce (22g dried kippin abalone)	118
南アフリカ産アワビの丸ごと 煮込み、オイスターソース (アワビ100g)	Braised Whole South African Abalone, Oyster Sauce (100g abalone)	398
国産干しアワビの丸ごと煮 込み、オイスターソース (干しアワビ 32g)	Braised Whole Japanese Dried Abalone, Oyster Sauce (32g dried abalone) RS	938
ナマコの丸ごと煮込み、ねぎ	Braised Whole Japanese Sea Cucumber, Scallions RS	108
アワビ入り魚の浮袋の 煮込み	Braised Fish Maw with Abalone	118

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

魚介 Market Seafood

特製ロブスター 「麻婆豆腐」	Signature Lobster “Ma Po Tofu” RS		128
海老のオートミールま ぶし揚げ	Crispy Prawns, Salty Egg Yolk, Oatmeal RS CSS		42
ロブスターと黒トリュフの フライ	Wok-Fried Lobster, Black Truffle, Egg White RS		118
丸ごとボストンロブスター - 各 650 グラム (黒にんにく炒め / みじん切りに んにく蒸し / 極上スープ煮)	Whole Boston Lobster - 650 grams each CSS (Wok-Fry with Black Garlic / Steamed with Minced Garlic / Poached with Superior Soup)	每只 per lobster	98
オーストラリア産ロブスター (生姜ねぎ炒め / 極上スープ煮 / 中国酒と卵白の蒸し物)	Australian Lobster RS (Fried with Ginger & Scallion / Poached with Superior Soup / Steamed with Chinese Wine and Egg White)	每100克 per 100g	45

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

魚介 Market Seafood

毎100克 /
per 100g

<p>丸ごとスリランカ産マッドク ラブのフライ (ゴールデンガーリック&チリ/ ブラックペッパー/チリフレー ブソース) マントウ(4個)入り/生姜ねぎ炒 め/鶏脂と華ティアオチウの蒸 し物/カニの煮込みと新鮮なハ マグリ、冬瓜とヘチマ添え)</p>	<p>Wok-Fried Whole Sri Lanka Mud Crab RS (Golden Garlic & Chili / Black Pepper / Chilli Crab Sauce with Mantou (4 pcs) / Fried with Ginger & Scallion / Steamed with Chicken Fat and Hua Tiao Chiew / Braised Crab Casserole and Fresh Clam with Winter Melon and Luffa)</p>	<p>18</p>
<p>丸ごとエンブラウ 生姜ねぎ蒸し (24時間前までにご予約 ください)</p>	<p>Whole Empurau, Steamed with Ginger & Scallion RS (Pre-order 24 hours in advance)</p>	<p>140</p>
<p>丸ごとタイガーガルーパ (ハタ) (海塩生姜蒸し/刻んだ唐辛子蒸 し) 干し帆立貝柱と黒豆/みじん 切りニンニク蒸し/生姜とネギ の蒸し物)</p>	<p>Whole Tiger Garoupa RS (Steamed with Sea Salt & Ginger / Steamed with Chopped Chilli, Dried Scallop and Black Bean / Steamed with Minced Garlic / Steamed with Ginger and Scallion)</p>	<p>16</p>
<p>丸ごとマーブルハゼ (唐揚げ/ねぎの生姜蒸し/ みじん切りニンニク蒸し/煮込み)</p>	<p>Whole Marble Goby RS (Deep Fried / Steamed with Ginger and Scallion / Steamed with Minced Garlic / Braised)</p>	<p>15</p>

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

海鮮 Fresh Seafood

シグネチャー・スモーク・ ブラックタラ	Signature Smoked Black Cod		58
ハタのフィレのポーチド、 四川山椒のスープ	Poached Garoupa Fillet, Szechuan Pepper Broth RS	例牌 (regular) 半份 (half)	108 54
黒鱈のフライ・柚子ソース	Sticky Black Cod, Mustard Yuzu Sauce		62
海老団子のソース煮	Crispy King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili RS CSS		42
南オーストラリア産ホタテ 貝柱と白茸のXO醤炒め	Stir-Fried South Australian Scallops, Snow Fungus, XO Sauce RS		64
ジャイアントガルーパー (ハタ)の切り身とフェネル の中華鍋揚げ	Wok-Fried Giant Garoupa Fillet, Sarcodon, Fennel RS		68

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

土鍋 Clay Pot

大海老とガーリックの 醤油風味	King Prawn, Black Pepper, Garlic, Soya Sauce RS CSS	42
アラスカ産タラバガニのキャ セロール、カニの卵、春雨	Alaskan King Crab Casserole, Crab Roe, Vermicelli	80
放牧鶏・マオタイ風味	Crispy Free-Range Chicken, Moutai RS CF	58
鶏と玉ねぎの黒豆ソース 風味	Free-Range Chicken Dried Shallots, Black Bean Sauce RS CF	36
ジャイアントガルーパーパ(ハタ)、 唐辛子、干しホタテ貝、黒豆	Giant Garoupa with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean RS	78

