

# 本格四川料理 天府の国 四川地方の恵み

この度は景德鎮にご来店下さいまして誠に有難うございます。  
横浜中華街には約250の中華料理店があると言われております。  
景德鎮では、ピリリと辛い本場の四川料理を中心とした本格的な  
中国料理がお楽しみ頂けます。  
本格的な四川料理の味わいを、是非、皆様でお楽しみください。

Thank you for coming to our restaurant, Keitokuchin.  
It is said that there are about more than 250 Chinese restaurants  
at Yokohama Chinatown.  
We serve authentic Chinese cuisine,  
Sichuan which tastes spicy hot mainly here.  
We hope you'll enjoy the finest Sichuan cuisine.  
We'd like to welcome you with our hospitality.

Thank you.

料理名に唐辛子マークの付いているメニューが  
ございますが、辛さの度合いを示したものです。  
辛さの度合いは唐辛子マークが目安となります。

Menus which has red pepper mark are the hot dishes  
which used Sichuan red pepper and chinese pepper.  
The word in the red peppers provide an indication of hot level.



… やや辛め  
Slightly hot



… 辛め  
Hot



… 激辛  
Super hot



Sichuan red pepper  
本場の中国四川唐辛子 ( 辣 :ㇿ)

辛さ調整もできますので  
ご注文時にお申し付け下さい。

We can adjust the hot levels according to your predilection.  
Please feel free to ask our staffs.

※料理の写真はイメージです  
※季節によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。  
The photograph of the dish is an image  
There is the case that a content of the dish is changed by a season.

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



# 景徳鎮料理長 おすすめ四川料理



魚の山椒辛子水煮(激辛)

水煮魚片

2,150 円  
(税込2,365 円)



豚肉と揚げ出し豆腐の辛子ソース煮(辛)

魚香豆腐

1,900 円  
(税込2,090 円)



豚肉角切り四川風煮(激辛)

麻辣扣肉

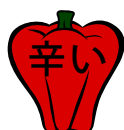
2,100 円  
(税込2,310 円)



本格四川ホイコーロー

四川回鍋肉

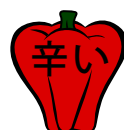
1,900 円  
(税込2,090 円)



若鶏の四川唐辛子の香り炒め

辣子鶏

1,900 円  
(税込2,090 円)



汁なしカエルの四川唐辛子の香り炒め

四川幹鍋牛蛙

2,000 円  
(税込2,200 円)

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



# 景德鎮料理長

# おすすめ料理



エビとミニ青梗菜の塩炒め

菜芯蝦仁

2,300 円  
(税込2,530 円)



鮑のステーキ黒豆バターソース

鼓椒煎鮮鮑

3,600 円  
(税込3,960円)



海老と挽き肉の四川漬け唐辛子花山椒炒め

麻辣肉末蝦仁

2,300 円  
(税込2,530 円)



ボイルタコのガーリックソースかけ

蒜汁章魚

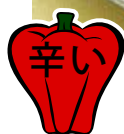
1,750 円  
(税込1,925 円)



海鮮三種と旬野菜の四川黒豆炒め

老干媽三鮮

2,300 円  
(税込2,530円)



鴨ロースとおこげ、野菜の山椒唐辛子炒め

鍋粍炒鴨肉

2,000 円  
(税込2,200 円)

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



# 景德鎮飲茶コース



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。(料理写真は2名様分)

お一人様 **3,000円コース**  
(税込3,300円)

1. 前菜三種盛り合わせ

三味拼盤 Assorted three cold dishes

2. 海老蒸し餃子

鮮蝦餃子 Seafood dumplings

3. フカヒレ入り餃子

魚翅餃子 Shark's fin dumplings

4. 大根もち

蘿蔔糕 Daikon cake

5. 蟹卵シュウマイ

蟹黄燒売 Steamed Chinese shumai dumplings with crab roe

6. ショウロンポウ

小籠包 Chinese dumplings in meat and soup <Shorompoes>

7. 肉シュウマイ

肉燒売 Seafood Chinese dumplings (Shao-mais)

8. コーンスープ

粟米上湯 Corn potage soup

9. カニ肉チャーハン

蟹肉炒飯 Fried rice with crab's meat

10. タピオカ入りココナッツミルク

凍西米露 Coconut milk with tapioca





# 景德鎮料理長 おすすめ特別コース



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。(料理写真は2名様分)

お一人様 **5,800円コース**  
(税込6,380円)

1. 三種冷菜の盛り合わせ

三味拼盤 Assorted three cold dishes

2. フカヒレ姿煮

迷你排翅 Stewed whole shark's fin

3. 二種海鮮と四川豆豉ソース炒め

老干妈炒双鲜 Assorted two seafood and Sichuan bean sauce

4. 手作り点心二種盛り合わせ

点心両道 Two kinds steamed Chinese dumplings

5. 北京ダック

北京烤鴨 Peking duck

6. 大海老のチリソース煮

干烧蝦花 Stewed large prawns in chili sauce

7. 本場四川のマーポー豆腐

陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu (very hot)

(※普通の辛さに変更も出来ます。)

