

## 焼味

## 焼きもの Barbecue

|       |  |                                       |                             |
|-------|--|---------------------------------------|-----------------------------|
| 北京脆鴨皮 | 中国飯店名物 北京ダック<br>Beijing roasted duck       | 1羽 (～8枚)<br>1/2羽 (2～4枚)<br>1/4羽 (～2枚) | ¥12,000<br>¥6,000<br>¥3,000 |
| 脆皮丁方肉 | 皮付き豚バラ肉の焼きもの<br>Crispy roasted pork        |                                       | ¥1,700                      |
| 蜜汁叉焼  | オリジナルチャーシュー<br>Original honey roasted pork |                                       | ¥1,700                      |

## 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<br>Selected appetizers                         |  | ¥3,200 |
| 口水鶏    | 蒸し鶏の四川ソース<br>Chilled steamed chicken with Sichuan hot sauce |  | ¥1,700 |
| 葱油鶏    | 蒸し鶏の葱塩ソース<br>Chilled steamed chicken with leek sauce        |  | ¥1,400 |
| 冷菜鮑片   | 鮑の薄造り冷菜<br>Thinly made cold abalone                         |  | ¥3,600 |
| 海月頭    | クラゲの冷製<br>Jellyfish head with a scallion oil                |  | ¥1,700 |
| 涼拌茄子   | 冷製茄子の自家製皮蛋ソース<br>Preserved duck egg and boiled eggplant     |  | ¥1,100 |
| 香菜沙拉   | パクチーたっぷりサラダ<br>Coriander salad                              |  | ¥1,600 |
| 小魚拌花生  | 辛いピーナッツとシラス<br>White Bait with spicy peanuts                |  | ¥900   |
| 府衣香菜   | 湯葉とパクチーの和え物<br>Soy milk skin and coriander                  |  | ¥1,100 |
| 皮蛋拌豆腐  | ピータン豆腐<br>Duck egg with tofu                                |  | ¥1,100 |

## 湯

## スープ Soup

|        |  |      |           |
|--------|--|------|-----------|
| 紅焼排翅   | フカヒレの姿 醤油煮込み<br>Braised whole shark fin in special sauce | お一人様 | ¥13,200 ～ |
| 蟹肉魚翅湯  | 蟹肉入りフカヒレスープ<br>Shark fin soup and crab meat              | お一人様 | ¥2,500    |
| 人參烏骨鶏湯 | 烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ<br>Silky chicken and healing herb soup      | お一人様 | ¥3,500    |
| 上海酸辣湯  | サンラータンスープ<br>Hot and sour soup                           | お一人様 | ¥1,500    |
| 銀絲干貝羹  | 干し貝柱と豆腐のスープ<br>Dried scallop and tofu soup               | お一人様 | ¥2,000    |

## 游龍活魚

## 海 鮮 Seafood

|          |  |        |
|----------|--|--------|
| 軟 殼 蟹    | ソフトシェルクラブ<br>Soft-shell crab<br>※調理方法をお選びください。<br>(唐揚げガーリックフレークかけ/春雨入り土鍋/葱と生姜風味炒め) | ¥3,600 |
| 白 灼 中 蝦  | 才巻海老の湯引き<br>Boiled shrimp with original sauce                                      | ¥4,200 |
| 紅 汁 蝦 球  | 大海老のマヨネーズソース<br>Deep fried prawn with mayonnaise sauce                             | ¥3,300 |
| XO 醬 三 鮮 | 海老と帆立貝、烏賊のXO醬炒め<br>Sauteed seafood with XO sauce                                   | ¥2,600 |
| 干 燒 蝦 仁  | 海老のチリソース<br>Fried prawn with chili sauce   | ¥2,300 |

## 家常小菜

## メインディッシュ Traditional Dish

|         |  |        |
|---------|--|--------|
| 油 淋 鶏   | 油淋鶏<br>Crispy chicken with spicy soy sauce                                       | ¥2,200 |
| 黒 醋 排 骨 | 黒酢豚<br>Sweet and sour pork with black vinegar sauce                              | ¥2,200 |
| 東 坡 肉   | 豚の角煮 中国スタイル<br>Shanghai-style braised pork belly ※20~30分程お時間をいただきます。             | ¥2,900 |
| 水 煮 牛 肉 | 牛肉の四川風辛味煮込み<br>Braised wagyu with "Sichuan-style" spicy hot sauce in earthen pot | ¥3,500 |
| 青 椒 肉 絲 | 細切り豚肉とピーマンの炒め<br>Stir-fried pork and green pepper with soy sauce                 | ¥2,000 |
| 腰 果 鶏 丁 | 鶏肉とカシューナッツ炒め<br>Stir-fried dice cut chicken with cashew nuts                     | ¥1,900 |

