

前菜



アマ ス ツケ

クラゲの甘酢漬 海蜇皮

中華の代表的な前菜で、
最上級のクラゲをさっぱりと!

レギュラー(2~3名様) **¥1,100** (+税)

ラージ(4~6名様) **¥1,500** (+税)



バンバンジー 棒棒鶏

蒸し鶏を棒で叩いて身を柔らかくした
というのが料理名の由来とか。
自家製のピリ辛胡麻ソースでおつまみに最適。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (+税)



カモ クン セイ

鴨の燻製ガーリックソース

麻辣鴨片
長時間煮詰めたソースと鴨とネギの相性がぴったり。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (+税)



前菜三種盛り合わせ

三拼盆
本日おすすめの前菜盛り合わせです。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,200** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700** (+税)



ピータン 松花皮蛋

アヒルの玉子です。白身の部分に
松の花模様が中国料理の神秘です。

Rサイズ(2~3名様) **¥800** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,100** (+税)

サラダ



中華風サラダ 拌什錦

蒸し鶏、チャーシュー、イカ、エビ、ホタテに
レタス、水菜、胡瓜、トマトなどの野菜を含えました。

Rサイズ(2~3名様) **¥900**(+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300**(+税)



ホタテと海藻のサラダ 沙律扇貝

刺身用の新鮮なホタテを特製の山椒風味のソースで。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,000**(+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(+税)



マグロのサラダ 鮪魚沙律

マグロをオリーブオイルで焼き、
コチュ醤ベースのタレで。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,000**(+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(+税)



本日のグリーンサラダ 時菜沙律

季節の野菜をたっぷりと・・・ドレッシング色々。

Rサイズ(2~3名様) **¥600**(+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥900**(+税)



よだれ鶏 水口鶏

一度食べたら、よだれが出るくらい「やみつき」に。

¥900(+税)

こだわり料理

きのこスペアリブの 黒酢ソース 香醋排骨

手間暇かけたスペアリブを
アミノ酸たっぷりの黒酢ソースで絡めます。

¥1,300 (+税)



卵白とアスパラと

カニ肉の炒め 芙蓉露笋

トロリ卵白とカニ肉の風味が絶妙です。

Rサイズ(2~3名様) ¥1,000 (+税)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,400 (+税)

五目野菜炒め

炒合菜

Rサイズ(2~3名様) ¥800 (+税)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,200 (+税)



黄ニラと豚肉の炒め

韭黄菜肉絲

日光に当てずに作られた珍しい黄ニラを
強火で手早く炒めます。

Rサイズ(2~3名様) ¥950 (+税)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,350 (+税)



海鮮サンラー風味のおこげ

酸辣鍋粿

「ジュワー」と音も食欲をそそります。

Rサイズ(2~3名様) ¥1,200 (+税)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,700 (+税)



鯛のかりかり揚げ

甘酢ソース

ぶつ切り鯛を高温の油で揚げることで
甘酢が良く合います。

Rサイズ(2~3名様) ¥1,300 (+税)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,800 (+税)



特選料理

フカヒレの姿煮

紅焼排翅

長時間かけて出した濃厚白湯と
オイスターソースでじっくりと煮込みます。

¥4,200 (+税)



オマール海老の トウチソース炒め

豆椒洋龍蝦

オマール海老一匹丸ごとぶつ切りに
豪快で繊細な味付けの料理です。

¥3,200 (+税)



北京ダック

北京烤鴨子

中国料理の代表的な料理です。
この料理の為に育てられたダックの皮だけを
贅沢にクレープで包んでいただきます。

¥3,400 (+税)



あわびと 彩り野菜の炒め

彩色鮑魚片

柔らかくスチームされた鮑を
XO醬で炒めます。

¥3,300 (+税)

海老料理



プリプリエビの衣揚げ

酥炸蝦仁

サクサクの衣の中華の天ぷらです。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (+税)

エビのチリソース

乾焼大蝦仁

当店1番人気の料理。

下ごしらえに手間ひまをかけた、

甘さと辛さのハーモニー。

プリプリのエビをぜひ召し上がってください。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (+税)



