

# セット



お子様セットA  
¥800 (税込¥880)



唐揚げ  
炒飯セット  
¥1,480  
(税込¥1,628)

チンジャオ  
炒飯セット  
¥1,480  
(税込¥1,628)



お子様セットB  
¥900 (税込¥990)



エビチリ  
炒飯セット  
¥1,580  
(税込¥1,738)

# 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)  
¥300 (税込¥330)  
Lサイズ(4~5名様)  
¥770 (税込¥847)

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)  
¥300 (税込¥330)  
Lサイズ(4~5名様)  
¥770 (税込¥847)



野菜スープ 菜菜湯  
野菜たっぷり。  
Mサイズ(1名様)  
¥350 (税込¥385)  
Lサイズ(4~5名様)  
¥950 (税込¥1,045)



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)  
¥400 (税込¥440)  
Lサイズ(4~5名様)  
¥1,080 (税込¥1,188)



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)  
¥700 (税込¥770)  
Lサイズ(4~5名様)  
¥2,000 (税込¥2,200)

# 飯・麺



- |                 |                 |                    |                 |
|-----------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| ①五目チャーハン 什錦炒飯   | ¥850 (税込¥935)   | ⑥五目揚げそば 什錦炸麵       | ¥940 (税込¥1,034) |
| ②エビ入りチャーハン 蝦仁炒飯 | ¥940 (税込¥1,034) | ⑦五目焼きそば 什錦炒麵       | ¥940 (税込¥1,034) |
| ③カニ入りチャーハン 蟹粉炒飯 | ¥940 (税込¥1,034) | ⑧ホイコーローチャーハン 回鍋肉炒飯 | ¥980 (税込¥1,078) |
| ④肉入り焼きそば 肉絲炒麵   | ¥940 (税込¥1,034) | ライス (小)            | ¥200 (税込¥220)   |
| ⑤中華丼 什錦烩飯       | ¥940 (税込¥1,034) | (中)                | ¥250 (税込¥275)   |
|                 |                 | (大)                | ¥300 (税込¥330)   |



- |                |                 |              |                 |
|----------------|-----------------|--------------|-----------------|
| ①ラーメン 拉麵       | ¥700 (税込¥770)   | ⑥タンタン麵 担担麵   | ¥940 (税込¥1,034) |
| ②五目そば 什錦湯麵     | ¥940 (税込¥1,034) | ⑦ジャージャー麵 炸醬麵 | ¥940 (税込¥1,034) |
| ③サンラータンメン 酸辣湯麵 | ¥980 (税込¥1,078) |              |                 |
| ④チャーシュー麵 叉燒麵   | ¥940 (税込¥1,034) |              |                 |
| ⑤サンセン湯麵 三鮮湯麵   | ¥980 (税込¥1,078) |              |                 |

麵飯類は  
 プラス¥500 (税込¥550) 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 ¥480

(税込¥528)



## 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 ¥120

(税込¥132)



## はるまき

炸春捲

1本からどうぞ。

3本 ¥600 (税込¥660)

1本 ¥200 (税込¥220)

## マンゴープリン

芒果布丁

¥450 (税込¥495)



## 杏仁豆腐

杏仁豆腐  
便秘気味の人には  
おすすめです。

¥450

(税込¥495)



## ダブルアイス

雙倍的冰淇淋

¥350

(税込¥385)



## 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。

¥450

(税込¥495)



## トリプルアイス

三倍冰淇淋

¥480

(税込¥528)



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。

¥5,000 (税込¥5,500)

特大 ¥12,000 (税込¥13,200)



## 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。

¥3,680 (税込¥4,048)



## 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。

¥3,680 (税込¥4,048)



## 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。

¥4,700 (税込¥5,170)



# こだわり料理

きのことスペアリーブの

**黒酢ソース** 香醋排骨

手間暇かけたスペアリーブを  
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) **¥1,350** (税込¥1,485)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,900** (税込¥2,090)



**五目野菜炒め**

炒合菜

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)