8. アワビ入りスープ

清湯鮑片 Shark's fins soup

9. 梅漬けザーサイチャーハン

梅菜炒飯 Fried rice Pickled plums

10. 本日のデザート

甜品一道 Today's dessert



# 景德鎮コースメニュー



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。

※料理写真は2名様分

## お一人様 **3,500円コース** (税込3,850円)

### 1. 三種冷菜盛り合わせ

三味拼盆 Assorted three cold dishes

### 2. 牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲 Fried shredded beef with green pepper

### 3. 鶏肉とカシューナッツの炒め

腰果鷄丁 Stir-fried chicken with cashew nuts

### 4. エビのチリソース煮

干焼蝦仁 Stewed prawns in chili sauce

### 5. 三種具材入りフカヒレスープ

三絲魚翅湯 Shark's fin soup

### 6. 四川マーボー豆腐

陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu(very hot) ※普通の辛さに変更できます。

### 7. 五目チャーハン

五目炒飯 Fried rice with pork and vegetables

### 8. 本日のデザート

今日甜品 Today's dessert



# 景德鎮コースメニュー



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。

※料理写真は2名様分

## お一人様 **4,600円コース** (税込5,060円)

1. 三種冷菜盛り合わせ  
三味拼盆 Assorted three cold dishes
2. 牛肉薄切りと野菜の  
オイスターソース炒め  
蠔油牛肉 Sliced beef saute and vegetables with oyster sauce
3. イカのXO醬炒め  
XO醬魷魚 Cuttlefish saute with XO-sauce
4. 二種点心の蒸し物盛り合わせ  
双色点心 Two kinds steamed Chinese dumplings
5. 大海老のチリソース煮  
干焼蝦花 Stewed large prawns in chili sauce
6. 四川マーボー豆腐 ※普通の辛さに変更できます。  
陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu(very hot)
7. 貝柱入りフカヒレスープ  
干貝魚翅湯 Shark's fins soup with scallops
8. カニ肉入りレタスチャーハン  
生菜蟹肉炒飯 Fried rice with lettuce and crab's meat
9. 本日のデザート  
今日甜品 Today's dessert



# 景德鎮コースメニュー



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。

※料理写真は2名様分

## お一人様 **10,000円コース** (税込11,000円)

1. 特製冷菜盛り合わせ  
特製拼盆 Special assorted cold dishes
2. フカヒレの姿煮  
紅焼排翅 Stewed whole shark's fins
3. ホタテ、イカの淡雪仕立て  
芙蓉双鮮 Scallops and squid with meringue
4. 北京ダック  
北京烤鴨 Peking duck
5. 大海老のチリソース煮  
干焼蝦花 Stewed large prawns in chili sauce
6. タラバ蟹のネギショウガ炒め  
葱姜帝王蟹 King crab with green onion ginger
7. 四川マーボー豆腐 ※普通の辛さに変更できます。  
陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu (very hot)
8. アワビとシイタケの澄しスープ  
鮑魚冬菇湯 Braised abalone and mushroom soup
9. 牛肉細切り焼きそば  
牛肉炒麵 Fride noodles with sliced beef  
(レタス入り牛挽肉チャーハンに変更できます。)  
or 生菜牛肉末炒飯 or Fride rice with beef and lettuce
10. 本日のデザート  
今日甜品 Today's dessert



# 景德鎮コースメニュー



コースは2名様よりご注文を承ります。写真はイメージです。

※料理写真は2名様分

## お一人様 **12,000円**コース (税込13,200円)

1. 特製冷菜盛り合わせ  
特製拼盆 Special assorted cold dishes
2. 大フカヒレ姿煮  
紅焼大排翅 Stewed whole shark's fins
3. 牛ヒレ肉の季節野菜炒め  
鮮蔬牛柳 Beef fillet with season vegetable
4. 北京ダック  
北京烤鴨 Peking duck
5. 二種点心蒸し物盛り合わせ  
双色点心 Two kinds steamed Chinese dumplings
6. アワビとシイタケ、タケノコ煮込み  
鮑魚双冬 Braised abalone and mushroom with bamboo shoots
7. タラバ蟹のネギショウガ炒め  
葱姜帝王蟹 King crab with green onion ginger
8. 四川マーボー豆腐 ※普通の辛さに変更できます。  
陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu(very hot)
9. 海老のすり身団子と衣笠茸の澄しスープ  
竹筴蝦丸汤 Prawn boll and bamboo fungus soup
10. 海鮮チャーハン  
海鮮炒飯 Fried rice with seafood
11. 本日のデザート二種  
今日甜品 Today's dessert



# ファミリーコース

ファミリーコースは約3～5名様分の1卓分のお得なコースです。



## 12,000円コース

(税込13,200円)

二種点心と北京ダックは人数分をお出し致します。但し、最大5名様までとなります。

一卓 **12,000円** (3～5名様)  
(税込13,200円)

The price of this course is per one table <for about three to five persons>

### 1. 三種冷菜盛り合わせ

三味拼盤 Assorted three cold dishes

### 2. 牛肉のガーリック入りカキ油炒め

蠔蒜牛肉 Beef oyster oil saute with garlic

### 3. 海老のチリソース煮

乾焼蝦仁 Stewed prawns in chili sauce

### 4. 二種点心盛り合わせ

點心二道 Two kinds steamed Chinese dumplings

### 5. 北京ダック

北京烤鴨 Peking duck

### 6. 貝柱入りフカヒレスープ

干貝魚翅 Shark's fins soup with scallops

### 7. 蟹肉チャーハン

蟹肉炒飯 Fried rice with crab's meat

### 8. 本日のデザート

點心一道 Today's dessert



# ファミリーコース

ファミリーコースは約3～5名様分の1卓分のお得なコースです。



※写真はイメージです

## 16,500円コース

(税込18,150円)

二種点心と北京ダックは人数分をお出し致します。但し、最大5名様までとなります。

一卓 **16,500円** (3～5名様)  
(税込18,150円)

The price of this course is per one table <for about three to five persons>

### 1. 四種冷菜盛り合わせ

四味拼盤 Assorted four cold dishes

### 2. 海老、イカ、ホタテの三種炒め

生炒三鮮 Shrimps, cuttlefish and scallops saute

### 3. 二種点心盛り合わせ

點心二道 Two kinds steamed Chinese dumplings

### 4. 北京ダック

北京烤鴨 Peking duck

### 5. 五目おこげ

什錦鍋巴 Baked crispy rice with pork and vegetables

### 6. 四川マーボー豆腐

※普通の辛さに変更できます。

陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-Po tofu (very hot)

### 7. 三種具材入りフカヒレスープ

三絲魚翅 Shark's fins soup with three kinds ingredients

### 8. 蟹肉チャーハン

蟹肉炒飯 Fried rice with crab's meat

### 9. 本日のデザート

甜心一道 Today's dessert



## 四川料理・前菜

Sichuan appetizer



1. 豚肉薄切りニンニク辛子ソース掛け ----- 1,750  
雲白肉片 Sliced pork with garlic spicy sauce (税込1,925)



