

飯・麵



- | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| ①五目チャーハン 什錦炒飯 | ¥780 (税込¥858) | ⑥五目揚げそば 什錦炸麵 | ¥880 (税込¥968) |
| ②エビ入りチャーハン 蝦仁炒飯 | ¥880 (税込¥968) | ⑦五目焼きそば 什錦炒麵 | ¥880 (税込¥968) |
| ③カニ入りチャーハン 蟹粉炒飯 | ¥880 (税込¥968) | ⑧ホイローチャーハン 回鍋肉炒飯 | ¥950 (税込¥1,045) |
| ④肉入り焼きそば 肉絲炒麵 | ¥880 (税込¥968) | ライス (小) ¥150 (税込¥165) | |
| ⑤中華丼 什錦烩飯 | ¥880 (税込¥968) | (中) ¥200 (税込¥220) | |
| | | (大) ¥250 (税込¥275) | |



- | | | | |
|----------------|-----------------|--------------|---------------|
| ①ラーメン 拉麵 | ¥650 (税込¥715) | ⑥タンタン麵 担担麵 | ¥880 (税込¥968) |
| ②五目そば 什錦湯麵 | ¥880 (税込¥968) | ⑦ジャージャー麵 炸醬麵 | ¥880 (税込¥968) |
| ③サンラータンメン 酸辣湯麵 | ¥920 (税込¥1,012) | | |
| ④チャーシュー麵 叉燒麵 | ¥880 (税込¥968) | | |
| ⑤サンセン湯麵 三鮮湯麵 | ¥920 (税込¥1,012) | | |

麵飯類は
プラス¥400 (税込¥440) で
セットにできます。
[オードブル・サラダ・唐揚げ・焼売]



点心



シューマイ

焼売

4個 ¥480

(税込¥528)

ギョーザ 餃子

5個 ¥450

(税込¥495)



海鮮

シューマイ

海鮮焼売

4個 ¥480

(税込¥528)



水ギョーザ

水餃子

5個 ¥500

(税込¥550)

ごま団子

芝麻球

1個からどうぞ。

1個 ¥100

(税込¥110)



はるまき

炸春捲

1本からどうぞ。

3本 ¥540 (税込¥594)

1本 ¥180 (税込¥198)

杏仁豆腐

杏仁豆腐

便秘気味の人には
おすすめです。

¥400

(税込¥440)



マンゴープリン

芒果布丁

¥420 (税込¥462)



ダブルアイス

雙倍的冰淇淋

¥300

(税込¥330)



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

(税込¥462)



トリプルアイス

三倍冰淇淋

¥450

(税込¥495)



ダブルアイス、トリプルアイスは バニラ・抹茶・杏仁・チョコ・ストロベリーからお選びください

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。

¥4,500 (税込¥4,950)

特大 ¥10,000 (税込¥11,000)



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。

¥3,480 (税込¥3,828)



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。

¥3,480 (税込¥3,828)



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。

¥3,480 (税込¥3,828)



こだわり料理

きのことスペアリブの

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。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,300** (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)



五目野菜炒め

炒合菜

Rサイズ(2~3名様) **¥950** (税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400** (税込¥1,540)



海鮮サンラー風味のおこげ

酸辣鍋巴

「ジュワー」と音も食欲をそそります。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,250
(税込¥1,375)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,800
(税込¥1,980)



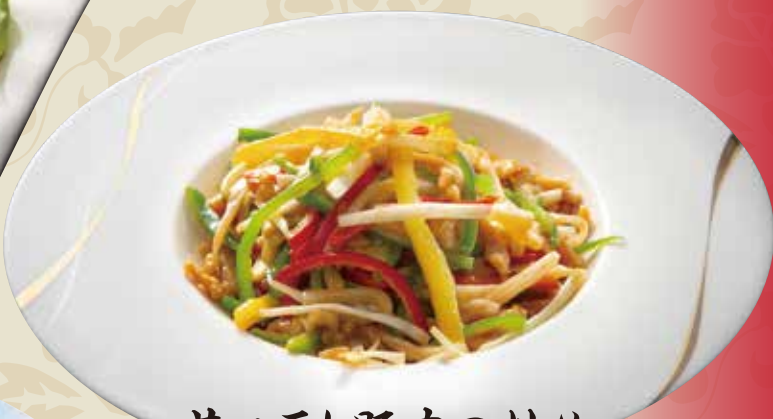
卵白とアスパラと

カニ肉の炒め 芙蓉簪笋

トローリ卵白とカニ肉の風味が絶妙です。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100** (税込¥1,210)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,550** (税込¥1,705)



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) **¥1,000** (税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,450** (税込¥1,595)



