前菜

Appetizer

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
三色拼盤	三種冷菜盛り合わせ（蒸し鮑･クラゲ･蒸し鶏） Abalone,Jelly Fish & Chilled Chicken	¥12,300	¥8,200
		Per Person	
什錦拼盤	冷菜盛り合わせ Assorted Appetizer	1名様	¥2,800
冷鮑魚片	蒸し鮑の薄切り冷菜 Cold Abalone	¥8,700	¥5,800
拌海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	¥4,800	¥3,200
雲白肉片	薄切り豚肉 辛味にんにくソースかけ Sliced Pork with Chili Garlic Sauce		¥4,000
酸辣蔬菜	野菜の甘酢漬け Chinese Pickled Vegetables with Sour		¥1,800
松花皮蛋	ピータンの葱山椒ソースかけ Preserved Duck's Egg with Szechuan Pepper Scallion Sauce		¥1,800
香辣肥鶏	蒸し鶏の四川風辛子ソースかけ Cold Chicken with Szechuan Pepper Sauce		¥1,800
口水肥鶏	四川風よだれ鶏 Cold Chicken with Chili Sauce (Szechuan Style)		¥1,800
叉焼肉片	焼き豚 BBQ Pork		¥1,800
生菜沙拉	中華風サラダ Chinese Salad		¥1,800

スープ・土鍋・おこげ料理

Soup, Stewed Pot & Crispy Rice

蚝油河魚翅	ジャックコニッシュの オイスターソース仕立てスープ Jack Cornish Fin Soup with Oyster Sauce	1 CUP	¥4,600
蟹黄河魚翅	ジャックコニッシュ入り蟹卵のスープ Jack Cornish Fin Soup with Crab Roe	1 CUP	¥4,600
粟米羹湯	コーンスープ Cream of Corn Soup	1 CUP	¥800
		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
鮑片上湯	鮑のスープ Clear Soup with Abalone	¥6,900	¥4,600
酸辣羹湯	胡椒と酸味のスープ（酸辣湯） Hot & Sour Soup	¥4,500	¥3,000
家郷川湯	五目野菜のスープ Soup with Vegetables,Tofu & Dropped Egg	¥4,500	¥3,000
麻辣砂鍋	四川風五目入り辛味土鍋 Stewed Mixed Foods in a Pot with Very Spicy Sauce (Tingling)	¥8,700	¥5,800
什錦鍋粑	五目入りおこげ料理 Crackling Crunchy Rice with Mixture Food	¥8,700	¥5,800
海鮮鍋粑	海の幸入りおこげ料理 Crackling Crunchy Rice with Sea Food	¥8,700	¥5,800

海鮮料理
Seafood

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
紅焼鮑魚	蒸し鮑の醤油煮込み Braised Abalone with Soy Sauce	¥13,800	¥9,200
奶油鮑魚	蒸し鮑のクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce	¥13,800	¥9,200
鮑魚海参	ナマコと蒸し鮑の煮込み Braised Sea Cucumber & Abalone with Soy Sauce	¥13,800	¥9,200
葱焼海参	ナマコの醤油煮込み Braised Sea Cucumber with Soy Sauce	¥13,800	¥9,200
宮保蟹爪	蟹爪の赤唐辛子炒め Stir-Fried Crab Claws with Red Pepper	¥8,700	¥5,800
翡翠魷魚	アオリイカの青ジソ炒め Stir-Fried Squid with Shiso	¥7,800	¥5,200
宮保明蝦	大海老の甘酢風味赤唐辛子炒め Stir-Fried Prawns with Red Pepper	¥8,700	¥5,800
乾焼明蝦	大海老のチリソース煮込み Braised Prawns with Chili Sauce	¥8,700	¥5,800
豆豉明蝦	大海老の豆豉炒め Stir-Fried Prawns with Black Bean	¥8,700	¥5,800
宮保蝦仁	海老とカシューナッツの赤唐辛子炒め Stir-Fried Shrimps & Cashew-Nuts with Red Pepper	¥6,600	¥4,400
乾焼蝦仁	海老のチリソース煮込み Braised Shrimps with Chili Sauce	¥6,600	¥4,400
生炒蝦仁	海老の塩味炒め Stir-Fried Shrimps,Vegetables & Ham	¥6,600	¥4,400
芙蓉蟹蛋	蟹玉 Crab Meat with Egg Fu-Yong	¥6,000	¥4,000

豆腐・野菜

Tofu, Vegetables

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Tofu & Minced Meats with Chili Bean	¥5,700	¥3,800
陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐 Braised Tofu & Minced Meats (Very Spicy & Tingling)	¥6,600	¥4,400
蝦仁豆腐	豆腐と海老の塩味煮込み Braised Tofu with Prawns	¥6,600	¥4,400
蟹黄豆腐	豆腐と蟹卵の煮込み Braised Tofu with Crab Roe	¥6,600	¥4,400
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の塩味煮込み Braised Tofu with Crab	¥6,000	¥4,000
炒素什錦	五目野菜炒め Stir-Fried Mixed Vegetables	¥4,800	¥3,200
成都素烩	五目野菜の塩味煮込み Braised Mixed Vegetables	¥4,800	¥3,200
清炒青菜	青菜（チンゲン菜）の炒め Stir-Fried Chinese Green Vegertables	¥4,800	¥3,200
奶油青菜	青菜（チンゲン菜）のクリーム煮込み Braised Chinese Green Vegetables with Cream Sauce	¥4,800	¥3,200

