

須提前兩天預定 / Minimum 2 Days Notice Required



煲煲好 | 預約菜單

【Pot Pot Hall | Reservation-Only Menu】



(要預約) 時價

干し貝柱の清湯フカヒレスープ
瑤柱清湯魚翅盅
Superior Shark Fin &
Scallop Soup



(要預約) 時價

濃厚花膠入りフカヒレスープ
濃湯花膠魚翅盅
Braised Shark Fin Soup with
Fish Maw in Rich Broth



(要預約) 時價

高級フカヒレと花膠の滋養スープ
金湯魚翅花膠湯
Golden Superior Broth with
Shark Fin and Fish Maw



(要預約) 時價

アワビと豚ひき肉の蒸しハンバーグ
鮑皇蒸滑肉餅
Steamed Minced Pork Patty with Abalone



(要預約) 時價

一品吊燒雞
広東吊るし焼き鳥1羽
Premium Roast Chicken

* すべての価額は税込みです

須提前兩天預定/ Minimum 2 Days Notice Required



避風塘菜品

【Typhoon Shelter-style】



(要預約/時価)

避風塘スタイルのカキ炒め
香酥避風塘生蠔
Typhoon Shelter Oysters

(要預約/時価)

避風塘スタイルの大海老炒め
金蒜避風塘大蝦
Typhoon Shelter-style Fried Prawns



* すべての価額は税込みです



須提前兩天預定 / Minimum 2 Days Notice Required

龍蝦風味

【Flavours of Lobster】



(要予約 / 時價)

三種ピーマンとロブスターの豪快炒め

三椒爆炒龍蝦

Stir-fried Lobster with Trio of Peppers



(要予約 / 時價)

ロブスターのガーリック春雨蒸し

蒜蓉粉絲蒸龍蝦

Steamed Lobster with Garlic and Vermicelli

* すべての価額は税込みです

須提前兩天預定/ Minimum 2 Days Notice Required



龍蝦風味

【Flavours of Lobster】



(要預約/時価)
伝統生炒めベビーロブスター
金鑊爆炒小青龍
Signature Stir-Fried Baby Lobster

(要預約/時価)
伝統姜葱ロブスター伊麵
古法薑蔥龍蝦撈伊麵
Lobster E-Fu Noodles with Ginger
& Spring Onion



* すべての価額は税込みです



須提前兩天預定/ Minimum 2 Days Notice Required

時令蟹品

【Seasonal Crab Dishes】



(要預約/時価)
贅沢バター焼きタラバガニ
香焗牛油帝皇蟹
Signature Butter-Baked King Crab



(要預約/時価)
極上金蟹味噌肉餅の蒸し盅
蟹皇膏蒸手打肉餅盅
Golden Crab Roe Steamed Pork Patty



(要預約/時價)
芙蓉蛋蒸帝王蟹
タラバガニのふんわり卵蒸し
Steamed King Crab with Silky Egg Custard

* すべての価額は税込みです



時令蟹品

【Seasonal Crab Dishes】



(要予約/時價)

伝統レシピの生姜とネギ炒め蟹
古法薑蔥炒蟹
Stir-Fried Crab with Ginger &
Scallion (Traditional Style)



(要予約/時價/(旬限定))

蟹とゴーヤの塩卵炒め
金沙涼瓜炒蟹皇
Stir-fried Fresh Crab with Salted
Egg Yolk & Bitter Melon



(要予約/時價)

逸品避風塘タラバガニ炒め
避風塘炒帝王蟹
Typhoon Shelter-style
Stir-fried King Crab



(要予約/時價)

タケノコ入リスパイシータラバカニ煮
鮮筍香辣煮帝王蟹
Braised King Crab with Fragrant Chili and
Young Bamboo

* すべての価額は税込みです



須提前兩天預定 / Minimum 2 Days Notice Required

貝類珍饈

【Shellfish Delicacies】



(要予約/時価)
冷製極上ミル貝薄造り
冰鎮極鮮象拔蚌刺身
Thin-Sliced Geoduck Sashimi

(要予約/時価)
高級黒トリュフミル貝炒め
黒松露爆香炒象拔蚌
Black Truffle Stir-Fried Geoduck



* すべての価額は税込みです



須提前兩天預定/ Minimum 2 Days Notice Required

古法鮑珍

【Premium Abalone Feast】



(要預約/時価/ 3粒起)

五頭鮑

1600/粒

陳皮の香り蒸しアワビ

養生陳皮蒸原鮑

Steamed Abalone Infused with Chenpi



吉浜干鮑と関東乾ナマコの広東風煮込み
關東遼參拼吉濱鮑魚 (要預約)

Premium Yoshihama Abalone and Kanto

Sea Cucumber Platter

¥16,000



(要預約/時価/ 3粒起)

五頭鮑

1600/粒

香ばし揚げアワビ

金脆酥炸鮑魚盞

Crispy Golden Abalone



(要預約/時価/3粒起)

五頭鮑

1600/粒

秘伝酔いアワビの冷製

秘製酔香冰鎮鮑

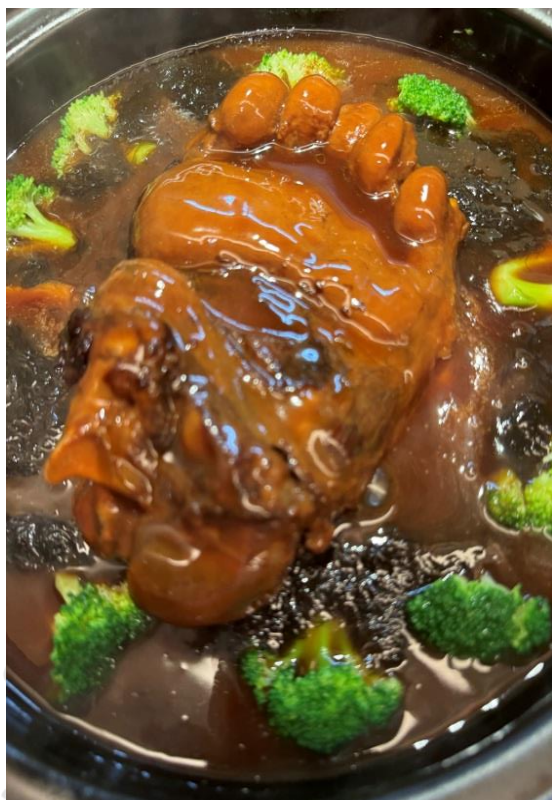
Chilled Sake-Poached Abalone

* すべての価額は税込みです



粵府滋補名饌

【Cantonese Indulgence】



(2週間前要予約/時価)

御膳仕立て紅焼き熊の手
御膳紅焼熊掌
Imperial-Style Braised
Bear Paw

こんな組み合わせも可能です。
吉品産干シアワビ(1個13,000円、
2個より注文可)

可搭配吉品乾鮑
(每顆13,000日元, 兩顆起订)

Bear paw can be paired with
Yoshihama dry abalone
(13,000 yen per piece,
minimum order: 2 Pieces)

(要予約/時価)

藥膳蒸しスッポン
藥膳悶水魚
Herbal Stewed Turtle in
Chinese Tonic Broth

須提前兩天預定



* すべての価額は税込みです