

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めました。

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)



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)



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)



卵白とアスパラと

カニ肉の炒め 芙蓉簍笋

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)



黄ニラと豚肉の炒め

菲黄菜肉絲

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)



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 トウチーソース炒め

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

蒜苗肉絲

本来クキ自体にはニンニクの白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

軟炸鶏

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)



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)
 - ②エビ入りチャーハン 蝦仁炒飯 ¥780 (+税)
 - ③カニ入りチャーハン 蟹粉炒飯 ¥780 (+税)
 - ④肉入り焼きそば 肉絲炒麵 ¥730 (+税)
 - ⑤中華丼 什錦烩飯 ¥730 (+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)
 - ⑧ホイコーローチャーハン 回鍋肉炒飯 ¥900 (+税)
- ライス(小)¥115 (+税) (中)¥160 (+税) (大)¥210 (+税)



- ①ラーメン 拉麵 ¥550 (+税)
- ②五目そば 什錦湯麵 ¥730 (+税)
- ③サンラータンメン 酸辣湯麵 ¥830 (+税)
- ④チャーシュー麵 叉焼麵 ¥730 (+税)
- ⑤サンセン湯麵 三鮮湯麵 ¥780 (+税)
- ⑥タンタン麵 担担麵 ¥780 (+税)
- ⑦ジャージャー麵 炸醬麵 ¥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



お子様セットA
¥650 (+税)



唐揚げ
炒飯セット
¥1,150 (+税)

チンジャオ
炒飯セット
¥1,250 (+税)



お子様セットB
¥780 (+税)



エビチリ
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)

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)



野菜スープ 菜菜湯

野菜たっぷり。

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)