プリプリ海老 のマヨネーズ炒め

奶黄汁蝦仁

コクのあるオリジナルマヨネーズで炒めています。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (+税)

大正海老のユーリンソース

油淋大蝦

大正海老を殻ごと「カリカリ」に

甘酢ソースで「バリバリ」と。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,300** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,800** (+税)



大正海老の四川風チリソース煮

四川式乾焼大蝦

煮詰めて作る本場のチリソース

香りと辛さをお試しくささい。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,300** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,800** (+税)

海鮮料理

ホタテと彩り野菜の炒め

彩色扇貝

刺身用の新鮮ホタテと
野菜タップリをさっぱりと炒めます。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,200** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700** (+税)



エビ・ホタテ・イカの XO醬炒め

XO醬炒三鮮

XO醬とは最高級の調味料という意味で
名付けられました。
食通のあなたにおすすめです。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,280** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,780** (+税)



ホタテのクリーム煮

奶油扇貝

クリームは胃の粘膜を保護してくれるとともに
体内のバランスを良くしてくれ、
また負担を和らげてくれます。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,200** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700** (+税)



イカと野菜のピリ辛炒め

五香魷魚片

薬味の生姜、ニンニクが血流や血行を良くして
唐辛子がエネルギーの代謝を活発にし、
体を温めてくれます。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,000** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400** (+税)



イカとブロッコリーの ウニソース

海肝魷魚花

柔らかいイカと彩り野菜を
オリジナル濃厚ソースで炒めます。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (+税)



豆腐・玉子料理

マーボー茄子

醬炒茄子
熱々トロ〜りの茄子を
自家製甘味噌が包みます。

Rサイズ(2〜3名様) **¥850**(+税)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,250**(+税)



マーボー豆腐 麻婆豆腐

風邪をひいた孫の為に**おばあさん**が愛情込めて
作ったのが始まりだとか…。
激辛もオーダーいただけます。

Rサイズ(2〜3名様) **¥850**(+税)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,250**(+税)

青梗菜の炒め 卵白ソース

炒青梗菜
桃華の野菜は毎日市場から直仕入れて、
四季折々の旬の野菜を調理しています。

Rサイズ(2〜3名様) **¥850**(+税)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,250**(+税)



カニ玉 芙蓉蟹

甘酢ソースか?ピリ辛のマヨネーズか?
お子様に人気の一品です。

Rサイズ(2〜3名様) **¥800**(+税)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,200**(+税)

豆腐とカニ肉の うま煮

蟹粉豆腐
豆腐は脂肪が糖質に変化するのを防ぎます。
オイスターソースで煮込みます。

Rサイズ(2〜3名様) **¥1,000**(+税)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(+税)



牛肉料理

牛肉クレープ

金醬牛肉絲

甘味噌の牛肉を北京ダック用のクレープで巻いて召し上がってください!

Rサイズ(2~3名様) **¥1,200** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700** (+税)



チンジャオロース

青椒牛肉絲

当店2番人気の料理。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (+税)



牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片

最高級のオイスターソースと牛肉の相性が抜群です。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,150** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,650** (+税)



牛レバーとニラの炒め

韭菜牛肉肝

レバーには血液を生成するための成分が多く含まれ、ニラが血液の流れをスムーズにしてくれます。

Rサイズ(2~3名様) **¥950** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350** (+税)



牛肉ときのこの黒コショウ炒め

黒椒牛肉片

数種類の野菜でとったスープを使用し、コクのあるスパイシーなソースで炒めます。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,150** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,650** (+税)

豚肉料理

ス プタ

酢豚 古老肉

柔らかく脂肪分の少ない豚へレ肉を使用しています。玉ねぎが血圧を下げ、豚肉が体内の過酸化脂肪を分解してくれます。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,200** (+税)



ホイコーロー 回鍋肉

自家製味噌が決め手の自慢の一品です。

Rサイズ(2~3名様) **¥800** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,200** (+税)



ハッ ポウ サイ

八宝菜 八宝菜

一皿で食材の宝物

Rサイズ(2~3名様) **¥900** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300** (+税)



ブタ カク

豚の角煮 紅焼扣肉

茹でる、揚げる、煮込む、蒸すと5時間の手間暇をかけたとろけるような一品です。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,600** (+税)