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

肉 Meat

A5黒毛和牛のトリュフ 塩焼き	Pan-Fried Japanese Wagyu A5+, Truffle Salt RS		165
A5以上の黒毛和牛、ネギ焼 き、自家製黒あん、 ガーリックチップ	Japanese Wagyu A5+, Grilled Leeks, Homemade Black Bean Paste, Garlic Chips RS		165
オーストラリア産 M9和牛炒め (ブラックペッパー/ ベビーリーキ&チリ)	Stir-Fried Australian M9 Wagyu RS (Black Pepper / Baby Leeks & Chilli)		98
US産ブラックアンガス・ショ ートリブのトリプル・クック	Triple-Cooked US Black Angus Short Rib		98
アンガスビーフとネギの 中華鍋炒め	Wok-Fried Angus Beef, Scallion		42
酢豚、ドラゴンフルーツ、 熟成黒酢	Sweet & Sour Pork, Dragon Fruit, Aged Black Vinegar		30
クリスピー・ポークリブ	Crispy Pork Rib, Red Beancurd		42
順徳地鶏の唐揚げ	Shunde Style Pan Fried Free-Range Chicken, Sand Ginger RS CF		36
四川スパイシー・チキン (ラズーチー)	Free-Range Chicken, Dried Chillies, Szechuan Red Peppercorns RS CF	大 (large) 小 (small)	56 28

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

野菜 Vegetables

アスパラガスと銀杏、 ヒシの炒め	Sautéed Asparagus, Water Chestnuts, Ginkgo Nuts RS	29
ナスと豚ひき肉の煮込み	Braised Eggplant, Minced Pork, Chili Peppers RS	22
マラザン・海老と干し黒豚の ミンチ、ケールの土鍋	Wok-Fried Kale, Dried Shrimp, Minced Pork, Shrimp Paste RS	28
和牛とインゲン炒め	Sautéed String Beans, Diced Australian Wagyu Beef RS	29
ブロッコリーといちょう、 湯葉炒め	Wok-Fried Broccoli, Ginkgo, Bean Curd, Red Dates RS	28
豆腐とアミガサタケの煮込み	Braised Tofu, Morel RS	28
桜海老とベビー白菜の XO醬炒め	Wok-Fried Baby Napa Cabbage, Japanese Sakura Shrimps, Honey Beans, XO Sauce RS	28
季節の野菜 (ベイビー・カイラン / 香港カイラン / 香港チョイ・サム / ほうれん草) (上だし・にんにくみじん切り・ ソテー・オイスターソース)	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 **CS** Certified Sustainable Seafood **V** Vegetarian

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

米・麺 Rice & Noodles

ロブスター・チャーハン	Signature Lobster Fried Rice, King Oyster Mushrooms, Edamame RS		98
黒豚バーベキュー・揚州チャーハン	Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Prawn, Iberico Pork, Asparagus RS		32
アラスカ産カニ肉とトビウオの卵チャーハン	Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe RS		60
ホタテ、エビ、クリスピー・ライス入り魚のスープ	Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup RS	例牌 (regular)	46
		半份 (half)	26
アンガスビーフ炒め	Wok-Fried Flat Rice Noodles, US Black Angus Beef, Bean Sprouts LS		34
干し海老とネギ油入り上海麺	Shanghainese Noodles, Dried Shrimp, Tossed with Scallion Oil RS		26
魚の浮袋、細切り地鶏入り稲庭うどん	Fish Maw, Shredded Free Range Chicken, Inaniwa Udon RS	お1人につき per person	28
揚げ卵、エビ入り卵白、ホタテ入り麺	Crispy Egg Noodles, Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy RS		44
桜えびと里芋、もち米の炊き込みご飯	Wok-Fried Glutinous Rice, Japanese Dried Shrimp, Crispy Taro, Preserved Sausage RS		38

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります

西洋デザート Western Dessert

キャラメル・ゆず・ ココナッツ・アイスクリーム	Pomelo, Grapefruit & Honeycomb, Coconut Ice Cream RS V		20
鐵觀音杏仁朱古力 小籠包	Almond & Chocolate, Oolong Tea "Xiao Long Bao"	4件 (4pcs)	38
青檸海鹽芝麻撻	Sesame Chocolate Tart, Lime & Sea Salt, Pine Nut	4件 (4pcs)	26

クラシック Classics

加糖グアバスープ	Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo RS V	每位 per person	10
ツバメの巣の氷花煮込み	Double-Boiled Imperial Bird's Nest Soup, Rock Sugar RS V	每位 per person	86
ツバメの巣のココナッツミルク 煮込み	Double-Boiled Imperial Bird's Nest, Fresh Milk, in Coconut RS V	每位 per person	96
フレッシュ・マンゴー、ココナ ッツ、もち米ロール	Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll RS V	4件 (4pcs)	10
棗皇糕	Chinese Red Date Pudding	4件 (4pcs)	12
棉花蛋白杏仁茶	Almond Cream Soup, Egg White Marshmallow	每位 per person	12
エッグタルト (約20分お時間を いただきます)	Flaky Egg Tart (approx 20 min)		10

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

料金には10%のサービス料および一般的な物品サービス税がかかります