

中国料理コース「蓮華～れんか～」  
Chinese Dinner Course “Lotus Flower”

お一人様 6,500 円  
(2名様より承ります)



広東拼盆	中国料理前菜盛り合わせ
八珍魚翅	五目入りふかひれのスープ
百花蟹手	蟹の手の揚げ物
奶油帶子	帆立貝のクリーム煮
時菜牛肉	季節野菜と牛肉の炒め
乾焼蝦仁	海老のチリソース煮
光麺又は炒飯	光麺 又は 炒飯
杏仁豆腐	杏仁豆腐
芝麻球	胡麻付き揚げ団子

中国料理コース「セブンシーズ」  
Chinese Dinner Course “SEVEN SEAS”

お一人様 10,000 円  
(2名様より承ります)



広東拼盆	中国料理前菜盛り合わせ
蟹黄魚翅	上海蟹の卵入りふかひれのスープ
掛爐片皮鴨	鴨の皮巻き北京風
奶油鮑魚	あわびのクリーム煮
豉汁牛肉	牛肉の中国黒豆味噌炒め
鴛鴦蝦球	大海老の二種ソース
高菜炒飯	高菜入り炒飯
甜品三様	デザート盛り合わせ



## 冷盆類

- 1、三色拼盆
- 2、白切油鶏
- 3、涼拼海蜇
- 4、明爐叉燒
- 5、松花皮蛋

## 前菜

### Appetizers

(2~3名盛り)

- 三種冷菜盛り合わせ  
Chilled Appetizer (3 kinds)
- 蒸し鶏の冷菜  
Steamed Chicken (Chilled)
- くらげの冷菜  
Chilled Jelly Fish
- チャーシュー  
Chinese Barbecued Pork
- ピータン  
Preserved Duck's Egg



2,500 円

1,400 円

1,800 円

1,400 円

1,400 円



## 魚翅類

- 6、紅焼大排翅
- 7、蟹黄魚翅
- 8、蟹肉魚翅
- 9、八珍魚翅

## ふかひれ

### Shark's Fin

(1人前)

- ふかひれの姿煮込み  
Braised Whole Shark Fin (1 piece)
- 蟹の卵入りふかひれのスープ  
Shark Fin and Crab Roe Soup
- 蟹肉入りふかひれのスープ  
Shark Fin and Crabmeat Soup
- 五目入りふかひれのスープ  
Shark Fin and Chop Suey Soup



6,000 円

2,000 円

1,800 円

1,500 円



## 燉品湯類

- 10、鶏茸粟米湯
- 11、上雑碎湯

## スープ

### Soup

(1人前)

- コーンスープ  
Corn Soup
- 五目スープ  
Chop Suey Soup



700 円


700 円



## 鮑魚類

## あわび Abalone




(2~3名盛り)

- 12、奶油鮑魚  
あわびのクリーム煮  
Braised Abalone in Cream Sauce  3,500 円
- 13、蠔油鮑魚  
あわびのオイスターソース煮込み  
Braised Abalone in Oyster Sauce 3,500 円
- 14、紅焼鮑魚  
あわびの醤油煮込み  
Braised Abalone in Soy Sauce 3,500 円



## 蟹類

## かに Crab

- 15、百花蟹手  
蟹の手の揚げ物 (1個)  
Deep-Fried Stuffed Crab Claw (1 piece)    1,300 円



## 蝦類

## えび Prawns / Shrimp

(2~3名盛り)

- 16、乾焼蝦球  
大海老のチリソース煮  
Braised Prawns in Chili Sauce   2,500 円
- 17、乾焼蝦仁  
海老のチリソース煮  
Braised Shrimp in Chili Sauce   2,000 円
- 18、炸蝦仁  
海老の衣揚げ甘酢添え  
Fried Shrimp served with Sweet and Sour Sauce   2,000 円



## 帯子類

## ほたて Scallop

(2~3名盛り)

- 19、蘭花帯子  
帆立貝とブロッコリーの炒め  
Sautéed Scallops and Broccoli 1,800 円



## 牛肉類

### 牛肉

#### Beef

(2~3名盛り)

- |         |  |   |         |
|---------|--|---|---------|
| 20、蠔油牛肉 | 牛肉のオイスターソース炒め<br>Sautéed Beef in Oyster Sauce    |  | 2,000 円 |
| 21、蘭花牛肉 | 牛肉の薄切りとブロッコリーの炒め<br>Sautéed Beef and Broccoli    |  | 2,000 円 |
| 22、豉汁牛肉 | 牛肉の中国黒味噌炒め<br>Sautéed Beef in Black Bean Sprouts |  | 2,000 円 |







