

# DINNER

星期菜

---

西中洲

# COURSE

伝統を主とした、星期菜の「シノワズリ」スタイル。



## 湾仔

WAN CHAI

ワンチャイコース

お一人様 6,000円

前菜盛り合わせ  
スープ  
点心  
海鮮料理  
お肉料理  
麺料理  
デザート  
中華小菓子

## 中環

CENTRAL

セントラルコース

お一人様 9,000円

前菜盛り合わせ  
季節のフカヒレスープ  
本日の一品  
海鮮料理  
お肉料理  
麺、またはご飯  
デザート  
中華小菓子



# 粉嶺

FANLING

フェンリンコース

お一人様 12,000円

前菜盛り合わせ  
季節のフカヒレ煮込み  
北京ダック  
長浜市場直送 海鮮料理  
季節の特別肉料理  
麺、またはご飯  
デザート  
中華小菓子

# 香港

HONG-KONG

ホンコンコース

予約制 お一人様 17,000円

全て料理長おまかせの  
スペシャルコース

価格は税込表記です。

# APPETIZER

前菜



本日の前菜盛り合わせ ————— (1名様分) 1,400円

博多地鶏の蒸し鶏 辛味ゴマソース ————— 1,200円

博多地鶏のよだれ鶏 ————— 1,200円

有明クラゲの冷製 ————— 1,400円

糸島豚の自家製釜焼きチャーシュー ————— 1,400円

糸島産 採れたて野菜と海の幸のサラダ ————— 1,600円

長浜市場直送 本日の鮮魚の広東式カルパッチョ — 1,800円

自家製釜焼き北京ダック ————— 1/4羽(4枚) 4,000円

半羽(8枚) 7,200円

1羽(16枚) 12,800円

追加クレープ(1枚) 250円

# SOUP & DIM SUM

スープ & 点心



ふかひれ姿の煮込み ————— 大 (2~3名様分) 20,000円  
小 (1名様分) 10,000円

ふかひれ姿の蟹味噌煮込み ————— 大 (2~3名様分) 22,000円  
小 (1名様分) 12,000円

ふかひれスープ ————— 1杯 1,800円

蟹味噌入りふかひれスープ ————— 1杯 2,200円

チャーシュー入り饅頭 ————— 2個 500円

糸島豚焼売 ————— 2個 500円

小籠包 ————— 2個 500円

海老入り焼売 ————— 2個 600円

上海蟹味噌入り小籠包 ————— 2個 700円

海老蒸し餃子 ————— 2個 700円

本日の春巻き ————— 2本 700円

価格は税込表記です。

# MAIN DISH

メインディッシュ



陳麻婆豆腐	1,200円
季節野菜の強火炒め	1,500円
博多地鶏の香り揚げ 葱香味ソース	1,600円
博多地鶏とピーナッツの唐辛子炒め	1,600円
広東式 蟹オムレット	1,800円
糸島豚のミルフィーユ黒酢酢豚	1,800円
海の幸と糸島野菜のスパイスパウダー炒め	1,900円
大海老のチリソース煮込み	1,900円
大海老のマヨネーズソース 糸島産ハーブサラダ添え	1,900円
海の幸入り白麻婆豆腐	2,000円
大海老と帆立貝柱の香港 XO 醬炒め	2,600円
牛ヒレ肉と糸島野菜の黒胡椒炒め	2,800円

# NOODLE & RICE

麺料理 & 飯料理



白葱と自家製釜焼きチャーシューのスープそば	——	1,100円
黒酢と黒胡椒のピリ辛とろみそば(酸辣湯麺)	————	1,100円
星期菜 坦々麺	—————	1,100円
星期菜 麻辣坦々麺	—————	1,200円
糸島翡翠ニラそば	—————	1,300円
香港式まぜ焼きそば	—————	1,400円
海老と糸島野菜の餡かけ焼きそば	—————	1,600円
自家製釜焼きチャーシュー炒飯	—————	1,300円
ズワイ蟹入り XO 醬炒飯	—————	1,600円
福建式五目餡かけ炒飯	—————	2,000円
海老、帆立貝柱と糸島野菜の餡かけおこげ	————	2,200円

価格は税込表記です。

# DESSERT

デザート

杏仁豆腐	600円
マンゴープリン	600円
ココナッツミルク	600円
ゴマ団子	2個 400円
エッグタルト	2個 500円