**¥1,300**  
(税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様)

**¥1,850**  
(税込¥2,035)



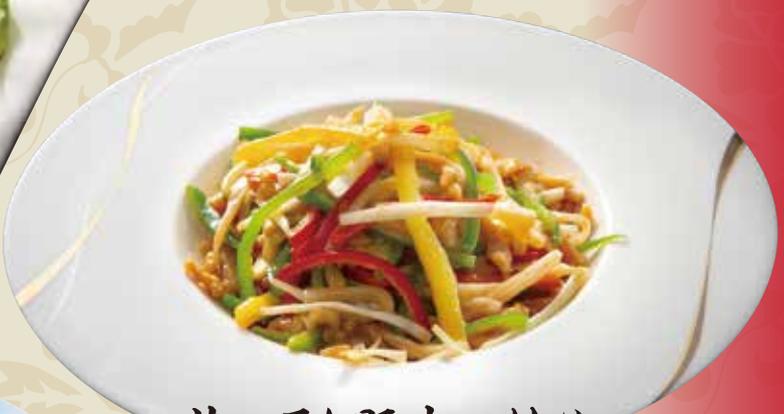
**卵白とアスパラと**

**カニ肉の炒め** 芙蓉簍笋

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) **¥1,150** (税込¥1,265)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,650** (税込¥1,815)



**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) **¥1,050** (税込¥1,155)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500** (税込¥1,650)



**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) **¥1,350** (税込¥1,485)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,900** (税込¥2,090)

# 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



## 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



## 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



## 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



## 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) **¥1,050**(税込¥1,155)

Lサイズ(4〜6名様) **¥1,500**(税込¥1,650)



# 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) **¥1,400** (税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様) **¥2,000** (税込¥2,200)



## 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) **¥1,400** (税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様) **¥2,000** (税込¥2,200)

## 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) **¥1,400** (税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様) **¥2,000** (税込¥2,200)



## 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) **¥1,150** (税込¥1,265)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,650** (税込¥1,815)

## 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) **¥1,250** (税込¥1,375)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,800** (税込¥1,980)



# 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) **¥1,300** (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)

## 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) **¥1,300** (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)



## 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) **¥1,300** (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,850** (税込¥2,035)

## 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) **¥1,400** (税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様) **¥2,000** (税込¥2,200)



## 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) **¥1,400** (税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様) **¥2,000** (税込¥2,200)



# 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) **¥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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)

## 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



## 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) **¥950**(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)

## 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) **¥1,000**(税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,450**(税込¥1,595)



# 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)

¥1,400(税込¥1,540)

Lサイズ(4~6名様)

¥2,000(税込¥2,200)



## 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)

¥1,300(税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,850(税込¥2,035)



## 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) ¥1,300(税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,850(税込¥2,035)



## 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) ¥1,100(税込¥1,210)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,550(税込¥1,705)



## 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) ¥1,300(税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,850(税込¥2,035)

# 豚肉料理

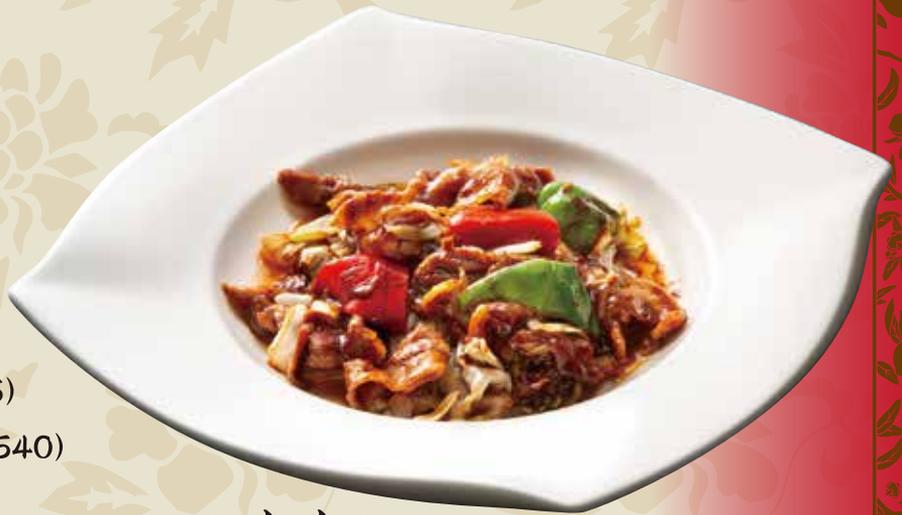
ス プタ

## 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) **¥950** (税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400** (税込¥1,540)