## 猪肉類

### 豚肉

#### Pork

(2~3名盛り)

- |         |  |   |         |
|---------|--|---|---------|
| 23、酥古老肉 | 酢豚<br>Sweet and Sour Pork                    |    | 1,800 円 |
| 24、青椒肉絲 | 豚肉細切りピーマン炒め<br>Sautéed Pork and Green Pepper |    | 1,800 円 |
| 25、炒上雜碎 | 八宝菜<br>Sautéed Pork, Seafood and Vegetables  |   | 1,800 円 |





## 鶏類

### 鶏肉

#### Chicken

(2~3名盛り)

- |         |  |   |         |
|---------|--|---|---------|
| 26、腰果鶏丁 | 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め<br>Sautéed Chicken and Cashew Nuts |  | 1,600 円 |
| 27、炸子鶏塊 | 鶏の唐揚げ<br>Fried Chicken Pieces                        |  | 1,600 円 |



## 掛爐焼鴨

### 北京ダック

#### Duck

- |          |  |   |         |
|----------|--|---|---------|
| 28、掛爐片皮鴨 | 鴨の皮巻き北京風 (4本)<br>Roast Duck Skin, Peking Style (4 piece) |  | 5,000 円 |
|----------|--|---|---------|



## 豆腐類

## 豆腐 Tofu

(2~3名盛り)

29、蝦仁豆腐

海老と豆腐の煮込み  
Braised Tofu and Shrimp



1,800 円

30、麻婆豆腐

四川風麻婆豆腐  
Tofu and Minced Beef in Hot Chili Sauce

1,500 円



## 蔬菜類

## 野菜

## Vegetables

(2~3名盛り)

31、鮮炒素菜

季節野菜の炒め  
Sautéed Seasonal Vegetables

1,400 円

32、麻婆茄子

マーボー茄子  
Eggplant and Minced Beef in Chili Sauce

1,500 円

33、麻辣茄子

茄子の麻辣ソース  
Sautéed Eggplant in Chili Sauce

1,500 円



## 麺類

		おそば	
		Noodles	
34、八珍湯麺	五目つゆそば Mixed Noodle Soup	  	1,300 円
35、肉絲湯麺	豚肉細切りつゆそば Noodle Soup with Pork	 	1,300 円
36、蝦仁湯麺	海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimp	  	1,400 円
37、牛肉湯麺	牛肉つゆそば Noodle Soup with Beef	 	1,400 円
38、葱又焼絲湯麺	チャーシュー細切り葱入りつゆそば Noodle Soup with Chinese Barbecued Pork and Green Onion	 	1,400 円
39、八珍炒麺	五目あんかけ焼きそば Mixed Fried Noodles	  	1,300 円
40、肉絲炒麺	豚肉細切りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Pork	 	1,300 円
41、蝦仁炒麺	海老あんかけ焼きそば Fried Noodles with Shrimp	  	1,400 円
42、牛肉炒麺	牛肉あんかけ焼きそば Fried Noodles with Beef	 	1,400 円





## 飯類

		御飯	
		Rice	
43、八珍炒飯	五目炒飯 Mixed Fried Rice	 	1,300 円
44、蝦仁炒飯	海老炒飯 Fried Rice with Shrimp	 	1,400 円
45、海南炒飯	鶏肉細切り海南風炒飯 Fried Rice with Chicken		1,400 円
46、八珍燴飯	五目あんかけ御飯 Special Mixed Food served on Rice	 	1,300 円
47、蝦仁燴飯	海老あんかけ御飯 Sautéed Shrimp on Rice	 	1,400 円
48、海鮮泡飯	海の幸入りお粥 Rice Gruel with Seafood	 	1,400 円








## 點心類

點心類		點心		
49、	燒 賣	燒賣 (1個) Steamed Chinese Dumplings (1 piece)		200 円
50、	春 捲	春捲き (1本) Spring Rolls (1 piece)		250 円
51、	芝 麻 球	胡麻付き揚げ団子 (1個) Sesame Glutinous Rice Ball (1 piece)		250 円



## 甜菜類

甜菜類		デザート		
52、	杏 仁 豆 腐	杏仁豆腐 Almond Jelly		600 円
53、	荔 枝 豆 腐	ライチー入り杏仁豆腐 Almond Jelly and Lychees		600 円
54、	鮮 果 豆 腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Almond Jelly and Fresh Fruits		800 円
55、	雪 糕	アイスクリーム Ice Cream		600 円
56、	冰 淇 淋	シャーベット Sherbet		600 円