ブタニク

豚肉と ニンニクの茎炒め

クキ イタ

蒜苗肉絲

本来クキ自体にはニンニクの匂いなく甘みのある中国野菜です。

Rサイズ(2~3名様) **¥900** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300** (+税)



鶏料理

若鶏の唐揚

軟炸鸡

お子様にも人気の定番料理。カリカリでジューシー。

Rサイズ(2~3名様) **¥800** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,200** (+税)



若鶏の ユーリンソース掛け

油淋鶏

カリカリに揚げたての鶏肉に甘酢薬味ソースをかけます。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (+税)



激辛鶏肉炒め

宮保鶏丁

痛いほどの辛さと香り高い料理です。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (+税)



鶏肉の味噌炒め

醬爆鶏丁

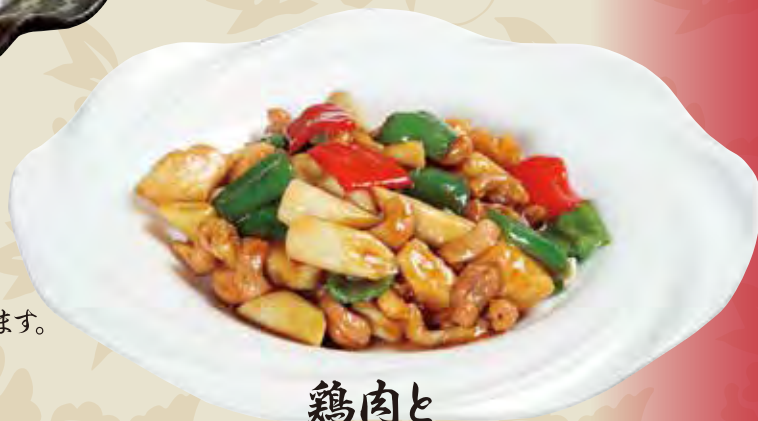
甘味噌と絶妙に絡み合う

鶏肉と野菜がたまらない。

ご要望によりピリ辛にも。

Rサイズ(2~3名様) **¥800** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,200** (+税)



鶏肉と

カシューナッツの炒め

腰果鶏丁

カシューナッツをふんだんに使用しています。

Rサイズ(2~3名様) **¥850** (+税)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (+税)



点心



シューマイ

焼売

4個 ¥400 (+税)



ギョーザ

餃子

5個 ¥400 (+税)



海鮮シューマイ

海鮮焼売

4個 ¥450 (+税)



水ギョーザ

水餃子

5個 ¥500 (+税)



ごま団子

芝麻球

1個からどうぞ。

1個 ¥100 (+税)



はるまき

炸春捲

1本からどうぞ。

1個 ¥150 (+税)



なめらか

杏仁豆腐

光滑杏仁豆腐

咳を止め喉を潤す作用があります。

¥420 (+税)



杏仁豆腐

杏仁豆腐

便秘気味の人にはおすすめです。

¥400 (+税)



プレミアムアイス

優質冰淇淋

¥250 (+税)