## 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) **¥950** (税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400** (税込¥1,540)



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) **¥1,000** (税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,450** (税込¥1,595)



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)

**¥1,200** (税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様)

**¥1,700** (税込¥1,870)



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匂いなく甘みのある中国野菜です。

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)



# 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)



## 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)



## 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) **¥1,100**(税込¥1,210)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,550**(税込¥1,705)



## 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)



## 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) **¥1,000**(税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,450**(税込¥1,595)

# 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!

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)

¥950 (税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,400 (税込¥1,540)



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) ¥950 (税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,400 (税込¥1,540)



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)

¥1,300 (税込¥1,430)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,850 (税込¥2,035)



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)

# ドリンク

## 紹興酒

シヨウコウシュ

### 紅樓夢6年

ホンロウム

- 120mlグラス ¥450 (税込¥495)
- 600mlボトル ¥1,580 (税込¥1,738)

### 紹興貴酒8年

シヨウコウキシユ

- 640mlボトル ¥3,400 (税込¥3,740)

### 古越龍山

コエツリュウザン

- 500mlボトル ¥8,000 (税込¥8,800)

### 紹興酒 曲溪

シヨウコウシュ キョクケイ

- 120mlグラス ¥450 (税込¥495)
- 500mlボトル ¥1,580 (税込¥1,738)

### ●ドラゴンウォーター

(紹興酒+ウォーター) ¥380 (税込¥418)

### ●ドラゴンハイボール

(紹興酒+ソーダ) ¥380 (税込¥418)

## 白酒

バイチュウ

### 五糧液 (52度)

ウーリャンイエ

- 500mlボトル ¥22,000 (税込¥24,200)

### 貴州茅台酒 (53度)

キシウマオタイシュ

- 500mlボトル ¥50,000 (税込¥55,000)

## ワイン

### ジュナール (ハーフボトル)

- カベルネ
  - ソーヴィニオン (赤)
  - シャルドネ (白)
- 各¥1,100 (税込¥1,210)

## ビール

### 生ビール

○ 中ジョッキ

¥580 (税込¥638)

### 瓶ビール

○ アサヒスーパードライ

¥580 (税込¥638)

## 焼酎

(ロック・水割り・湯割り・ストレート)

### ●麦焼酎 (やんや)

グラス ¥450 (税込¥495)

720mlボトル ¥1,400 (税込¥1,540)

### ●芋焼酎 (とぅと)

グラス ¥450 (税込¥495)

720mlボトル ¥1,400 (税込¥1,540)

## ハイボール

### ●角ハイボール

¥380 (税込¥418)

### ●ドラゴンハイボール

(紹興酒+ソーダ)

¥380 (税込¥418)

## 酎ハイ・サワー

- レモン ○ ライチ ○ ライム
- うめ ○ 巨峰 ○ もも

各¥450 (税込¥495)

## フルーツリキュール

- あんず ○ ライチ
- レモン ○ りんご

(ロック・ソーダ割り)

各¥450 (税込¥495)

## ノンアルコール

### ●ビールテイスト飲料 オールフリー樽詰

中ジョッキ ¥450 (税込¥495)

### ●ハイボールテイスト

### ●カシスオレンジテイスト

### ●シャルドネ

スパークリングテイスト

### ●酔わないウメツシュ

各¥400 (税込¥440)

## ソフトドリンク

●コーラ ¥300 (税込¥330)

●ジンジャーエール

¥300 (税込¥330)

●オレンジジュース

¥300 (税込¥330)

●アップルジュース

¥300 (税込¥330)

●烏龍茶 ¥280 (税込¥308)

## 飲み放題

2時間制

飲み放題ご利用のお客様はコースご注文のお客様に限ります。  
4名様以上のご利用になります。

アルコール飲み放題

¥1,800 (税込¥1,980)

ソフトドリンク&ノンアルコール飲み放題

¥1,000 (税込¥1,100)

※飲み放題対象外のドリンクもございます。