





Japan's finest beef brand **Kobe Beef Steak Course**

日本のトップブランド牛 神戸ビーフステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster 伊勢海老チャイニーズソテー

> Abalone steak 鮑ステーキ

Kobe beef steak 神戸ビーフステーキ

Chef's finishing dish 〆の一品

> Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **30,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Matsusaka Beef Steak Course

松坂牛ステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster 伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak 鮑ステーキ

Matsusaka beef steak 松坂牛ステーキ

Chef's finishing dish 〆の一品

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **30,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Kobe Beef & Wagyu Tasting Course 神戸ビーフと和牛食ベ比ベコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster 伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak 鮑ステーキ

Kobe beef and kuroge Wagyu filet steak tasting 神戸ビーフと黒毛和牛フィレステーキ食べ比べ

Chef's finishing dish ダの一品

> Dessert & coffee デザート、カフェ

^{1 person} お一人様 **25,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Wagyu Filet Steak Course

和牛フィレステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster 伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak 鮑ステーキ

Kuroge Wagyu Filet Steak 黒毛和牛フィレステーキ

Chef's finishing dish

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **19,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

WAGNITUDE Frefers only to four breeds of cattle born and raised in Japan: Japanese Black, Japanese Brown, Japanese Shorthorn, and Japanese Polled. mestic beef is beef that is born outside of Japan and then raised in Japan for a certain period of tim (approximately six months or more) and is labeled as "domestic beef" regardless of breed.

The beef used in our restaurant's steak course is not domestic beef, but exclusively WAGYU beef.

<mark>和牛</mark>とは、日本で産まれ、日本で飼育された4品種、黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種のみを言う。 とは、日本国以外で産まれた後、日本で一定期間(約半年以上)飼育されれば品種のくくり無く「国産牛」と表示される ブルーリリーのステーキコースの牛肉は、だからこそすべて日本の牛、<mark>和牛</mark>を使用しています。

Shark Fin & Wagyu Steak Course

フカヒレと和牛ステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

> Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

> Braised whole shark fin フカヒレ姿煮

> > Abalone steak 鮑ステーキ

Kuroge Wagyu beef steak 黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish **メ**の一品

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **25,000.**-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Lobster & Wagyu Steak Course 伊勢海老と和牛ステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

> Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

> Chinese sauteed lobster 伊勢海老チャイニーズソテー

Kuroge Wagyu steak 黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish マの一品

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **15,000.**-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Abalone & Wagyu steak course

鮑と和牛ステーキコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan 冷製雲丹とトリュフのフラン

Abalone steak 鮑ステーキ

Kuroge Wagyu steak 黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish 〆の一品

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **10,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Peking Duck Chinese Course

北京ダックチャイニーズコース

Appetizer assortment 前菜盛合せ

Shrimp wonton soup 海老ワンタンスープ

Snow crab salad ズワイ蟹サラダ

Dim sum 点心

Peking duck 北京ダック

Stir-fried king prawns with spicy sauce 大海老辛味炒め

Sweet & sour pork blocks 真っ黒な黒酢すぶた

Chef's finishing dish (fried rice or noodle) アの一品 (チャーハン又は麺)

Dessert & coffee デザート、カフェ

1 person お一人様 **10,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

The WAGYU

日本ノ牛和牛ステーキ

当店では日本ノ牛、和牛を取り揃えております。お好みの牛肉をお召し上がり下さい。 Please enjoy the Wagyu beef steak with your preference.





Kobe beef steak

神戸ビーフステーキ**シャトー 100g **28,000****ガリアン (150g より承ります)

100g **22,000**-・フィレ

・サーロイン

・リブロース

100g **5,000**-・赤身肉



300g 200g

精送松阪牛牛排

Matsuzaka beef steak · 赤身肉 (100g **4,800**-)



長崎和牛ステーキ

400g 300g

200g 精送长崎牛牛排
Nagasaki beef steak
・赤身肉 (100g **4,200**-)

黒毛和牛骨付サーロインステーキ

黑毛和牛沙朗牛排

Bone-in Wagyu beef sirloin steak

(100g 1,500-)



黒毛和牛ヒレステーキ

200g

黑毛和牛里脊牛排 Wagyu beef fillet steak

(100g **5,000**-)

黒毛和牛赤身ステーキ

300g 200g

黑毛和牛牛排

Wagyu beef lean steak

(100g **2,800**-)