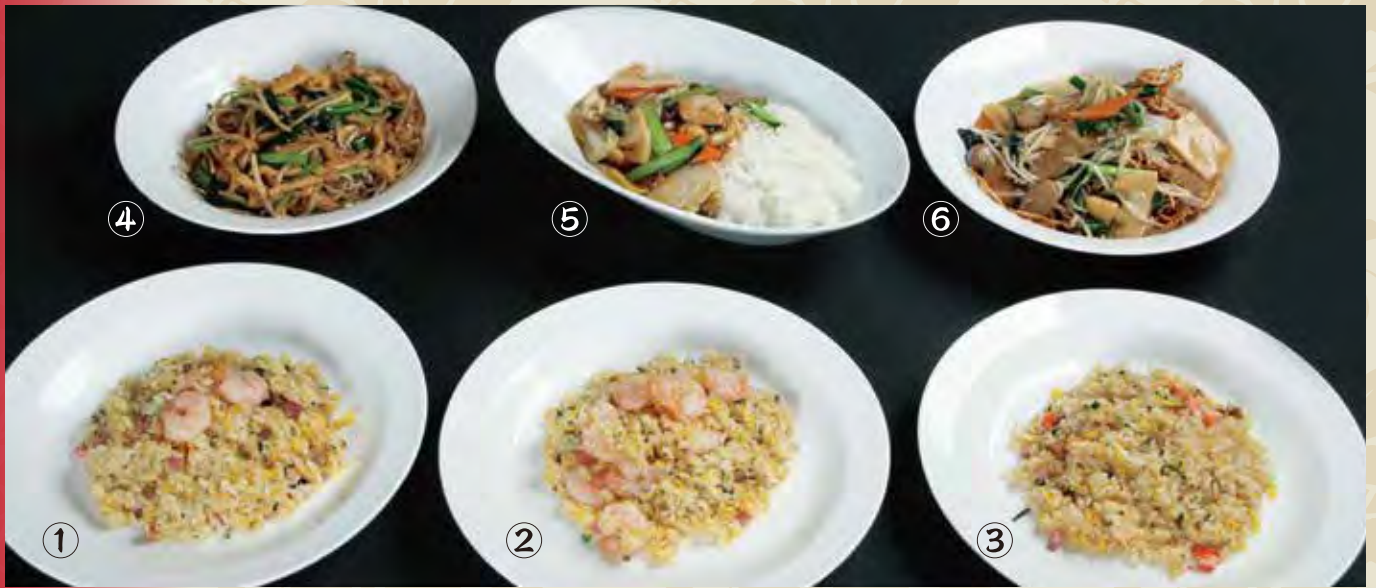
マンゴープリン

芒果布丁

¥420 (+税)



飯・麺



- | | | | |
|-----------------|-----------|---------------|-----------|
| ①五目チャーハン 什錦炒飯 | ¥680 (+税) | ④肉入り焼きそば 肉絲炒麵 | ¥730 (+税) |
| ②エビ入りチャーハン 蝦仁炒飯 | ¥780 (+税) | ⑤中華丼 什錦烩飯 | ¥730 (+税) |
| ③カニ入りチャーハン 蟹粉炒飯 | ¥780 (+税) | ⑥五目揚げそば 什錦炸麵 | ¥730 (+税) |
| | | ⑦五目焼きそば 什錦炒麵 | ¥730 (+税) |



- | | | | |
|----------------|-----------|--------------|-----------|
| ①ラーメン 拉麵 | ¥500 (+税) | ⑥タンタン麵 担担麵 | ¥780 (+税) |
| ②五目そば 什錦湯麵 | ¥730 (+税) | ⑦ジャージャー麵 炸醬麵 | ¥780 (+税) |
| ③サンラータンメン 酸辣湯麵 | ¥780 (+税) | | |
| ④チャーシュー麵 叉焼麵 | ¥680 (+税) | | |
| ⑤サンセン湯麵 三鮮湯麵 | ¥780 (+税) | | |

麵飯類はプラス¥400で
セットにできます。
[オードブル・サラダ・唐揚げ・焼売]



セット

唐揚げ 炒飯セット

¥1,150 (+税)



お子様セット

(半ラーメン、半チャーハン、アイス、唐揚げ1個)

¥780 (+税)

エビチリ 炒飯セット

¥1,250 (+税)



チンジャオ炒飯セット

¥1,250 (+税)

スープ



コーンスープ

粟米湯
クリーミーなスープ。
お子様大好き。

Mサイズ(1名様) ¥200 (+税)

Lサイズ(4~5名様) ¥600 (+税)



野菜スープ

菜菜湯
野菜タップリ。

Mサイズ(1名様) ¥200 (+税)

Lサイズ(4~5名様) ¥600 (+税)

玉子スープ

蛋花湯
スープに玉子の花を咲かせます。

Mサイズ(1名様) ¥200 (+税)

Lサイズ(4~5名様) ¥600 (+税)



サンラースープ

酸辣湯
酸味と辛味のとろみスープ。

Mサイズ(1名様) ¥250 (+税)

Lサイズ(4~5名様) ¥600 (+税)



フカヒレスープ

魚翅湯
コラーゲンたっぷり。

Mサイズ(1名様) ¥600 (+税)

Lサイズ(4~5名様) ¥1,800 (+税)