



中华老字号  
China Time-honored Brand  
Since 1889



# 蓮香樓

\* 前菜 \*  
Appetizer



1. 広東式ダック ¥2,800  
Cantonese duck  
廣東燒鴨
2. 香港チャーシュー ¥2,200  
Hong Kong-style barbecued pork  
香港叉燒
3. 広東式茹で丸鶏 ¥2,300  
Boiled Chicken Slices  
白切鶏
4. 広東式腸詰 ¥1,800  
Cantonese sausage  
自家製香腸

\* 表示金額は全て税込みです. 17時から10%サービス料頂戴致します \*

\*  
スープ  
\*  
Soup



1. 広東名物スープ(一名様分)

¥1,980

Cantonese slow-cooked soup

廣州老火湯



2. 蓮香樓佛跳牆(ぶっちょうしょう)(一名様分)

¥9,800

Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth

蓮香樓佛跳牆

\*表示金額は全て税込みです. 17時から10%サービス料頂戴致します\*

Seafood  
\* 海鮮 \*

1. フカヒレと衣笠茸の上湯蒸し ¥8,800  
Shark's fin  
頂湯竹笠排翅
2. 黒鮑の醤油煮込み ¥3,980  
Braised abalone in soy sauce  
紅焼鮑魚
3. 車海老の広東スパイシー炒め ¥2,800  
Fried prawns in typhoon shelter  
避風塘炒大蝦
4. 桜エビの春雨塩卵炒め ¥2,800  
Stir-fried cherry blossom shrimp vermicelli with salted egg  
櫻花蝦粉絲煲
5. 活き車海老のガーリック蒸し ¥2,800  
Garlic steamed live tiger prawns  
蒜蓉粉絲蒸蝦
6. 海鮮と春雨の土鍋煮 ¥3,300  
Seafood vermicelli Casserole  
海皇粉絲煲
7. 生ホタテのXO醬炒め ¥2,980  
Stir-fried scallops with XO sauce  
XO醬炒鮮貝
8. 生ホタテの豆鼓蒸し(一匹) ¥1,380  
Steamed raw scallops with bean drums  
豉汁清蒸大貝柱
9. 旬魚の姿蒸し(300g~) 時価¥5,000~  
Steamed seasonal fish  
清蒸時魚
10. イカの広東味噌炒め ¥3,200  
Pickled squid  
醬香魷魚
11. つぶ貝の香辣風味炒め ¥2,300  
Spicy whelk slices  
香辣螺片

\* 表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します \*

Special dish  
\*逸品料理\*

1. 和牛と湯葉の酸湯煮 ¥5,800  
Sour soup and wagyu beef  
酸湯和牛肉
2. 和牛とポルチーニ茸炒め ¥5,980  
Stir-fried wagyu beef and porcini mushrooms  
牛肝菌炒和牛
3. ライチの黒酢酢豚 ¥2,380  
Sweet and sour pork with lychee  
荔枝咕嚕肉
4. 広東野菜ガーリック炒め ¥2,200  
Cantonese fried seasonal vegetables  
廣東時蔬
5. 香港風レタス ¥1,980  
Braised lettuce  
白灼生菜
6. 潮州揚げ豆腐 ¥1,280  
Teochew fried tofu  
潮州豆腐
7. 広東丸鶏揚げ ¥2,400  
Cantonese crispy Chicken  
脆皮鷄
8. 大根餅のXO醬炒め ¥1,980  
Fried radish cake with XO sauce  
XO醬炒蘿卜糕
9. 豚ホルモンのクリスピー揚げ ¥2,200  
Crispy sausage  
脆皮肥腸

\*表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します\*

## \* 飲 茶 \*

- |  |        |
|--|--------|
| 1. 小籠包(2個)<br>Soup dumplings<br>上湯小籠包                                  | ¥780   |
| 2. ニラ饅頭とびこ添え(2個)<br>Chinese chive dumplings with tobiko<br>魚子韭菜煎包      | ¥880   |
| 3. チャーシュー包(2個)<br>Chinese BBQ pork buns<br>叉燒包                         | ¥800   |
| 4. ホタテ焼売(2個)<br>Steamed scallops and pork Dumplings<br>大貝柱燒賣           | ¥1,080 |
| 5. ポルチーニ焼売(2個)<br>Steamed pork and porcini mushroom dumplings<br>牛肝菌燒賣 | ¥800   |
| 6. 魚焼売(2個)<br>Steamed grouper and pork Dumplings<br>石斑魚燒賣              | ¥980   |
| 7. 海老餃子(2個)<br>Crystal shrimp dumplings<br>蒸蝦餃                         | ¥800   |