【 200g より承ります We accept orders from 200g 】

黒毛和牛ステーキセット Wagyu Beef Steak Set 15,000.-

本日の黒毛和牛ステーキ、

前菜、サラダ、サイドディッシュが付きます

Today's Kuroge Wagyu beef, appetizer, salad, and side dish



沙律 | JALAD

\vdash	莁	工	耐欠	16	++
-	-1/-	- 1	LIGHT.	1111	

義式刺身

白菜ねぎ干肉入りパルミジャーノサラダ Chinese cabbage, leek & dried meat Parmigiano salad	м 2,300 s 1,800
生火腿洋蘑菇沙拉 生ハムとマッシュルームサラダ Prosciutto & mushroom salad	м 2,500 s 2,000
洋蘑菇沙拉 マッシュルームサラダ Mushroom salad	м 2,300 s 1,800
老 虎 菜 沙 拉 パ クチーと青唐辛子サラダ Coriander & green pepper salad	м 2,000 s 1,500
豊几措又沙拉 ロメインレタスシーザーサラダ Caesar salad	м 2,000 s 1,500

サイドディッシュ | SIDE DISHES

本日の魚のカルパッチョ

本日の魚のカルパッチョ Today's Carpaccio	s 1,800
妙花菜西兰花 カリフラワー&ブロッコリーソテー Sautéed cauliflower & broccoli	1,600
炒 香 菇 どんこ椎茸のソテー又はフリット Sautéed Shiitake mushroom or fritto	1,500

三種の青菜ガーリック炒め Stir-fried greens w/garlic	1,800

牛挽肉ともやし炒め	1,500
Stir-fried minced beef & bean sprouts	,

炒	菠	菜	
ほ	うれ	ん草のソテー	1,500
Sauté	ed spir	nach	

11		
炸薯		
インカの)めざめのポテトフライ	1,500

土	豆	泥		L11 - 7-30+ 2 000

蒜 香 炒 饭 ガーリックチャーハン Garlic fried rice	黒毛和牛入り 2,000 スタンダード 1,400
Garlic fried rice	

香	港	炒	麺			
ホ	ン	コン	/焼	きそば		1,70

ション焼きそば	1,700
ng kong style stir-fried noodles	

800

佛卡夏面包

Fried potatoes

自家製フォッカチャ Homemade Focaccia

その他、中国菜の料理も沢山ご用意しております。 次頁をご覧下さい。

There are many other Chinese dishes in the next pages. Please take a look.

SPECIALS 当店特選料理









写真はイメージです / 24.10 All images shown are for illustration purpose only.

熊掌| BEAR'S PAW

要予約

国内の猟師より直接仕入れ、丁寧な下処理後、やわらかく煮込みます We purchase the meat directly from domestic hunters, carefully prepare it, and then stew it until it is tender.

熊の手煮込料理 Braised bear's paw dish

100g / **10,000~**

《 目安:小さい掌 坛 400g~ 》

個体差がございますので軽量してお値段を決めさせて頂きます Since there are differences in sizes, we will choose the price based on the weight.

北京烤鸭|ペキンダック BEIJING DUCK

- 羽 WHOLE 9,800半 羽 HALF 5,800

胡瓜、葱、自家甘味噌、うす皮餅 付き

w/cucumber, leek, original miso & wrapping crepe

追加 ADDITIONAL Wrapping crepe Original Miso Substitute 300 きゅうり 400 ネギ 400 Cucumber Leek

一羽ご注文のお客様には、切り終えた骨肉でスープをおつくり致します。 また、スープにせずお持ち帰りいただく事も可能です。 We will serve a soup with the cutted bone meat for customers who has ordered a whole duck.

排翅 | SHARK FIN

红烧排翅 **ふかひれ姿 土鍋煮** Stewed whole shark-fin in a claypot

蟹黄排翅

ふかひれ姿 蟹味噌煮 Stewed whole shark-fin w/crab miso 100g 12,000 200g 24,000 +1,000

無包 | アワビ ABALONE

各 10,000

嵃油舶鱼

鮑まるごと紅焼オイスターソース煮

Whole abalone simmered in oyster sauce

冬菇鲍魚 **鮑どんこ椎茸炒め** Stir-fried abalone & Donko Shiitake

STARTERS & RECOMMENDATION 推薦菜









写真はイメージです / 24.10 All images shown are for illustration purpose only.

