

冷 菜 類

冷菜三種盛り合わせ	1,830
くらげの酢の物	1,510
特製「焼豚」北京風	1,400
白切鶏 蒸し鶏	970
棒々鶏 バンバンチー	970
麻辣鶏 マーラーチー	970
腸詰ソーセージ	750
ピータン	750
搾菜 ザーサイ	480



フカヒレ 鮑 海參 類

フカヒレの姿煮込み <small>(さぬきダイニング仕様)</small>	3,780
アワビの醤油煮込み	3,780
アワビのクリーム煮込み	3,780
ナマコの醤油煮込み	3,780
ナマコの酸辛煮込み	3,780

北 京 ダ ッ ク

北京ダック 1羽	10,800
(5名～8名様)	
北京ダック 半羽	6,480
(2名～5名様)	



蝦 蟹 帆立 海鮮 類

エビの塩炒め	2,160
エビのマヨネーズ香り炒め	1,940
エビのチリソース煮	1,830
エビの中国風天ぷら	1,830
季節野菜とホタテの炒め	2,160
ホタテのクリーム煮込み	2,160
紋甲イカの香味炒め (魚香炒)	1,940
紋甲イカの塩味炒め (清炒味)	1,940
蟹肉と卵の炒め	1,620
白身魚の甘酢あんかけ	1,620



エビのマヨネーズ香り炒め



季節野菜とホタテの炒め



ホタテのクリーム煮込み



エビチリソース煮 (写真は2人前)



紋甲イカの塩味炒め

ご家族・グループさま向けお得なコース

～ ミニコース ～全9品 (3名～5名様向け)

○冷菜盛り合わせ ○紋甲イカの炒め ○春巻き

選べるお料理→ ○☆肉ミンチのレタス包 もしくは ☆麻婆豆腐

選べる味付け→○☆蝦のチリソース煮 もしくは ☆蝦のマヨネーズ香り炒め

選べる麺or飯→○☆炒 飯 もしくは ☆あんかけ炒麺

○小龍包 ○中国海苔スープ ○杏仁豆腐

※季節により多少のメニューの変更がございます。

16,200円

牛 豚 鶏 類

牛肉とピーマンの炒め	1,940
牛肉の牡蠣ソース炒め	1,940
牛肉の香り揚げ	2,050
牛肉と白葱の炒め	1,940
牛肉とニンニクの茎炒め	1,940
細切り牛肉の味噌炒め	2,160

薄餅4枚付き（葱とキュウリを巻いてお召し上がり下さい）

牛肉辛み土鍋煮（水煮牛肉）	1,940
---------------	-------

肉ミンチのレタス包み	1,940
------------	-------

豚肉とピーマンの炒め	1,720
------------	-------

ジャガイモと肉の炒め	1,620
------------	-------

豚肉の天ぷら	1,620
--------	-------

酢 豚	1,510
-----	-------

八宝菜	1,510
-----	-------

揚げ肉団子	1,620
-------	-------

肉団子の甘酢あんかけ	1,830
------------	-------

回鍋肉 ホイコーロー	1,620
------------	-------

カシューナッツと鶏肉炒め	1,620
--------------	-------

若鶏の四川風炒め	1,620
----------	-------

鶏肉レモンソースがけ	1,620
------------	-------

若鶏のから揚げ	1,510
---------	-------

砂ズリの強火炒め	1,620
----------	-------



牛肉とピーマンの炒め



牛肉辛み土鍋煮



酢 豚



揚げ肉団子



八宝菜



若鶏の四川風炒め



砂ズリの強火炒め

豆腐 野菜 類

エビと豆腐煮込み	1,830
揚げ豆腐の醤油煮込み	1,510
麻婆豆腐	1,510
野菜の五目うま煮	1,510
白菜のクリーム煮込み	1,510
ナスの辛み炒め (魚香炒)	1,510
八宝菜	1,510
青菜の塩炒め	1,290
青菜のカキソース炒め	1,290