2. 蒸し鶏の四川胡麻辛子ソース掛け ----- 1,750  
怪味童鶏 (税込1,925)  
Steamed chicken with Sichuan sesame spicy sauce



3. 蒸し鶏細切り胡麻ソース掛け ----- 1,750  
棒棒鶏絲 Bangbang Chicken (税込1,925)



4. ハチの巣・センマイ・ハツ辛子和え冷菜 ----- 1,750  
夫妻肺片 (税込1,925)  
Cold dressed beef stomach with mustard



5. 四川よだれ鶏 ----- 1,750  
口水鶏 Drool chicken (税込1,925)



1. 豚肉薄切りニンニク辛子ソース掛け



2. 蒸し鶏の四川胡麻辛子ソース掛け



4. ハチの巣・センマイ・ハツ辛子和え冷菜



5. 四川よだれ鶏



6. 三種冷菜盛り合わせ

## 一般中華・前菜

appetizer

6. 三種冷菜盛り合わせ ----- 3,000  
三味拼盤 Assorted three cold dishes (税込3,300)

7. くらげの冷菜 (特製醤油ダレ or 甘酢ダレ) ----- 2,200  
拌海蜇皮 (税込2,420)  
Cold jellyfish (Soy sauce or Sweet and sour sauce)

8. 窯焼きチャーシュー冷菜 ----- 1,750  
掛爐叉焼 Charcoal Grilled cold Char siu (税込1,925)

9. 蒸し鶏の冷菜白葱添え ----- 1,750  
葱油童鶏 Cold steamed chicken with leek (税込1,925)

10. ピータンの冷菜 ----- 1,150  
松花皮蛋 Cold pidan (税込1,265)

11. ホタテの冷菜白葱添え ----- 2,200  
葱油扇貝 Cold scallop salad with white leek (税込2,420)



10. ピータンの冷菜



9. 蒸し鶏の冷菜白葱添え



8. 窯焼きチャーシュー冷菜



7. くらげの冷菜

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます（※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く）】



15. ツブ貝の唐辛子炒め



16. イカとピーナッツの唐辛子炒め



18. ホタテの辛子香り炒め



19. 殻付き海老の四川唐辛子香り炒め



20. 白身魚のピリ辛炒め



21. ソフトシュリンプの花山椒唐辛子炒め

## 四川料理・魚貝類

Sichuan seafood dishes

- 
**15. ツブ貝の唐辛子炒め** ----- 2,000  
 小煎海螺 Shellfish spicy saute (税込2,200)
- 
**16. イカとピーナッツの唐辛子炒め** ---- 1,800  
 宮保魷花 Cuttlefish and peanuts spicy saute (税込1,980)
- 
**17. イカの辛子香り炒め** ----- 1,800  
 魚香魷花 Large-sized cuttlefish spicy saute (税込1,980)
- 
**18. ホタテの辛子香り炒め** ----- 2,300  
 魚香扇貝 Scallops spicy saute (税込2,530)
- 
**19. 殻付き天使海老の四川唐辛子香り炒め** - 2,600  
 香辣脆皮蝦 Prawns with shells Sichuan spicy saute (税込2,860)
- 
**20. 白身魚のピリ辛炒め** ----- 1,800  
 魚香魚塊 Whitefish spicy saute (税込1,980)
- 
**21. ソフトシュリンプの花山椒唐辛子炒め** - 1,800  
 香辣軟蝦 Soft shrimp spicy saute with Chinese pepper (税込1,980)

四川料理は、雲南、四川地方など中国の内陸部で発達してきた料理です。この地方には大きな盆地があり、豊富な農産物に恵まれています。内陸性気候で寒暑の差が激しいこの地方は、食物の保存や貯蔵法が大変発達しており、日本で有名な搾菜(ザーサイ)も、この地方の特産です。また、その気候に合わせて調理に変化をもたせるため、香辛料や薬味を多く使用しており、濃厚な上に刺激の強い味付けが特徴となっています。



【中国料理分布図】

Sichuan cuisine was developed in Chinese inlands, such as Yunnan and Sichuan province. These areas have a large basin and are abundant in crops. With an inland climate which has great extremes of heat and cold, food preservation has been well developed. Tsa tsai, which is popular Chinese pickles in Japan, is a special product of these areas. They use many spices and seasonings in order to have variations match for the climate change, so that the cuisine features a rich, strong, and spicy taste.

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
 The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



# 四川料理 / 肉類

Sichuanmeat dishes

 23. 牛肉の薄切り山椒辛子煮 ..... 2,000  
 水煮牛肉 (税込2,200)  
 Spicy stewed sliced beef with Chinese pepper

 24. 牛肉薄切りとおこげの山椒唐辛子炒め --- 2,000  
 鍋粬炒牛肉 (税込2,200)  
 Sliced beef and backed rice spicy saute with Chinese pepper

 25. 豚レバーの辛子香り炒め ..... 1,750  
 魚香猪肝 (税込1,925)  
 Pork liver spicy saute

 26. 豚肉の細切り辛子香り炒め ..... 1,750  
 魚香肉絲 (税込1,925)  
 Sliced pork spicy saute

 27. 骨付き鶏肉四川唐辛子炒め ..... 1,900  
 小煎仔鶏 (税込2,090)  
 Chicken with bone Sichuan spicy saute

 28. 鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め --- 1,750  
 宮保鶏丁 (税込1,925)  
 Chicken and peanuts spicy saute

