

極品料理
特上料理（予約制）



1.

北京烤鸭（骨汤付）

北京ダック（骨スープ付）

¥8880/只 ¥4980/半只 ¥2950 1/4

北京料理の代表料理のひとつ。窯の中でアヒルをパリパリに焼き、皮を削ぎ切りにし、「薄餅」（パオピン）と呼ばれる小麦粉を薄く延ばして加熱した皮に、ネギ、キュウリや甜麺醤と共に包んで食べる料理です。

图片仅供参考 写真はイメージです

极品料理 特上料理 (予約制)



3. 扒鱼翅 ¥6800/大 ¥3800/小
特上フカヒレの醤油煮込み



4. 葱烧海参 ¥5800
特上ナマコの醤油煮込み

ナマコは中国で滋養効果のある高級食材です。ナマコのネギ焼きは、中国山東省の名菜で、葱をたっぷり使い、葱の風味を生かし、最もナマコを美しくふりぶりの食感を保つ料理です。



图片仅供参考 写真はイメージです

极品料理 特上料理 (予約制)



5. 红烧鲍鱼 ¥5800
特上アワビの醤油煮

アワビはお家で中国人に常備菜です。あわびと季節野菜の炒めやオイスターソース煮込み、乾燥あわび等、料理長が工夫を凝らして、一番おいしい形でお客様にあわび料理をご提供いたします。

图片仅供参考 写真はイメージです

海鮮类 海鮮料理



50. 沙拉虾仁 ¥1180
エビマヨ



56. 海鮮锅巴 ¥1280
海鮮おこげ

米を乾燥させた「锅巴(おこげ)」を香ばしく揚げ、海鮮を加えてあんかけにした四川料理です。

54. XO酱炒三鲜 ¥1280

イカと海老とホタテのXO酱炒め

XO酱(エックスオーシャン)は1980年代後半に作られたもので、味増風味の高配合合わせ調味料です。XO酱のうまみが出たとうり中華あんで、たっぷり贅沢な海鮮料理が食べられます。



51. 干烧大虾仁 ¥1380
大海老のチリソース



图片仅供参考 写真はイメージです

晚酌酒肴 一名料理



11. 棒棒鸡 ¥480
棒棒鶏



15. 芝麻菠菜 ¥480
ほうれん草のゴマの和え物



13. 口水鸡 ¥480
よだれ鶏

よだれ鶏は、四川料理の一つで中国名は口水鶏(コウセイエイチイ)。茹でた鶏肉に唐辛子や花椒・ラー油の入った辛いタレで食べる冷菜です。



17. 风味松花蛋 ¥480
特製ピータン



18. 泡黄瓜 ¥480
特製タレの胡瓜の漬物

图片仅供参考 写真はイメージです

冷菜前菜



19. 海鮮生菜 ¥980
海鮮サラダ

20. 海蜇黃瓜 ¥980
中華クラゲと胡瓜
の和え物



22. 皮蛋豆腐 ¥680
ピータン豆腐



21. 香葱白鸡 ¥780
鶏もも肉とネギ
油の和え物



23. 家常涼菜 ¥680
中華風サラダ

图片仅供参考 写真はイメージです

冷菜前菜



24. 醬牛肉 ¥1080
牛肉の醤油煮込み



25. 美味榨菜 ¥480
特製ザーサイ



26. 口水猪肚 ¥980
よだれ豚モツ

27. 拌干丝 ¥780
台湾ゆばの和え物



图片仅供参考 写真はイメージです

北京一品料理 本橋中華一品料理



31. 毛血旺 ¥1680
マオシュエワン

マオシュエワンは重慶市磁器口を発祥の地とする有名な四川料理の小炒の一つです。鴨の血、牛や豚の内臓などを柔らかく煮込んだ暑い夏にパワーをもらえる一品です。



32. 鍋包肉 ¥1180
ゴウバオロウ

豚ヒレ肉をスライスし、衣をつけてさっと揚げ、甘酢をかけたもので、やわらかい肉の食感とほどよい酸味がビールやご飯に合う中国東北料理です。

33. 京醬肉絲 ¥1180
京味噌豚肉と野菜の包み
京醬肉絲は、中国北部で発祥し、総匯館で炒めた豚肉と千切りにしたネギを薄層に包んで食べる料理で、今や全土で愛されるメニューです。



图片仅供参考 写真はイメージです



34. 糖醋里脊 ¥1180
豚ヒレの甘酢炒め

伝統的な江蘇料理の一つで、酢豚の一種とされることもあります。塩や酒で下味をつけた豚ヒレ肉を揚げたものに、砂糖と黒酢だれに小麦粉や片栗粉でとろみを加えてできた籠に絡めて調理する料理です。



37. 辣炒肥腸 ¥1180
青唐辛子と
ホルモン炒め



36. 水煮肥腸 ¥1380
ホルモンと野菜の
四川風味煮込み

38. 水煮肉片 ¥1180
豚肉と野菜の四川風
辛味煮込み

代表的な四川料理。文字通りに水で肉を煮ると誤解を招きやすいが、複雑な調理を経て柔らかい肉をいただく、幸せを感じる一品です。



图片仅供参考 写真はイメージです

中華定番中華道楽



39. 麻婆豆腐 ¥780
麻婆豆腐

40. 干焼虾仁 ¥980
エビチリ



41. 回鍋肉 ¥850
ホイコーロー



42. 北京炸鸡 ¥900
北京風の鶏から揚げ



43. 八宝菜 ¥850
八宝菜

中国料理の炒め料理の一種、八宝とは8種の好材料の集まりであるが、8種に限らず、どれが主材料ということではなく、いろいろの材料を用いた炒め料理で、日本でいえば、五目炒めのようなものです。



