



手小籠包	480 (528)	広東肉焼壳	480 (528)
台湾烏龍茶 小籠包	680 (748)	海老の翡翠蒸し餃子	480 (528)
オマールビスク 小籠包	680 (748)	フカヒレ餃子	780 (858)
上海蟹 小籠包	780 (858)	鉄板フカヒレ 小籠包	780 (858)
A5 和牛 近江牛の小籠包	780 (858)		

※全て【2個】での価格となります。

## 前菜

APPETIZER

揚げ湯葉と海鮮のクレープ蒸し（腸粉）680 (748)

米の粉とで作った皮はもちもちとした食感  
揚げた湯葉のカリカリと海老のぷりぷりが◎  
特製の香港醤油でお召し上がりください



但馬鶏のクリスピーチキン 【1枚】680 (748)  
～カオヤーピン包み～

もちもちの薄皮に皮目をパリパリにじっくり焼き上げた  
但馬鶏を包んで食べる北京ダックのような一品



近江牛の甘味噌炒め 【1枚】880 (968)  
～カオヤーピン包み～

花咲クラゲの冷製黒酢風味 680 (748)

ピータンの香港醤油 780 (858)

アオリイカとザーサイの和え物 生姜の香り 880 (968)

鰯の炙り ニンニク香味甜醤油 980 (1,078)

フカヒレ入り贅沢 春巻き 980 (1,078)

岡山県産 大粒牡蠣の春巻き 980 (1,078)

四川蒸し鶏 “よだれ鶏” 1,280 (1,408)

鹿児島県産 黒豚の冷製香味サラダ 1,280 (1,408)

A5和牛 近江牛のタタキ ~紹興酒漬け~ 1,280 (1,408)

本日鮮魚の刺身サラダ ~葱と山椒の香味ソース~ 1,280 (1,408)

ズワイ蟹の蟹まみれ炒飯 1,680 (1,848)

ズワイ蟹の身がふんだんに入ったあんかけは  
旨味たっぷりで、最後まで蟹の風味に満たされる



溜 菜  
STEW

気仙沼産 フカヒレ姿煮込み 30g 2,980 (3,278)

活鮑と鮑茸のオイスターソース煮込み 2,980 (3,278)

麵 飯

NOODLE & RICE

海老とレタスの炒飯 1,180 (1,298)

大山鶏とフカヒレの上湯麵 1,280 (1,408)

自家製 四川白胡麻 坦々麵 1,280 (1,408)

甘味  
SWEETS

杏仁豆腐とゴマ団子 480 (528)

濃厚プリン 紹興酒キャラメル 480 (528)  
～季節のフルーツを添えて～

ガトーショコラ 680 (748)  
～オレンジピールとピスタチオのジェラート～

バスクチーズケーキ 680 (748)  
～蜂蜜とローズの香り～

春イチゴのパルフェ 680 (748)  
～ピスタチオとライムの香り～

炒菜  
FRIES

ずわい蟹の蟹玉

ふわふわスフレ仕立て 1,280 (1,408)

ふわ～としたスフレ仕立てのかに玉  
口の中でふわっととろけて、  
旨味あふれるカニもたっぷりはいった贅沢な一品



空芯菜と青菜の瞬間炒め

980 (1,078)

四川 ”赤” 麻婆豆腐

1,380 (1,518)

四川 焼きチーズ麻婆豆腐

1,580 (1,738)

アスパラの干し貝柱あんかけ

1,280 (1,408)

真っ白い海老のマヨネーズソース

1,280 (1,408)

香り引き立つ海老のチリソース

1,280 (1,408)

主菜 ~肉~

MAIN

鹿児島県産 黒豚肩ロースの酢豚 - 中国黒酢仕立て - 1,580 (1,738)

日本三大和牛”近江牛”の青椒肉絲

1,980 (2,178)



# Sou

## - COURSE -

TRADITIONAL AND CREATIVE CHINESE DISH SERVE  
INSIDE RVER. TIS BLEU

※写真はイメージとなります。

蒼

Sou

COURSE

TRADITIONAL AND CREATIVE CHINESE DISH SERVE  
INSIDE RVER. TIS BLEU

4,200

(税込 4,620)

前菜

大山鶏の四川辛味蒸し鶏 “よだれ鶏”

前菜

本日の鮮魚のお刺身サラダ

蒸

鰯の蒸籠蒸し

海鮮

大海老の特製マヨネーズソース

肉

黒豚肩ロースの酢豚 ~中国黒酢仕立て~

〆

桜海老の中華おこわ

〆

四川”赤”麻婆豆腐

甘味

選べるデザート

※お一人様お一つお選びください。

グランドメニューよりお選びください。

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

*Kiwami*

COURSE

TRADITIONAL AND CREATIVE CHINESE DISH SERVE  
INSIDE RIVER, TIS BLEU

COURSE

※写真はイメージとなります。

極

kiwami

COURSE

TRADITIONAL AND CREATIVE CHINESE DISH SERVE  
INSIDE RIVER TIS BLEU

5,500

(税込 6,050)

前菜

前菜4種盛り合わせ

蒸

上海小籠包 食べ比べ【肉小籠包・上海蟹小籠包】

一品

但馬鶏のクリスピーチキンのクレープ包み

海鮮

大海老の2種盛り～チリソースと特製マヨネーズソース

お口直し

グレープフルーツのグラニテ～ハニージュレ～

肉

近江牛の青椒肉絲

or

黒豚肩ロースの塊酢豚 中国黒酢仕立て

※どちらか一品お選びください。

ずわい蟹の蟹まみれ炒飯

or

海老とレタスの炒飯

※どちらか一品お選びください。

✓

フカヒレスープ

甘味

選べるデザート ※お一人様お一つお選びください。

グランドメニューよりお選びください。

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。