8. ニラ海老餃子(2個) ¥800  
Crystal shrimp and Chinese chive dumplings  
韭菜蝦餃
9. 野菜餃子(2個) ¥780  
Vegetable dumplings  
素菜餃
10. 五目餡揚げ餃子(2個) ¥780  
Fried glutinous rice dumplings  
咸水角
11. オイスターソース湯葉巻(2本) ¥980  
Beancurd rolls in oyster sauce  
蚝油腐皮卷
12. 海鮮春巻き(2本) ¥800  
Crispy seafood spring rolls  
海鮮春巻
13. 大根餅(1個) ¥780  
Turnip cake  
蘿卜糕
14. 塩卵の肉粽(1個) ¥980  
Rice dumpling with egg yolk and meat  
蛋黃肉粽



1. 香港炒飯 ¥1,980  
Hong Kong fried rice  
香港炒飯
2. スペアリブと腸詰め炊きご飯 ¥2,680  
Steamed rice with dried pork ribs  
臘味排骨煲仔飯
3. 牛肉のライスヌードルソース炒め ¥2,180  
Stir-fried rice noodles with beef  
幹炒牛河



\*  
デザート  
Dessert  
\*



1. 楊枝甘露(ヨンジーガムロ) ¥800  
mango pomelo sago  
楊枝甘露
2. 小豆豆腐花 ¥800  
beancurd jelly  
紅豆豆腐花
3. 蓮の実抹茶プリン ¥800  
Matcha pudding with lotus seed  
蓮子抹茶布丁
4. エッグタルト(1個) ¥450  
Portuguese egg tart  
葡式蛋撻
5. タピオカ黒糖ミルク ¥800  
Brown sugar pearl in milk  
黒糖珍奶

\*表示金額は全て税込みです. 17時から10%サービス料頂戴致します\*

## 深圳コース

Shenzhen course

深圳套餐

¥6,000

### 1. 前菜の盛り合わせ

Cole dishes

前菜雙拼

### 2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

### 3. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣東老火湯

### 4. 海鮮春巻き

Crispy seafood spring rolls

海鮮春卷

### 5. 海鮮と春雨の土鍋煮

Seafood vermicelli Casserole

海皇粉絲煲

### 5. 広東ソースレタス

Braised lettuce

白灼生菜

### 6. 黒酢酢豚

Sweet and sour pork

咕嚕肉

### 7. スペアリブご飯

Spare ribs rice

排骨飯

### 8. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜品

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



深圳コース

## 広州コース

Guangzhou course

廣州套餐

¥8,000

### 1. 前菜の4種盛り合わせ

Cole dishes

前菜四拼

### 2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

### 3. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣州老火湯

### 4. 黒鮑の醤油煮込み

Braised abalone in soy sauce

紅燒鮑魚

### 5. ライチの黒酢酢豚

Sweet and sour pork with lychee

妃子笑咕嚕肉

### 6. 広東野菜XO醬炒め

Cantonese fried seasonal vegetables

XO醬廣東白菜

### 7. 海鮮春巻き

Crispy seafood spring rolls

海鮮春卷

### 8. 香港チャーハン

Hong Kong fried rice

香港炒飯

### 9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



広州コース

## 潮州コース

Chaozhou course

潮州套餐

¥12,000

### 1. 前菜の5種盛り合わせ

Cole dishes

前菜五拼

### 2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

### 3. フカヒレの上湯スープ姿蒸し

Shark's fin

頂湯排翅

### 4. 和牛と湯葉の酸湯煮

Sour soup and wagyu beef

酸湯和牛

### 5. 生ホタテのニンニク風味

Steamed raw scallops with bean drums

時蔬蒸鮮貝

### 6. イカの広東味噌炒め

Pickled squid

普香魷魚

### 7. 旬魚の春巻き

seasonal fish spring rolls

時魚春卷

### 8. 牛肉のライスヌードルソース炒め

Stir-fried rice noodles with beef

幹炒牛河

### 9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*



潮州コース

## 香港コース

Hongkong course

香港套餐

¥18,000

### 1. 前菜の5種盛り合わせ

Cole dishes

前菜五拼

### 2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

### 3. 蓮香樓仏跳牆

Braised shark's fin with silken mushroom

魚翅佛跳牆

### 4. 車海老の広東スパイシー炒め

Fried prawns in typhoon shelter

避風塘炒大蝦

### 5. 和牛とポルチーニ茸炒め

Stir-fried wagyu beef and porcini mushrooms

牛肝菌炒和牛

### 6. ライチの黒酢酢豚

Sweet and sour pork with lychee

妃子笑咕嚕肉

### 7. 広東野菜のXO醬炒め

Cantonese fried seasonal vegetables

XO醬廣東白菜

### 8. 牛肉のライスヌードルソース炒め

Stir-fried rice noodles with beef

幹炒牛河

### 9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

\*表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります\*





香港コース