 29. カエルの辛子煎り炒め ..... 2,000  
 小煎田鶏 (税込2,200)  
 Frog spicy saute



23. 牛肉の薄切り山椒辛子煮



24. 牛肉薄切りとおこげの山椒唐辛子炒め



25. 豚レバーの辛子香り炒め



26. 豚肉の細切り辛子香り炒め



27. 骨付き鶏肉四川唐辛子炒め



【中国山椒 (麻: マア)】  
 Chinese pepper

【四川唐辛子 (辣: ラア)】 Sichuan red pepper  
 四川料理独特の強い辛味と色付けを担う香辛料。  
 日本の唐辛子を4~5本くらい束ねた大きさである。  
 強烈なピリ辛さを引き出す中国山椒 (麻: マア)と  
 併用されることも多く、四川料理には欠かせない。

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
 The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます (※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く)】



32. 四川マーボー豆腐 (本場の辛さ)



33. 揚げ豆腐と豚肉の家庭風辛子煮



35. 竹の子と挽肉の花山椒唐辛子炒め



37. ナスと豚肉細切り豆板醬炒め



38. 四川激辛そば



39. 四川担々麵



40. 牛バラ肉の辛子煮汁そば



42. 四川チャーハン

## 四川 / 豆腐・野菜

Sichuan tofu, vegetables

-  **32. 四川マーボー豆腐 (本場の辛さ)** ----- **1,820**  
陳麻婆豆腐 Sichuan Ma-po doufu (very hot) (税込2,002)
-  **33. 揚げ豆腐と豚肉の家庭風辛子煮** ----- **1,750**  
家常豆腐 (税込1,925)  
Spicy stewed deep fried tofu and pork
-  **34. 季節青菜と唐辛子の炒め** ----- **1,700**  
炆炒青菜 (税込1,870)  
Green vegetables in season and red pepper saute
-  **35. 竹の子と挽肉の花山椒唐辛子炒め** ----- **1,800**  
干煸竹筍 (税込1,980)  
Bamboo shoot and ground meat spicy saute with Chinese pepper
-  **36. ナスの唐辛子炒め** ----- **1,700**  
干煸茄子 Eggplant spicy saute (税込1,870)
-  **37. ナスと豚肉細切り豆板醬炒め** ----- **1,750**  
魚香茄子 (税込1,925)  
Eggplant and sliced pork saute with chili sauce

## 四川料理 / 麵・飯

Sichuan noodles, rice

-  **38. 四川激辛そば** ----- **1,000**  
麻辣湯麵 (税込1,100)  
Sichuan buckwheat noodles (very hot)
-  **39. 四川担々麵** ----- **850**  
正宗担々麵 Sichuan Tan-tan noodles (税込935)
-  **40. 牛バラ肉の辛子煮汁そば** ----- **950**  
干膾牛肉麵 (税込1,045)  
Buckwheat noodles with beef and red pepper soup
-  **41. 四川焼きそば** ----- **850**  
四川炒麵 Sichuan fried noodles (税込935)
-  **42. 四川チャーハン** ----- **850**  
四川炒飯 Sichuan fried rice (税込935)

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



一般中華

## フカヒレ・なまこ Shark's fins, sea cucumber

45. フカヒレ姿煮 (1枚) ----- 7,000  
瑶池金翅 (税込7,700)  
Stewed whole shark's fins (1 pieces)
46. 蟹肉入りフカヒレ姿煮 (1枚) ----- 7,300  
蟹肉排翅 (税込8,030)  
Stewed whole shark's fins with crab's meat (1 pieces)
47. フカヒレ入り三種海鮮炒め ----- 3,750  
三鮮炒魚翅 (税込4,125)  
Shark's fins, prawns, squid, and scallops saute
48. ナマコの醤油煮込み ----- 3,000  
紅焼海參 (税込3,300)  
Stewed sea cucumber with soy sauce
49. ナマコと鶏手羽の醤油煮込み ----- 3,000  
鶏翅海參 (税込3,300)  
Stewed sea cucumber and chicken wings with soy sauce
50. ナマコの酸味・辛味煮込み ----- 3,000  
酸辣海參 (税込3,300)  
Stewed sea cucumber <sour and hot tastes>
51. 蟹肉とフカヒレ入りスープ ----- 3,200  
蟹肉魚翅湯 (税込3,520)  
Shark's fins soup with crab's meat
52. フカヒレ入り三種具材のスープ ----- 3,000  
三絲魚翅湯 (税込3,300)  
Shark's fins soup with three kind of ingredients



45. フカヒレ姿煮 (1枚)



47. フカヒレ入り三種海鮮炒め



49. ナマコと鶏手羽の醤油煮込み



50. ナマコの酸味・辛味煮込み



52. フカヒレと三種具材のスープ



51. 蟹肉とフカヒレ入りスープ

# 海

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます（※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く）】



55. 五目おこげ



58. 海老のチリソース煮



60. 海老の卵白仕立て



61. 海老のマヨネーズ和え



64. 大海老の殻むき薄塩炒め



65. 大海老の殻むきブラックビーンズ炒め



62. ソフトシュリンプの黒酢炒め

一般中華

Baked rice **おこげ**

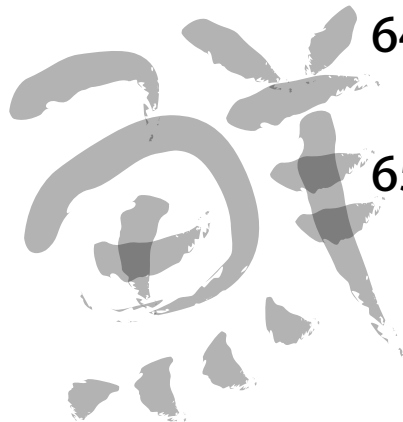
- 55. 五目おこげ ..... 2,100  
 什錦鍋粿 (税込2,310)  
 Baked rice with pork and vegetables
- 56. フカヒレ入りおこげ ..... 2,700  
 魚翅鍋粿 Baked rice with shark's fins (税込2,970)
- 57. 海鮮入りおこげ ..... 2,350  
 海鮮鍋粿 (税込2,585)  
 Baked rice with seafood <ketchup taste>