前菜 | 前菜 APPETIZER

青百合拼盆 ブルーリリー前菜盛り合せ

Blue Lily's assorted appetizer

お一人様 1,8002名様より)

时令	冷鱼的生 鱼	鱼片	→	3,800 2,800 1,800
醉		虾	老酒に漬けた酔っぱらい大海老 二尾 Drunken prawns pickled in wine 追加一尾	1,400 700
密	汁 叉	焼		2,500 2,000 1,500
海	蜇	头	くらげ辛味あえ Spicy jellyfish	1,600
П	水	鸡	蒸し鶏の四川辛味だれよだれ鶏 Steamed chicken w/spicy Sichuan sauce	1,300
葱	油	鸡	蒸し鶏の葱だれ Steamed chicken w/leek sauce	1,200
皮	蛋 豆	腐	ピータン <u>豆腐</u> Century egg on tofu	1,200

海鮮 | SEAFOOD

魚料理 は入れ魚をお好みの味付けで調理致します SEASONAL FISH 一本 5,800~ / 切身 2,800~

 蒸 Steamed
 揚 Deep-fried
 煮 Stewed

 清蒸鱼
 油淋鱼
 水煮鱼

 葱むし
 香味醤油だれ
 辛味スープ煮
 調理できます

青蟹蒸茄子 渡り蟹と茄子ニンニク蒸し 1杯 3,500 Steamed blue crab & eggplant w/garlic soy sauce

青 蟹 粉 絲 **ぶつ切り渡り蟹春雨煮** 3,500 Braised blue crab & vermicelli

避风塘软蟹 ソフトシェルクラブパン粉ガーリック炒め 2,800 Stir-fried soft shell crab w/garlic & herbs

芙 蓉 蟹 海鮮入りカニ玉 Seafood & crab egg omlet 3,000

油 酥 大 虾 大海老揚げ甘酢辛味ソース 3p 2,700 King prawns w/garlic & sweet chili sauce 追加1p 900

干 烧 虾 仁 エビのチリソース 2,200 Stir-fried shrimp chili sauce

鱿鱼茄子煲 イカと茄子の XO 醤土鍋煮 2,200 Braised squid & eggplant w/X.O sauce

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です サービス料として別途 10%頂戴いたします This price list includes tax. 10% service charge will be added to your bill.

STANDARD CHINESE 定番菜









写真はイメージです / 24.10 All images shown are for illustration purpose only.

肉/豆腐/素菜

牛·羊·豚·鶏/豆腐/野菜 MEAT / TOFU / VEGETABLES

水 煮 牛 肉 黒毛和牛肉の四川スープ煮 牛又は羊 3,300

X O 酱 炒 和 牛 黒毛和牛肉のXO 醬炒め Stir-fried WAGYU beef w/X.O sauce

3,300

2,800

和牛麻婆豆腐 黒毛和牛入りマーボ豆腐 和牛入り 2,800 Mapo tofu w/WAGYU beef スタンダード 1,800

^{焼 牛 腱 根 菜} 牛スネ肉と干し根菜の煮込み **2,800** Stewed beef shank & root vegetables

青椒牛肉絲 牛肉ピーマン細切り黒胡椒炒め 2,300 Stir-fried thin sliced beef & bell peppers w/black pepper

蔥 爆 羊 肉 羊肉とフェンネル葱の強火炒め 2,800 Stir-fried mutton fennel & leek

酸 白 菜 羊 排 発酵白菜と骨付羊肉スープ仕立 2,800 Stewed fermented Chinese cabbage & bone-in mutton

黒糖 離 肉 真っ黒な黒酢すぶた
Sweet & sour pork blocks

梅 菜 扣 肉 柔らか豚バラ肉と梅菜の蒸し煮 2,800 Steamed pork rib w/preserved mustard

酸白菜猪肉 豚肉と発酵白菜漬け土鍋煮 2,000 Braised pork & fermented Chinese cabbage

脆 皮 鸡 漬け込み鶏のパリパリ揚げ 一羽 3,000 Deep-fried chicken w/salt & prickly ash 半羽 1,800

油 淋 鸡 揚げ鶏の香味醤油だれ -¬羽 3,000 Deep-fried chicken w/soy sauce +¬羽 1,800

宮 保 鶏 丁 鶏とピーナッツ甘辛炒め 2,000 Stir-fried chicken & peanuts w/sweet & spicy sauce

炒 青 菜 3種の青菜ガーリック炒め 1,800 3 kinds of stir-fried greens w/garlic

炒 空 芯 菜 空芯菜の炒め Stir-fried water spinach

失椒干豆腐 布豆腐とピーマン青唐辛子炒め 2,000 Stir-fried dried tofu, bell peppers & green chili peppers

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です サービス料として別途 10%頂戴いたします This price list includes tax. / 10% service charge will be added to your bill.



NOODLES 麺

当店名物 WAGYU BEEF NOODLES 黒毛和牛肉麵

当店のステーキに使用する和牛肉を 薄く切り、贅沢な麺に仕立てご提供致します。

The Japanese beef we use for our steaks are thinly sliced, and served as a luxurious noodle dish.

