

# 中国飯店 今月の特別料理

## (青蟹)

(珍味酔青蟹) 渡り蟹の紹興酒漬け(酔っ払い蟹) ¥6,000より  
*Marinated hair crab with chinese wine*

## (毛蟹)

(凍毛蟹) オホーツク海産 毛蟹の冷製 特製紅酢タレ付き ¥5,000より  
*Cold hair crab dish*

(毛蟹粉元壺) 壺入りフカヒレの濃厚醤油煮込み、毛蟹ほぐし身あんかけ ¥7,800  
*Braised shark's fin with soy sause in a pot topped with hair crab meat*

## (前菜)

(葱油拌萵苣) チシャトウ(茎レタス)の自家製葱ソース和え ¥1,800  
*Stem lettuce in a leek sauce*

(花椒紅羅卜) 細切り紅芯大根のさっぱり山椒風味 ¥1,800  
*Watermelon radish Japanese pepper flavor*

(冷拌炸中蝦) ソフトシェルシュリンプのフリット 冷製仕立て ¥2,500  
*Marinated Japanese tiger prawn fritter*

## (海鮮)

(葱姜彩炒魷魚) アオリイカと彩り野菜のネギショウガ炒め ¥3,200  
*Stir-fried squid and ginger and leeks*

(魚子醬煎帶子) 帆立貝柱の煎り焼き空豆ソース キャビアのせ 1人前 ¥1,800  
*Sauteed with special seaweed souce (2人前より)*

(奶油海螺口磨黒菇) サザエとマッシュルームのクリーム煮 黒トリュフ風味 ¥3,800  
*Cream of turban and mushroom black truffle flavor*

(海胆屯蛋毛蟹粉) ウニ風味の茶碗蒸し 毛蟹ほぐし身あんかけ 1人前 ¥2,500  
*Sea urchin egg custard with hair crab meat*

## (牛肉)

(豆豉牛肉卷三絲) 三種食材の国産牛ロース巻き黒豆ソース ¥3,500  
*Beef and vegetable rolls black bean taste*

## (豚肉)

(霧島黒醋排骨) 霧島産 黒豚を使った黒酢スプタ ¥3,000  
*Sweet and sour from kirishima pork with black vine*

## (湯)

(芙蓉海鮮湯) 旬の海鮮と卵白のとろみスープ 1人前 ¥1,500  
*Seasonal seafood and egg white soup*

## (野菜)

(各種時菜) 季節野菜のお料理 (空豆・空心菜・オオタニワタリ) ¥2,000より  
*Seasonal vegetable dishes*

## (点心)

(上海葱油餅) 上海風 葱入り焼きパイ 3個 ¥750  
*Onion-filled baked pie*

(魚翅水餃子) フカヒレ入り水餃子 3個入り ¥1,200  
*Boiled dumpling in shark's fin*

## (麺・飯)

(鮮貽貝煮麺) 磯の香りの特製海鮮つゆそば ¥2,800  
*Soup noodle with seafood*

(黒椒二芽和牛炒飯) 2色アスパラガスと和牛の黒胡椒チャーハン ¥2,800  
*Fried rice with asparagus and Japanese beef*