一般中華

Prawns, shrimps **エビ**



- 58. 海老のチリソース煮 ..... 2,300  
 乾焼蝦仁 Stewed shrimps in chili sauce (税込2,530)
- 59. 海老と銀杏の塩味炒め ..... 2,300  
 白果蝦花 (税込2,530)  
 Shrimps and ginkgo nuts salty saute
- 60. 海老の卵白仕立て ..... 2,300  
 芙蓉蝦仁 Shrimps with albumen (税込2,530)
- 61. 海老のマヨネーズ和え ..... 2,300  
 沙津蝦仁 Dressed shrimps with mayonnaise (税込2,530)
- 62. ソフトシュリンプの黒酢炒め ..... 1,800  
 黒醋軟蝦 Soft shrimp with Black Vinegar (税込1,980)
- 63. 大海老の殻むき辛味炒め ..... 2,700  
 家常明蝦 Spicy large prawns saute (税込2,970)
- 64. 大海老の殻むき薄塩炒め ..... 2,700  
 生炒明蝦 Shelled large prawns salty saute (税込2,970)
- 65. 大海老の殻むきブラックビーンズ炒め ..... 2,700  
 豆豉明蝦 (税込2,970)  
 Large prawns with black beans saute



※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.





66. 北京ダック



67. 鴨ロースの紅茶スモーク



69. イカとXO醬の炒め

一般中華

## 鴨肉 Ducks

66. 北京ダック (5枚) ----- 2,850 (追加1枚570円)  
北京烤鴨 Peking duck (5 pieces) (税込3,135) (税込627)
67. 鴨ロースの紅茶スモーク ----- 1,850  
樟茶鴨脯 Smoked loin of duck (税込2,035)

一般中華

## 魚・ホタテ・カニ Fish, shells, crabs

68. イカとアスパラの塩味炒め ----- 1,850  
露笋魷花 (税込2,035)  
Cuttlefish and asparagus salty saute
69. イカとXO醬の炒め ----- 1,850  
XO 醬炒魷花 (税込2,035)  
Cuttlefish saute with XO-sauce
70. 白身魚の塩味炒め ----- 1,800  
生炒魚片 Whitefish salty saute (税込1,980)
71. 白身魚の甘酢ソース掛け ----- 1,800  
糖醋魚片 Whitefish with sour sauce (税込1,980)
72. 季節魚の蒸しもの ----- 要予約  
清蒸鮮魚 Steamed season fish ※当日ご希望のお客様は  
スタッフへお尋ね下さい
73. ホタテのオイスターソース炒め --- 2,300  
蠔油扇貝 Fried scallops in oyster sauce (税込2,530)
74. ホタテのクリーム煮 ----- 2,300  
奶油扇貝 Stewed scallops in white sauce (税込2,530)
75. ソフトシェルクラブ香り揚げ、ソース3種 1,850  
香炸軟蟹 (税込2,035)  
Softshell crab fragrance deep frying, source three kinds
76. タラバ蟹のねぎしょうが炒め ----- 4,000  
姜葱帝王蟹 (税込4,400)  
It is leek ginger roasting of the king crab
-  77. タラバ蟹の花山椒・唐辛子煎り ----- 4,000  
香辣帝王蟹 (税込4,400)  
Flower Japanese pepper, red pepper roasting of the king crab



71. 白身魚の甘酢ソース掛け



72. 季節魚の蒸しもの



74. ホタテのクリーム煮



75. ソフトシェルクラブ香り揚げ、ソース3種



76. タラバ蟹のねぎしょうが炒め



77. タラバ蟹の花山椒・唐辛子煎り

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます (※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く)】



80.アワビの醤油煮込み(中国野菜添え)



82.アワビとナマコの醤油旨煮



83.若鶏の角切りカシューナッツ炒め



84.若鶏の唐揚げ甘酢ソースかけ



86.若鶏のチューリップ唐揚げ

一般中華  
Abalones  
アワビ

80. アワビの醤油煮込み (中国野菜添え) ----- 5,200  
紅焼鮑魚 Stewed abalone in soy sauce soup (税込5,720)  
with Chinese vegetables

81. アワビのクリーム煮込み (中国野菜添え) --- 5,200  
奶油鮑魚 Stewed abalone in cream sauce (税込5,720)  
with Chinese vegetables

82. アワビとナマコの醤油旨煮 ----- 5,200  
紅焼鮑参 Dish simmered in soy sauce of (税込5,720)  
an abalone and the sea cucumber

一般中華  
Chicken  
鶏肉

83. 若鶏の角切りカシューナッツ炒め ----- 1,800  
腰果鶏丁 Chicken and cashew nuts saute (税込1,980)

84. 若鶏の唐揚げ甘酢ソースかけ ----- 1,750  
油淋鶏 Deep-fried chicken with sweet vinegar (税込1,925)

85. 若鶏の唐揚げ ----- 1,750  
炸子鶏塊 Fried chicken with bone (税込1,925)

86. 若鶏のチューリップ唐揚げ ----- 1,750  
开花炸鶏 Tulip deep-fried chicken (税込1,925)

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



一般中華

# 牛肉 Beef

- 88. 牛肉とピーマンの細切り炒め ..... 1,900  
青椒牛肉 (税込2,090)  
Beef and sliced green pepper saute
- 89. 牛肉細切りとニンニクの芽炒め ..... 1,900  
蒜苗牛肉 Sliced beef and garlic sprout saute (税込2,090)
- 90. 牛肉の薄切オイスターソース炒め ---- 2,000  
蠔油牛肉 Sliced beef saute with oyster sauce (税込2,200)
- 91. 牛肉の薄切りブラックビーンズ炒め ..... 2,000  
豆豉牛肉 Sliced beef saute with black beans (税込2,200)
- 92. 牛肉の薄切りと季節野菜の鉄板焼き ---- 2,700  
鉄板牛肉 (税込2,970)  
Teppanyaki with sliced beef and vegetables