精送神戸牛湯麺

1.) 神戸ビーフ麺 ……5,800 Kobe beef soup noodles

精送松阪牛湯麺

2.) 松阪牛麺 ···········4,900
Matsusaka beef soup noodles

精送長崎牛湯麺

3.) 長崎和牛麺 ··········4,300
Nagasaki Wagyu beef soup noodles

黒毛和牛湯麺

4.) 黒毛和牛麺 ·········2,800 Kuroge Wagyu beef soup noodles

黒毛和牛冬菇湯麺

5.) 黒毛和牛どんこ麺 ...2,800 Kuroge Wagyu beef & Donko Shiitake soup noodles

牛 腩 辣 麵

牛バラ麻辣辛麺 …… 2,300



特選麺 RECOMMENDED NOODLES

魚翅類 ふかひれ麺 Braised shark-fin soup noodles	尾ビレ <u>姿煮</u> 胸ビレ ほぐしふかひれ	100g 12,800 4,800 3,200
魚翅酸辣湯 ふかひれサンラータ Shark-fin hot & sour soup noodles	ン麺	3,200
鮑冬菇麺 アワビどんこ麺 Abalone & Donko Shiitake mushroo	m soup noodles	6,000

麦面 NOODLES

青蟹葱麺	渡り蟹ネギ煮込み麺 Blue crab & leek stewed soup noodles	2,200
蝦 仁 湯 麺	えびそば Shrimp soup noodles	2,200
牡蠣韭菜麺	牡蠣ニラ麺 Oyster & chives soup noodles	2,200
羊茴香湯麺	羊肉ハーブフェンネル麺 Mutton fennel & herbs soup noodles	2,200
蝦 雲 呑 麺	エビワンタン麺 Shrimp wonton soup noodles	2,000
広 東 麺	五目醤油とろみ麺 Mixed toppings soy sauce soup noodles	2,000
韭 菜 麺	ニラそば Chives soup noodles	1,700
鶏 柚 子 麺	鶏ゆず麺 Chicken & yuzu soup noodles	1,700
担 担 麺	担々麺 (黒/白/紅/汁なし) Dan Dan noodles (black/white/red/without soup)	1,700

炒麺 | FRIED NOODLES

海 鮮 炸 麺	海鮮あんかけ焼そば(焼き/揚げ) Seafood & mixed toppings soy sauce noodles (stir-fried/deep-fried)	2,700
牛 肉 炒 麺	牛肉焼そば Stir-fried beef noodles	2,200
羊茴香炒麵	羊肉フェンネル焼そば Mutton fennel & herbs stir-fried noodles	2,200
蝦 魷 魚 炒 麺	海老イカ塩焼そば Shrimp & squid stir-fried noodles	2,000
香港炒麺	ホンコン焼そば Hong kong style stir-fried noodles	1,700

RICE DISHES 飯









写真はイメージです / 24.10 All images shown are for illustration purpose only.

特選砂鍋飯

おすすめの土鍋飯 CLAYPOT RICE

魚翅砂鍋飯 ふかひれ土鍋ごはん 尾ビレ姿素 100g 12,800

Braised shark-fin claypot rice 胸ピレ 4,800 ほぐしふかひれ 3,200

鮑魚砂鍋飯 アワビどんこ土鍋ごはん 大10,000 Abalone & Donko mushroom claypot rice 並 6,000

Abalone & Donko mushroom claypot rice 並 6,000

鰻魚砂鍋飯 うなぎ土鍋ごはん (15尾) 大 5,600Grilled eel claypot rice (1尾) 並 3,800

牛助骨牛筋砂鍋飯 牛バラ牛筋あんかけ土鍋ごはん **2,500** Beef rib & beef shank gravy claypot rice

海鮮砂鍋飯 海鮮あんかけ土鍋ごはん **2,700**Seafood gravy claypot rice

炒饭 | FriED RICE

和 牛 炒 饭 和牛ステーキ 200g チャーハン 4,800 Wagyu beef steak fried rice

青 蟹 炒 饭 渡り蟹一杯チャーハン 1匹 3,400 Blue crab fried rice *身 2,200

蟹 扒 炒 饭 **蟹卵白あんかけチャーハン 3,000** Crab & egg white gravy fried rice

蝦 仁 炒 饭 海老レタスチャーハン 2,000 Shrimp & lettuce fried rice

羊 茴 香 炒 饭 羊肉フェンネルハーブチャーハン 2,000 Mutton fennel & herb fried rice

蒜 香 炒 饭 ガーリックチャーハン 黒毛和牛入り 2,000 Garlic fried rice スタンダード 1,400

このメニューに記載されている価格は全て「税込み表示」です サービス料として別途 10%頂戴いたします This price list includes tax. / 10% service charge will be added to your bill.