44. 青椒肉丝 ¥850
チンジャオロース



45. 酢豚 ¥880
酢豚



46. 油淋鸡
油淋鶏 ¥900



47. 木須肉 ¥880
豚肉ときくらげと玉子の炒め

木須肉(ムシュウロウ)はまぐらげと豚肉の炒め、山東料理の代表的な一品である。豚肉、鶏肉のステーキ、キタゲを混ぜた料理で、スクランブルエッグの黄色くておさわさした様が木須に似ていることから名付けられました。



48. 腰果鸡丁 ¥900
鶏肉とカシューナッツの炒め

鶏肉とカシューナッツに、骨からスープ、醤油、オイスターソースから作る茶色のガーリックソースを加えて炒めた料理で、アメリカ合衆国発祥の中華料理です。

图片仅供参考 写真はイメージです

图片仅供参考 写真はイメージです

鶏肉、猪肉、牛羊肉共肉料理



61. 香酥鸡 ¥1080
料理長特製鶏のから揚げ



62. 辣子鸡 ¥1080
鶏の四川風炒め

辣子鶏(ラーゼーチー)は、素揚げした鶏肉を大量の唐辛子と共に強火で炒める料理で、大量の唐辛子や花椒と一緒に炒めることで麻辣味を出すのが基本です。



63. 黑椒牛肉 ¥1180
牛肉の黒胡椒炒め

牛肉の表面を強火でしっかり焼き、香りを出し、黒胡椒の刺激が後引きで、ご飯もビールもお代り必須の美味しい中華炒めです。



64. 蠔油牛肉 ¥1180
牛肉のオイスターソース炒め

白いご飯によく合うこっくり味「牛肉のオイスターソース炒め」の発祥地は中国広東省で、牛バラ肉のオイスターソース味の炒め料理です。



70. 红烧肉 ¥1280
スパイス香る 豚の角煮

下茹でした豚のバラ肉(三枚肉)肉を一口大に切り、調味料や香味野菜を加えて柔らかく煮る料理です。



67. 韭菜猪肝 ¥880
レバニラ炒め



71. 家常豆腐 ¥980
揚げ豆腐の中華風炒め

家常豆腐(かじょうどうふ)は、発祥は四川省で、中国で親しまれている家庭料理で、揚げ豆腐を使った野菜系の料理です。



75. 麻婆茄子 ¥980
麻婆茄子

日本における「麻婆茄子」は、麻婆豆腐と同じ調味法により作られるナスと豚肉の炒め煮で、ナスとの相性と日本人の味覚を考慮して唐辛子風味を控え美味の風味をきかせた料理です。



74. 鱼香茄子 ¥980
ユイシャンナス

「魚香」(ユイシャン)とは、唐辛子や豆板醤、ニンニク、ショウガが効かせ、魚を使わずに魚の様なうま味を作り出し、甘酢を隠し味に使ったナズ料理です。



77. 蒜茸菠菜 ¥980
ニンニク香るほうれん草炒め



76. 蠔汁香菇油菜 ¥980
椎茸とチンゲン菜のオイスターソース炒め



78. 地三鮮 ¥980
地三鮮

地三鮮(ディーサンシエン)は、ジャガイモとナス、そしてピーマンを炒めた料理で、中国の東北地方で親しまれています。地三鮮という名は、これら3つの野菜を「大地からの宝物」に見立ててつけられました。

豆腐、野菜系野菜料理

图片仅供参考 写真はイメージです

图片仅供参考 写真はイメージです

汤菜/甜品
スープ/デザート



96. 蛋花汤 ¥480
たまごスープ



98. 酸辣汤 ¥580
酸辣湯

酸辣湯(サンラータン)は、四川料理のスー
プのひとつ。酢の酸味と唐辛子や胡椒
の辛味と香味を利かせた、酸味豊かな
辛みのあるスープで年間を通して食べ
られる料理です。

99 银丝鲜虾汤 ¥980
海老スープ

106.
炸芝麻球 ¥480 (3个)
揚げごま団子



图片仅供参考 写真はイメージです

點心



79. 春卷2个 ¥300
春巻き2個

80. 肉焼売3个 ¥480
焼売3個



83. 小籠包3个 ¥480
小籠包3個

84. 虾饺子3个 ¥480
エビ蒸し餃子3個



86. 水餃子8个 ¥600
水餃子8個

图片仅供参考 写真はイメージです



87. 扬州炒饭 ¥880
揚州チャーハン
揚州チャーハン是中国料理の定番で、良材の鶏卵、肉、海産物、野菜などを細かく刻み入れ、ご飯と一緒に炒める料理です。



88. 海鮮生菜炒饭 ¥980
海鮮レタスチャーハン

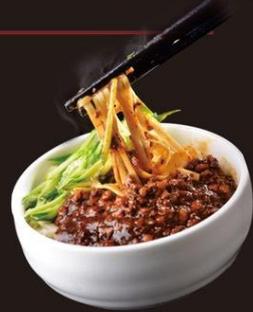


90. 辣炒饭 ¥880
ピリ辛チャーハン

89. 肉香炒饭 ¥880
挽肉玉子チャーハン



92. 北京炸酱面 ¥1180
北京ジャージャー麺



图片仅供参考 写真はイメージです

炒飯、面、チャーハン、麵