## 五穀之豊

## 麵・飯 Noodle and Rice

|               |   |        |
|---------------|---|--------|
| 什 錦 炒 麵       | 五目あんかけ焼きそば<br>Stir-fried noodle with chop suey                                  | ¥2,300 |
| 黄 萆 醬 油 炒 麵   | 黄ニラともやしの醤油やきそば<br>Stir-fried noodle with Chinese yellow chives and bean sprouts | ¥1,600 |
| 坦 々 麵         | 四川風タンタン麵<br>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<br>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<br>Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts   | ¥2,000 |
| 鳥 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<br>Fried rice with Botargo and celery                     | ¥3,300 |
| XO 醬 炒 飯      | 海鮮入りXO醬チャーハン<br>Fried Rice with XO Sauce with seafoods                          | ¥2,500 |
| 揚 州 炒 飯       | 五目チャーハン<br>Fried Rice with Pork, Shrimp and Vegetables                          | ¥1,800 |

## 麻婆豆腐

## 紫玉蘭名物豆腐料理 Braised tofu and spicy sauce

|       |   |    |        |
|-------|---|----|--------|
| 白麻婆豆腐 | 白マーボー豆腐   | 各種 | ¥1,900 |
|       | White Braised tofu,yam,mushroom and minced chicken with spicy sauce |    |        |
| 赤麻婆豆腐 | 赤マーボー豆腐   |    |        |
|       | Red Braised tofu and minced pork with spicy sauce                   |    |        |
| 黒麻婆豆腐 | 黒マーボー豆腐   |    |        |
|       | Blak Braised tofu,squid ink and squid with spicy sauce              |    |        |
| 緑麻婆豆腐 | 緑マーボー豆腐   |    |        |
|       | Green Braised tofu,shepherd's purse and Whelk with spicy sauce      |    |        |
| 黄麻婆豆腐 | 黄マーボー豆腐   |    |        |
|       | Yellow Braised tofu and salted egg crust with spicy sauce           |    |        |

## 紫玉蘭點心

## 点 心 Dim Sum

|        |  |    |      |
|--------|--|----|------|
| 濃汁煎鍋貼餃 | 上海式焼きギョウザ                              | 二個 | ¥660 |
|        | Pan-fried pork dumpling                |    |      |
| 上海小籠包  | ショウロンポウ                                | 二個 | ¥660 |
|        | Steamed soup dumpling                  |    |      |
| 晶瑩蝦餃   | 広東式海老蒸し餃子                              | 二個 | ¥550 |
|        | Steamed Shrimp dumpling                |    |      |
| 鮮蝦燒売仔  | 海老と豚肉のシュウマイ                            | 二個 | ¥500 |
|        | Steampinged pork and shrimp dum        |    |      |
| 糯米燒売   | 餅米入りシュウマイ                              | 二個 | ¥500 |
|        | Glutinous rice shaomai                 |    |      |
| 素菜包    | 野菜まんじゅう                                | 二個 | ¥600 |
|        | Steamed vegetable filling bun          |    |      |
| 香煎蘿白糕  | 大根もち                                   | 二個 | ¥560 |
|        | Pan-fried radish cake                  |    |      |
| 蒸花卷    | 蒸しパン                                   | 二個 | ¥400 |
|        | Steamed bun (plain)                    |    |      |
| 春卷     | 春巻き                                    | 二本 | ¥660 |
|        | Spring roll                            |    |      |
| 鮮蝦春菊餃  | 春菊蒸し餃子                                 | 二個 | ¥500 |
|        | Steamed crowndaisy and shrimp dumpling |    |      |

## 甜品

## デザート Dessert

|       |   |    |        |
|-------|---|----|--------|
| 水果杏仁  | 季節のフルーツ杏仁豆腐   |    | ¥900   |
|       | Seasonal fruit almond jelly                         |    |        |
| 芒果凍布甸 | マンゴープリン   |    | ¥800   |
|       | Mango pudding                                       |    |        |
| 椰汁西米露 | タピオカ入りココナッツミルク                                      |    | ¥700   |
|       | Coconut milk with tapioca                           |    |        |
| 楊枝甘露  | タピオカ入りマンゴーミルク                                       |    | ¥800   |
|       | Mango milk with tapioca                             |    |        |
| 冰激凌   | 季節のジェラート  |    | ¥800   |
|       | Seasonal gelato                                     |    |        |
| 芝麻球   | 揚げ胡麻団子  | 四個 | ¥1,000 |
|       | Deep-fried dumpling stuffed with sweet bean filling |    |        |

※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.