88. 牛肉とピーマンの細切り炒め





90. 牛肉の薄切オイスターソース炒め



92. 牛肉の薄切りと季節野菜の鉄板焼き

一般中華

# 豚肉 Pork

- 93. 豚肉とピーマンの細切り炒め ..... 1,750  
青椒肉絲 Pork and sliced green pepper saute (税込1,925)
- 94. 豚肉細切りとニンニクの芽炒め ---- 1,750  
蒜苗肉絲 Sliced pork and garlic sprout saute (税込1,925)
-  95. 豚肉の家庭風辛子炒め ..... 1,750  
家常肉片 Pork spicy saute (税込1,925)
-  96. 豚肉とキャベツの味噌炒め ..... 1,750  
回鍋肉片 Pork and cabbage saute with miso (税込1,925)
- 97. スブタ ..... 1,750  
糖醋猪肉 Sweet-and-sour pork (税込1,925)
- 98. 豚肉と玉子・木耳の炒め ..... 1,750  
木須炒蛋<sup>きくらげ</sup> Pork and wood ear, eggs saute (税込1,925)
- 99. 豚肉の角煮 中華野菜添え ..... 2,300  
紅焼扣肉 (税込2,530)  
Stewed pork cubes with Chinese vegetables
- 100. 骨付き豚ロースの香り揚げ ..... 1,900  
香酥排骨 Spicy fried pork with bone (税込2,090)



97. スブタ



99. 豚肉の角煮 中華野菜添え



100. 骨付き豚ロースの香り揚げ

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます（※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く）】

一般中華

Tofu, vegetables, eggs

## 豆腐・野菜・卵



102. マーボー豆腐（普通の辛さ）



103. 五目と豆腐の醤油煮込み



106. 五目うま煮（八宝菜）



107. 季節中国野菜の炒め



109. マーボナス



102. マーボー豆腐（普通の辛さ） ..... 1,600  
麻婆豆腐 Ma-po Dou-fu (税込1,760)

103. 五目と豆腐の醤油煮込み ..... 1,850  
什錦豆腐 (税込2,035)

104. 蟹肉と玉子の炒め ..... 1,800  
蟹肉炒蛋 Crabs and eggs saute (税込1,980)

105. 海老と玉子の炒め ..... 1,800  
蝦仁炒蛋 Shrimps and eggs saute (税込1,980)

106. 五目うま煮（八宝菜） ..... 2,150  
紅焼什錦 (税込2,365)  
Stewed pork and vegetables in tasty sauce <chop suey>

107. 季節中国野菜の炒め ..... 1,650  
鮮炒青菜 Vegetables in season saute (税込1,815)

108. 季節中国野菜のクリーム煮 ..... 1,700  
奶油青菜 (税込1,870)  
Stewed vegetables in season in white sauce



109. マーボナス ..... 1,700  
麻婆茄子 Ma-po eggplant (税込1,870)



110. マーボー春雨 ..... 1,500  
麻婆粉絲 Ma-po bean-starch vermicelli (税込1,650)



111. ナスと豚肉のカキソース煮 ..... 1,700  
紅焼茄子 (税込1,870)  
Stewed eggplant and pork in oyster sauce



※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



# 湯麺・冷麺 Hot/cold noodles



112. 五目そば ----- 950  
什錦湯麺 (税込1,045)  
Noodles with pork and vegetables



113. 海鮮そば ----- 1,250  
海鮮湯麺 (税込1,375)  
Noodles with seafood



114. タンタン麺 ----- 920  
肉絲担々麺 (税込1,012)  
Tan-tan noodles



115. チャーシュー麺 ----- 850  
叉焼湯麺 (税込935)  
Chinese noodles with Char siu



116. ネギそば ----- 850  
葱油湯麺 (税込935)  
Noodles with leek



117. 牛肉細切り汁そば ----- 900  
牛肉湯麺 (税込990)  
Noodles with sliced beef soup



118. 豚肉細切り汁そば ----- 850  
肉絲湯麺 (税込935)  
Noodles with sliced pork soup

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.





120. フカヒレそば(大) ----- 5,000  
 大排翅湯麵 (税込5,500)  
 Noodles with big shark's fins



121. パイコー麵 ----- 1,000  
 排骨湯麵 (税込1,100)  
 Paiko noodles



122. スーラータン麵 --- 1,000  
 酸辣湯麵 (税込1,100)  
 Noodles in hot and sour soup



123. フカヒレそば(小) --- 1,900  
 小排翅湯麵 (税込2,090)  
 Noodles with shark's fins



124. 海老そば ----- 1,000  
 蝦仁湯麵 (税込1,100)  
 Noodles with shrimps



125. バンバンジー冷麵 --- 1,300  
 棒々鶏冷麵 (税込1,430)  
 Cold bangbang chicken noodles



126. タンタン冷麵 ----- 1,200  
 担々冷麵 (税込1,320)  
 Cold Tan-tan noodles



※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
 The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



【お料理は**お持ち帰り**が出来ます (※前菜・麺類・スープ等の汁物類を除く)】

## スープ° Soup

127. 三種海鮮(海老、イカ、ホタテ)入り澄ましスープ --- 2,200  
清湯三鮮 (税込2,420)  
Clear soup of shrimps, cuttlefish and shells
128. あわびのスープ ----- 4,500  
清湯鮑片 Abalone soup (税込4,950)
-  129. 酸味と辛味の五目スープ ----- 1,300  
酸辣羹湯 (税込1,430)  
Pork and vegetables soup <hot and sour taste>
130. 季節野菜入リスープ ----- 1,250  
素菜上湯 Vegetables in season soup (税込1,375)
131. コーンスープ ----- 1,200  
粟米上湯 Corn potage soup (税込1,320)
132. 玉子スープ ----- 1,100  
蛋花上湯 Egg soup (税込1,210)

## やきそば 炒麵 Fried noodles

133. 五目焼きそば ----- 950  
什景炒麵 (税込1,045)  
Fried noodles with pork and vegetables
134. 海老焼きそば ----- 1,000  
蝦仁炒麵 Fried noodles with shrimps (税込1,100)
135. 海鮮焼きそば ----- 1,250  
海鮮炒麵 Fried noodles with seafood (税込1,375)
136. 牛肉細切り焼きそば ----- 900  
牛肉炒麵 Fried noodles with sliced beef (税込990)
137. 豚肉細切り焼きそば ----- 850  
肉絲炒麵 Fried noodles with sliced pork (税込935)
138. 焼ビーフン ----- 900  
炒米粉 Fried rice vermicelli (税込990)



129. 酸味と辛味の五目スープ

127. 三種海鮮入り澄ましスープ

127. 三種海鮮入り澄ましスープ  
129. 酸味と辛味の五目スープ



133. 五目焼きそば



135. 海鮮焼きそば



136. 牛肉細切り焼きそば



138. 焼ビーフン

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.





