

焼味 焼きもの Barbecue

脆皮丁方肉 皮付き豚バラ肉の焼きもの

Crispy roasted pork
¥1,400

蜜汁叉焼 オリジナルチャーシュー

BBQ Pork in Chinese Style
¥1,400

餐前小食 前菜 Appetizers

紫玉蘭前菜盆 こだわり前菜の盛り合わせ

Selected appetizers
¥3,200

口水鶏 蒸し鶏の四川ソース

Steamed Chicken with Spicy Sauce
¥1,500

葱油鶏 蒸し鶏の葱塩ソース

Steamed Chicken with Leak Sauce
¥1,200

冷菜鮑片 鮑の薄造り冷菜

Thinly made cold abalone
¥3,300

海月頭 クラゲの冷製

Jelly fish with garlic sauce
¥1,300

涼拌茄子 冷製茄子の自家製皮蛋ソース

Eggplant with century egg Sauce
¥950

香菜沙拉 パクチーたっぷりサラダ

Coriander Salad
¥1,600

小魚拌花生 辛いピーナッツとシラス

White Bait with Spicy Peanuts
¥750

府衣香菜 湯葉とパクチーの和え物

Marinated Bean curd skin & Chinese Herb
¥900

皮蛋拌豆腐 ピータン豆腐

Peatan with Tofu
¥850

麻婆豆腐 紫玉蘭名物豆腐料理

Braised tofu and spicy sauce

白麻婆豆腐 White Braised tofu and spicy sauce

赤麻婆豆腐 Red Braised tofu and spicy sauce

黒麻婆豆腐 Black Braised tofu and spicy sauce

緑麻婆豆腐 Green Braised tofu and spicy sauce

黄麻婆豆腐 Yellow Braised tofu and spicy sauce

各種 ¥1,700



紫玉蘭點心 点心 Dim Sum

肉汁鍋貼 焼餃子

Pan-Fried pork dumpling
(二個) ¥660

上海小籠包 小籠包

Steamed soup dumpling
(二個) ¥660

鮮蝦餃 海老蒸し餃子

Steamed Shrimp dumpling
(二個) ¥460

焼売 焼売

Shaomai
(二個) ¥500

糯米焼売 モチ米入り焼売

Glutinous rice shaomai
(二個) ¥500

素菜包 野菜饅頭

Vegetable steamed dumpling
(二個) ¥600

羅卜餅 大根もち

Pan-fried radish cake
(二個) ¥560

蒸花巻 蒸しパン

Steamed Bread
(二個) ¥400

春巻 春巻き

Spring Roll
(二本) ¥660

春菊餃 春菊蒸し餃子

Steamed Shrimp Dumpling (Shrimp Gyoza)
(二個) ¥460

汤 スープ Soup

魚翅

紅焼排翅 フカヒレの姿 醤油煮込み

Braised whole shark fin in special sauce
お一人様 ¥11,000 ~

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレスープ

Shark's fin & Crab meat Soup
お一人様 ¥2,500

人參烏骨鶏湯 烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ

Silky Chicken & Asian Ginseng Soup
お一人様 ¥3,500

上海酸辣湯 サンラータン

Hot & Sour Soup
お一人様 ¥1,500

銀絲干貝羹 干し貝柱と豆腐のスープ

Dried Scallop & Tofu Soup
お一人様 ¥2,000

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店名物 Chuugokuhannten specialty

北京脆鴨皮 北京ダック

Peking Duck

1/4羽 (〜2枚) ¥2,400

1/2羽 (2〜4枚) ¥4,800

1羽 (〜8枚) ¥9,600

游龍活魚 海鮮 Seafood

軟殻蟹 ソフトシェルクラブ

Soft-shell Crab

※調理方法をお選びください。

(唐揚げガーリックフレークかけノ

春雨入り土鍋ノ葱と生姜風味炒め)

¥3,600

白灼中蝦 才巻海老の湯引き

Boiled Shrimp with Original Sauce

¥3,500

紅汁蝦球 大海老のマヨネーズソース

Fried Prawn in Mayonnaise Sauce

¥2,800

XO醬三鮮 海老と帆立貝、烏賊のXO醬炒め

Sauteed Seafood with XO Sauce

¥2,600

干焼蝦仁 海老のチリソース

Sauteed Shrimp in Chili Sauce

¥2,300

五穀之豊 麵・飯 Noodle and Rice

什錦炒麵 五目あんかけ焼きそば

Fried Noodle topped with a variety of Seafood

¥2,300

上海炒麵 上海式焼きそば

Fried noodle Shanghai style

¥1,600

坦々麵 四川風タンタン麵

Sichuan style sesame soup noodle with minced pork

¥1,800

四川風牛肉麵 四川風牛肉辛味スープそば

Spicy soup noodle Sichuan style

¥2,500

崧子大良炒飯 松の実のせ たまり醤油の黒チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

¥2,000

烏魚子芹菜炒飯 サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン

Botargo and celery Fried Rice

¥3,300

XO醬炒飯 海鮮入りXO醬チャーハン

Fried Rice with XO Sauce

¥2,500

揚州炒飯 五目チャーハン

Fried Rice with Pork & Shrimp & Vegetable

¥1,800

家常小菜 メインディッシュ Traditional Dish

油淋鶏 油淋鶏

Salad with Fried Chicken

¥2,200

黒醋排骨 黒酢酢豚

Sweet & Sour Pork in Black Vinegar

¥2,200

東坡肉 豚の角煮 中国スタイル

※20〜30分程お時間をいただきます。

Braised pork belly Chinese style

¥2,900

水煮牛肉 牛肉の四川風辛味煮込み

Spicy Beef Stew Szechuan Style

¥2,900

青椒肉絲 細切り豚肉とピーマンの炒め

Stir-fried pork and green pepper soy sauce

¥2,000

腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツ炒め

Cashew Chicken

¥1,900

時令蔬菜 野菜 Vegetables

中式炒素菜 中国野菜のあっさり炒め

Sauteed Seasonal Vegetables

¥1,800

甜品 デザート Dessert

水果杏仁 季節のフルーツ杏仁豆腐

seasonal Fruit Almond Jelly

¥800

椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク

Coconut Milk with Tapioca

¥600

楊枝甘露 タピオカ入りマンゴーミルク

Mango Milk with Tapioca

¥700

芒果凍布甸 マンゴープリン

Mango Pudding

¥700

冰激凌 季節のジェラート

Seasonal Gelato

¥700

麻球 揚げ胡麻団子

Fried Sesame ball

(四個) ¥1,000