鯛のかりかり揚げ

甘酢ソース 糖醋鯛魚魂

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** (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)

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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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**(税込¥1,100)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,450**(税込¥1,595)



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) **¥1,300**(税込¥1,430)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,850**(税込¥2,035)



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) **¥1,300**(税込¥1,430)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,850**(税込¥2,035)



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) **¥1,300**(税込¥1,430)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,850**(税込¥2,035)



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) **¥1,050**(税込¥1,155)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,500**(税込¥1,650)

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) **¥1,150**(税込¥1,265)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,600**(税込¥1,760)



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) **¥1,200** (税込¥1,320)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,700** (税込¥1,870)

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) **¥1,200** (税込¥1,320)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,700** (税込¥1,870)



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) **¥1,200** (税込¥1,320)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,700** (税込¥1,870)

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** (税込¥1,430)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)



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ださい。

Rサイズ(2〜3名様) **¥1,300** (税込¥1,430)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)

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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



鶏肉の味噌炒め

醬爆鶏丁

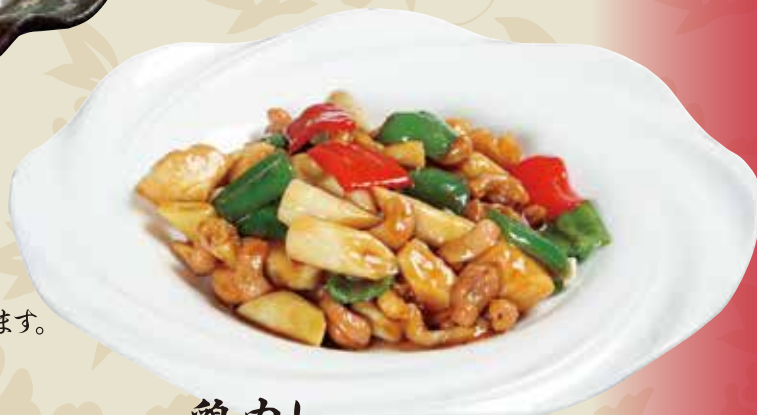
甘味噌と絶妙に絡み合う

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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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)

¥1,300 (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,850 (税込¥2,035)



チンジャオロース

青椒牛肉絲

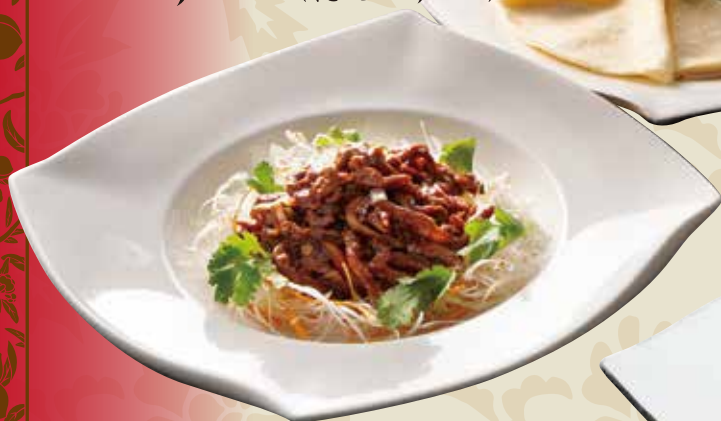
当店2番人気の料理。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,200 (税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,700 (税込¥1,870)



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) ¥1,200 (税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,700 (税込¥1,870)



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) ¥1,000 (税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,450 (税込¥1,595)



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) ¥1,200 (税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,700 (税込¥1,870)

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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



ブタ カク ニ

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)

¥1,150(税込¥1,265)

Lサイズ(4〜6名様)

¥1,650(税込¥1,815)



ブタニク

豚肉と

クキ イタ

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**(税込¥990)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



サラダ



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) **¥1,200**(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700**(税込¥1,870)



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) **¥650**(税込¥715)

Lサイズ(4~6名様) **¥950**(税込¥1,045)



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合えました。

Rサイズ(2~3名様) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



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) **¥1,050**(税込¥1,155)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500**(税込¥1,650)



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。

Rサイズ(2~3名様) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)

前菜



アマ ズ 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!

Rサイズ(2~3名様) **¥1,200**(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,700**(税込¥1,870)



バンバンジー 棒々鶏

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)

¥900(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,350(税込¥1,485)



カモ クン セイ

鴨の煙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) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,350**(税込¥1,485)



前菜三種盛り合わせ

三拼盆

本日おすすめの盛り合わせです。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,200(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,700(税込¥1,870)



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) **¥850**(税込¥935)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250**(税込¥1,375)