140. 海老かけご飯



143. パイコー飯



147. 海老チャーハン



148. 海鮮チャーハン

Rice/fried rice **ご飯・チャーハン**

- 140. 海老かけご飯 ----- 1,000  
 蝦仁烩飯 Rice covered with shrimps sauce (税込1,100)
- 141. 五目かけご飯 ----- 950  
 什景烩飯 (税込1,045)  
 Rice covered with pork and vegetables sauce
- 142. 海鮮かけご飯 ----- 1,300  
 海鮮烩飯 Rice covered with seafood sauce (税込1,430)
- 143. パイコー飯 ----- 1,000  
 排骨烩飯 Paiko rice (税込1,100)
- 144. フカヒレかけご飯 ----- 1,900  
 小排翅烩飯 Rice covered with shark's fins (税込2,090)
- 145. 大フカヒレかけご飯 ----- 5,000  
 大排翅烩飯 Rice covered with big shark's fins (税込5,500)
- 146. 五目チャーハン ----- 900  
 什錦炒飯 Fried rice with pork and vegetables (税込990)
- 147. 海老チャーハン ----- 1,000  
 蝦仁炒飯 Fried rice with shrimps (税込1,100)
- 148. 海鮮チャーハン ----- 1,000  
 海鮮炒飯 Fried rice with seafood (税込1,100)
- 149. カニ肉チャーハン ----- 1,000  
 蟹肉炒飯 Fried rice with crab's meat (税込1,100)
- 150. カニ肉入りレタスチャーハン ----- 1,000  
 生菜炒飯 Fried rice with lettuce (税込1,100)



144. フカヒレかけご飯



※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります  
 The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.



Dim sum

# 飲茶



153. フカヒレ餃子 ----- 720  
魚翅餃子 (税込792)

Steamed potstickers stuffed with minced shark's fin



154. 五目入り海老蒸し餃子 -- 700  
鮮蝦粉菓 (税込770)

Steamed potstickers stuffed with shrimps, pork and vegetables



155. ショウロウパウ ----- 700  
小龍包子 (税込770)

Chinese dumplings in meat and soup <Shorompoes>



156. ほうれん草エビ蒸し餃子 -- 700  
菠菜蝦仁餃 (税込770)

Steamed potstickers stuffed with spinach and shrimp



157. かぼちゃ五目蒸し餃子 -- 700  
南瓜鳳眼餃子 (税込770)

Steamed potstickers stuffed with pumpkin, pork and vegetables



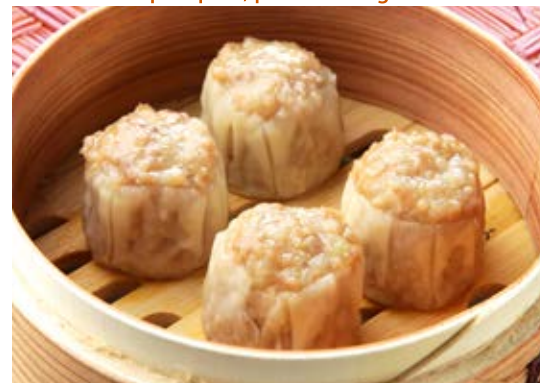
158. 海老蒸し餃子 ----- 700  
鮮蝦餃 (税込770)

Steamed potstickers stuffed with minced shrimps



159. ホタテ入り蒸し餃子 --- 720  
鳳眼帯子餃 (税込792)

Steamed Phoenix eyes potstickers stuffed with scallop



160. 肉シュウマイ ----- 630  
肉焼売 (税込693)

Steamed Chinese dumplings (Shao-mais)



161. 蟹卵焼売 ----- 720  
蟹黄焼売 (税込792)

Steamed Chinese shumai dumplings with crab roe



162. もち米焼売 ----- 720  
糯米焼売 (税込792)

Glutinous rice dumplings with cuttlefish and shrimps



163. 中華蒸しパン ----- (1個) 230  
花巻 (税込253)

Chinese steamed bread  
注文2個から承ります



164. チャーシュー入りまんじゅう -- 650  
叉焼包子 (税込715)

Chinese dumplings stuffed with Char siu



165. ヒスイ蒸し餃子 ----- 700  
翡翠蝦餃 (税込770)

Jade dumplings with minced shrimps



166. スープ餃子 ----- 630  
上湯水餃 (税込693)

Potstickers in soup





170.大根もち ----- 700  
 蘿蔔糕 (税込770)  
 Daikon cake



171.もち米の揚げ餃子 ----- 700  
 咸水角 (税込770)  
 Fried potstickers stuffed with glutinous rice



172.海老入りミニ春巻 ----- 600  
 鮮蝦春卷 (税込660)  
 Spring roll in shrimps



173.スペアリブの黒豆蒸し ----- 650  
 豆豉排骨 (税込715)  
 Steamed spareribs with black beans sauce



174.海老揚げ餃子ソース添え ----- 600  
 沙津龍蝦角 (税込660)  
 Fried potstickers stuffed with shrimps with sauce