麻婆豆腐



湯 類



蟹肉入りフカヒレスープ

蟹肉入りフカヒレスープ	1,400
キノコフカヒレスープ	1,180
四川風酸辛スープ	750
エビワンタンスープ	750
玉子スープ	590
コーンスープ	590
野菜スープ	590

薬膳対極火鍋 鶏白湯の『白』&唐辛子中国山椒の『赤』

※辛いお鍋が苦手なお客様はスタッフまでお申し付けください。

澄んだコクのある頂湯『透』をご準備致します。

(2名様より承ります) お一人様2,980円

『鶏白湯』(とりばいたん)長時間強火で煮込んで乳化させ鶏の旨みを凝縮したひと手間かけたスープ。『麻辣紅湯』(マラーフおんたん)辛さの中にも旨みのある唐辛子と中国山椒のスープ。『頂湯』(ティンタン)琥珀色に透き通る頂湯。鶏・豚ミンチ 葱 生姜じっくりと8時間かけて旨みを凝縮。贅沢にひとつのお鍋で旬の食材を両方のお味を味わいます。スープは東洋では『滋養食』と言われているそうです。美養にも滋養にもスープ。身体を温めることにより代謝の良い身体を自然に作ります。前日までのご予約のお客様には食後にシャーベットサービス。 ※要予約



薬膳対極火鍋

湯 麵 類

海鮮入り汁そば	1,400
麻辣麵 (まーらーめん)	860
高菜そば	970
高菜そば 中辛 (鷹の爪入り)	970
五目そば	970
叉焼麵 (チャーシュー麵)	910
らーめん	750
エビワンタン麵	970
平麵汁そば (野菜のあんかけめん)	970



🔥 高菜そば中辛



平麵汁そば



焼 麵 類

エビ入り焼きそば (あんかけ)	1,400
焼きそば (あんかけ)	970
揚げそば (あんかけ)	970
焼きビーフン	1,020
汁ビーフン	1,020
炸醬麵 (ザージャン麵)	860



ザージャン麵

🔥 麻辣麵

冷 麵	1,050
-----	-------

(創業以来の夏季限定名物麵)



名物 「冷麵」

飯 類

海鮮炒飯 (エビ, ホタテ, ｲﾝ)	1,400
炒 飯	910
天 津 飯	970
中 華 丼	970
白 飯	210



炒 飯



天 津 飯

点 心 類

春 卷 (2本)	750
焼 売 ｼﾞｬｲ (5個)	810
焼餃子 (6個)	590
水餃子 (6個)	590
小龍包 (4個)	590



焼き餃子

ゴマ団子 (4個)	860
中華ポテト (抜絲地瓜)	1,290
杏仁豆腐	540
ライチシャーベット	430
マンゴーシャーベット	430
バニラアイス	430



小 龍 包



ゴマ団子



杏仁豆腐

酒 飲物 茶 類

ビール中瓶(キリン・アサヒ)	640
生ビール	640
生ビールミニ	480
日本酒 金陵辛口	590
冷酒 淡麗金陵	1,020
紹興酒 ボトル 5年陳	3,020
ハーフ 5年陳	1,510
カメ出し 紹興酒	640
そば焼酎 雲海	590
水割り ロック 湯割り	
キリン/アサヒ フリー	590
オレンジジュース	320
コカコーラ	320
キリンレモン	320
烏龍茶	320
HOT烏龍茶 ポット	860
HOTジャスミン茶 ポット	860
HOT鉄観音茶 ポット	860
おすすめ→ HOT黒烏龍茶 ポット	860
おすすめ→ ドラゴンハイボール ロック / ソーダ	540
杏露酒(あんず) ロック / ソーダ	540
藍莓酒(ブルーベリー) ロック / ソーダ	540
荔枝酒(ライチ) ロック / ソーダ	540
林檎酒(リンゴ) ロック / ソーダ	540