TAKE OUT 中國飯店 MENU

葱油鶏　蒸し鶏葱塩だれ
¥1,400

口水鶏　よだれ鶏
¥1,700

中国飯店名物
北京脆鴨皮　北京ダック
（二本）¥3,000

府衣香菜　湯葉とパクチーの和え物
¥1,100

定番の料理をご自宅で

テイクアウトコース

※二名様分より承ります。

二名様分 ¥8,800

前菜の盛合せ
海老のチリソース
フカヒレと海鮮のスープ
紫玉蘭特製點心
麻婆豆腐
名物 黒酢のすぶた
五目チャーハン

※写真はイメージです。

干焼蝦仁　エビのチリソース
¥2,300

黒醋排骨　黒酢酢豚
¥2,200

XO醤三鮮　海老と帆立貝、
烏賊のXO醤炒め
¥2,600

肉汁鍋貼　焼餃子　（四個）¥1,320
海老蒸し餃子　（四個）¥1,100

紅焼排翅
フカヒレの姿　醤油煮込み
お一人様　¥13,200 〜

麻婆豆腐　赤麻婆豆腐
¥1,900

海鮮炒麺　海鮮あんかけ焼きそば
¥2,500

黄韮醤油炒麺　黄韮ともやしの醤油焼きそば
¥1,600

揚州炒飯　五目チャーハン
¥1,800

※表示価格には消費税８％と容器代が含まれております。
※1〜2名様用でお召し上がり頂けるサイズです。
※涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がり下さい。
※仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

http://www.chuugokuhanten.com/store/shigyokuran.html

TAKE OUT 中国飯店 MENU

拼盆 前菜 Appetizers

口水鶏　よだれ鶏
Steamed Chicken with Spicy Sauce　¥1,700

葱油鶏　蒸し鶏葱塩だれ
Steamed Chicken with Leak Sauce　¥1,400

蜜汁叉焼　蜂蜜チャーシュー
BBQ Pork in Chinese Style　¥1,700

海月頭　クラゲの和え物
Jelly fish with garlic sauce　¥1,700

冷菜鮑片　鮑の薄造り冷菜
Thinly made cold abalone　¥3,600

府衣香菜　湯葉とパクチーの和え物
Marinated Bean curd skin & Chinese Harb　¥1,100

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　Blak 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
¥1,900

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 supecial sauce　お一人様　¥13,200 〜

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

上海酸辣湯　酸辣湯
Hot & Sour Soup　お一人様　¥1,500

甜品 デザート Dessert

椰汁西米露　タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca　¥700

麻球　揚げ胡麻団子
Fried Sesame ball　（四個）¥1,000

お持ち帰りできます。
ご注文・ご予約はこちら
TEL **03-5575-7878**
【営業時間】11：30〜14：30（L.O）
17：00〜21：30（L.O）
※ご注文は 30 分前までにお願い致します 。
※緊急事態宣言中は東京都の要請に準じます。

紫玉蘭

SHIGYOKURAN 紫玉蘭 china baru

港区東麻布 3-4-16

※表示価格には消費税８％と容器代が含まれております。
※1〜2名様用でお召し上がり頂けるサイズです。
※涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がり下さい。
※仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
http://www.chuugokuhanten.com/store/shigyokuran.html

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）¥3,000
1/2羽（2〜4枚）¥6,000

游龍活魚 海鮮 seafood

紅汁蝦球　大海老のマヨネーズソース
Fried Prawn in Mayonnaise Sauce　¥3,300

ＸＯ醤三鮮　海老と帆立貝、烏賊のＸＯ醤炒め
Sauteed Seafood with XO Sauce　¥2,600

干焼蝦仁　エビのチリソース
Sauteed Shrimp in Chili Sauce　¥2,300

家常小菜 メインディッシュ Traditional Dish

油淋鶏　ユーリンチー
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
Braised pork belly Chinese style　¥2,900

五穀之豐 麺・飯 Noodle and Rice

ＸＯ醤炒飯　海鮮入りＸＯ醤チャーハン
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

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

什錦炒麺　五目あんかけ焼きそば
Fried Noodle topped with a variety of Seafood　¥2,300

黄韮醤油炒麺　黄ニラともやしの醤油焼きそば
Stir-fried noodle with Chinese yellow chives and bean sprouts　¥1,600

紫玉蘭點心 点心 Dim Sum

肉汁鍋貼　焼餃子
Pan-Fried pork dumpling　（四個）¥1,320

鮮蝦餃　海老蒸し餃子
Steamed Shrimp dumpling　（四個）¥1,100

焼売　焼売
Shaomai　（四個）¥1,000

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

春巻　春巻き
Spring Roll　（二本）¥660

春菊餃　春菊蒸し餃子
Steamed Shrimp Dumpling（Shrimp Gyoza）　（四個）¥1,000