牛肉・豚肉

Beef, Pork

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
蚝油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Stir-Fried Sliced Beef with Oyster Sauce	¥6,600	¥4,400
青椒牛肉	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-Fried Shredded Beef & Green Pepper	¥6,600	¥4,400
粉絲牛肉	牛肉と春雨の辛子煮込み Shredded Beef & Bean Starch Noodles with Chili	¥6,000	¥4,000
水煮牛肉	牛フィレ肉の山椒風味激辛煮込み Stewed Fillet & Vegetables with Very Spicy Sauce (Tingling)	¥8,700	¥5,800
煳辣牛柳	牛フィレ肉の赤唐辛子炒め Stir-Fried Fillet with Red Pepper	¥8,700	¥5,800
榨菜肉絲	豚肉とザーサイの細切り炒め Sauteed Shredded Pork & Sizechuan Pickled	¥6,000	¥4,000
回鍋肉片	豚肉とキャベツの回鍋肉 Sauteed Sliced Pork & Cabbage with Chili Bean Paste	¥6,000	¥4,000
古老猪肉	国産肩ロース肉の酢豚 Sweet & Sour Pork	¥6,000	¥4,000

鴨・鶏肉

Duck, Chicken

北京填鴨	北京ダック 自家製果実風味の甘味噌で Roasted Peking Duck's Skin	6枚 6 pieces	¥12,000

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
辣子鶏塊	鶏肉のクミン風味赤唐辛子炒め Fried Chicken with Cumin & Red Pepper	¥6,600	¥4,400
炸小塊鶏	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥6,600	¥4,400
軟炸油鶏	鶏肉の唐揚げ　甘酢ソースかけ Deep Fried Chicken with Sweet & Sour Soy Sauce	¥6,600	¥4,400
宮保鶏丁	鶏肉とカシューナッツの赤唐辛子炒め Stir-Fried Chicken & Cashew-Nuts with Red Pepper	¥6,000	¥4,000
醤爆鶏丁	鶏肉の味噌炒め Stir-Fried Chicken with Miso	¥6,000	¥4,000
鮮溜鶏片	鶏肉の塩味炒め Stir-Fried Chicken with Salt	¥6,000	¥4,000

湯麺・炒麺

Noodles Soup, Fried Noodle

担々湯麺	胡麻味噌入り辛味汁そば（担々麺） Tan Tan Ramen	¥2,400
成都担々麺	四川汁なし担々麺 Szechuan Style Seasoned Chinese Noodles	¥3,200
酸辣湯麺	胡椒と酸味の汁そば（酸辣湯麺） Noodles Soup with Sour & Hot Pepper	¥3,000
雪菜湯麺	辛子菜漬けと細切り豚肉の辛味汁そば Spicy Noodles Soup with Pork & Chinese Pickled Cabbage	¥2,400
什錦湯麺	五目入り汁そば Noodles Soup with Mixture Food (Meats,Seafood & Vegetables)	¥2,400
叉焼湯麺	焼き豚入り汁そば Noodles Soup with Barbecue Pork	¥2,400
素菜湯麺	野菜入り汁そば Noodles Soup with Mixed Vegetables	¥2,400
蝦仁湯麺	海老入り汁そば Noodles Soup with Shrimps	¥3,000
海鮮湯麺	海の幸入り汁そば Noodles Soup with Sea Food	¥3,200
魚翅上湯麺	ジャックコニッシュの姿煮入り上湯そば Noodles Soup with a Whole Jack Cornish Fin	¥9,200
什錦炒麺	五目入り焼きそば Pan Fried Noodles with Mixture Food (Pork,Chicken,Seafood & Vegetables)	¥2,400
素菜炒麺	野菜入り焼きそば Pan Fried Noodles with Vegetables	¥2,400
蝦仁炒麺	海老入り焼きそば Pan Fried Noodles with Shrimps	¥3,000
海鮮炒麺	海の幸入り焼きそば Pan Fried Noodles with Sea Food	¥3,200

点心・飯類

Dim Sum, Rice Dishes

五香春捲	春巻き Spring Rolls	2本 2pieces	¥1,000
黒豚焼売	焼売 Steamed Pork Dumpling	2個 2 pieces	¥1,000
蝦仁餃子	海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumpling	2個 2 pieces	¥1,000
蘿葡糕	大根餅 Pan Fried Japanese Radish Cake	2個 2 pieces	¥1,000
小籠湯包	小籠包 Steamed Shanghai Style Pork Dumpling	2枚 2 pieces	¥1,000
花捲	中国風蒸しパン Chinese Flower Shaped Bun	1個 1 pieces	¥450
桃包子	桃まんじゅう Peach Shaped Steamed Bun Filled with Red Bean Paste	1個 1 pieces	¥550

四川炒飯	五目炒飯 Fried Rice with Pork,Chinese Pickled Cabbage & Egg	¥2,400
蟹粉炒飯	蟹炒飯 Fried Rice with Crab Meat & Egg	¥3,000
蝦仁炒飯	海老炒飯 Fried Rice with Shrimps	¥3,000
什錦泡飯	五目入りお粥 Rice Gruel with Mixture Food (Meats,Seafood & Vegetables)	¥2,400

デザート

Dessert



水果杏豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jellies with Fruits

¥1,600

※内容は季節により変わります



黒芝麻布丁

黒胡麻のプリン

Black Sesame Pudding

¥1,600



鳳梨氷果

パイナップルのシャーベット

Pineapple Sherbet

¥1,800

※「おすすめの逸品」のページに、季節限定のデザートもございます。

※写真はイメージです。