175.ハチの巣香味蒸し ----- 620  
 柱候蒸牛肚 (税込682)  
 Steamed spicy beef stomach



176.香港風イカ足の唐揚げ --- 600  
 乳香炸魷鬚 (税込660)  
 Hong Kong deep fried squid's legs



177.紋甲イカの黒豆蒸し --- 620  
 豉汁蒸花魷 (税込682)  
 Steamed cuttlefish with black beans



178.鶏足の黒豆蒸し ----- 600  
 豉汁蒸鳳爪 (税込660)  
 Steamed chicken's legs with black beans

Dessert

## デザート



179.フルーツ入りアンニドゥフ -- 550  
 什果豆腐 (税込605)  
 Annin-tofu with fruit



180.ココナッツババロア ----- 550  
 椰汁糕 (税込605)  
 Coconut bavarois



181.胡麻揚げ団子 ----- 550  
 芝麻球 (税込605)  
 Deep fried dumpling with sesame



182.タピオカ入りココナッツミルク -- 550  
 凍西米露 (税込605)  
 Coconut milk with Tapioca



183.マンゴープリン ----- 550  
 芒果凍布甸 (税込605)  
 Mango pudding



# お飲み物 Alcohol, Soft drinks

## ビール Beer

184. キリン・一番搾り(中瓶) ----- 700  
KIRIN Beer (medium size) (税込770)

アサヒスーパードライ(中瓶) ----- 700  
ASAHI Beer (medium size) (税込770)

185. 生ビール ----- 各 680  
Draft beer (medium size) (税込748)

**KIRIN**

**SUNTORY**

**Asahi**



**A** 一番搾り **B** 一番搾り **C** ザ・プレミアム・モルツ **D** スーパードライ  
<黒>

186. 青島ビール(小瓶) ----- 600  
Chintao beer (small size) (税込660)

187. バドワイザー(小瓶) ----- 600  
Budweiser (small size) (税込660)

188. カールスバーグ(小瓶) ----- 600  
Carlsberg (small size) (税込660)

189. ノンアルコールビール(小瓶) 530  
Non-alcoholic beer (税込583)

## ハイボール Highball

190. 角ハイボール ----- 580  
Kaku Highball (税込638)

191. トリスハイボール ----- 540  
Torys Highball (税込594)

192. ハイボール陸 ----- 560  
Highball Riku (税込616)

193. ドラゴンハイボール(紹興酒炭酸割り) 530  
Dragon Highball (税込583)

194. 善醸ドラゴンハイボール(黒) 550  
古越龍山善醸仕込み紹興酒炭酸割り (税込605)  
GUYUELONGSHAN Dragon Highball

195. 知多ハイボール ----- 800  
Chita Highball (税込880)

196. 山崎ハイボール ----- 900  
Yamazaki Highball (税込990)

## 梅酒・サワー Ume apricot wine/Sour

197. レモンサワー ----- 580  
Lemon sour (税込638)

198. ウーロンハイ ----- 580  
Oolong high (税込638)

199. ジャスミンハイ ----- 580  
Jasmine high (税込638)

200. 緑茶ハイ ----- 580  
Green Tea high (税込638)

201. 梅酒(グラス) ----- 480  
Ume apricot wine Glass (税込528)

202. 梅酒(ソーダ) ----- 570  
Ume apricot wine with Soda (税込627)

203. 瀬戸内レモンサワー ----- 600  
Setouchi Lemon Sour (税込660)

204. 瀬戸内レモンジャスミンハイ 600  
Setouchi Lemon Jasmine high (税込660)

205. 沖縄シークワサーサワー 600  
Okinawa sikhwasa Sour (税込660)

206. 蜂蜜ゆずサワー ----- 600  
Honey Yuzu Sour (税込660)

207. 山崎焙煎樽仕込梅酒 **グラス** 650  
Yamazaki Ume apricot wine (税込715)

208. 山崎焙煎樽仕込梅酒 **ソーダ割** 680  
Yamazaki Ume apricot wine with Soda (税込748)

## ソフトドリンク Soft drinks

209. コーラ ----- 500  
Coca-cola (税込550)

210. ジンジャエール ----- 500  
Ginger ale (税込550)

211. フレッシュオレンジジュース --- 390  
Orange juice (税込429)

212. フレッシュグレープフルーツジュース --- 390  
Grapefruit juice (税込429)

213. リンゴジュース ----- 390  
Apple juice (税込429)

214. 酸梅湯(グラス) ----- 430  
Apricot juice <glass> (税込473)

215. アイスウーロン茶 ----- 390  
Iced oolong tea (税込429)

216. アイスジャスミン茶 ----- 390  
Iced jasmine tea (税込429)

217. 冷緑茶 ----- 390  
Cold Greentea (税込429)

218. 炭酸水 ----- 390  
Carbonated water (税込429)

赤色のドリンクはプレミアムドリンクです、プレミアムドリンクは月間数量限定になります、  
時期によりご提供できない場合がございます、ご容赦下さい。



## 焼酎・日本酒・泡盛

Shochu /Sake /Awamori

※グラスはロック・水割からお選びください、  
焼酎はボトルでもご用意しております。

■黒色焼酎ボトル ----- 3,300 (税込3,630) ■赤色焼酎ボトル ----- 3,600 (税込3,960)

222. 日本酒 一合 520  
Japanese Sake ----- (税込572)
223. 本格麦焼酎「太治兵衛」 グラス 540  
Shochu Taichihyoei Glass ----- (税込594)
224. 本格麦焼酎「太治兵衛」 烏龍茶 580  
Taichihyoei with Oolong tea ----- (税込638)
225. 本格麦焼酎「太治兵衛」 ジャスミン茶 580  
Shochu Taichihyoei with Jasmine tea ----- (税込638)
226. 本格芋焼酎「黒霧島」 グラス 540  
Kurokirishima Glass ----- (税込594)
227. 本格芋焼酎「黒霧島」 烏龍茶 580  
Kurokirishima with Oolong tea ----- (税込638)
228. 本格芋焼酎「黒霧島」 ジャスミン茶 580  
Kurokirishima with Jasmine tea ----- (税込638)
229. 本格芋焼酎 [黒丸] グラス 560  
Kuromaru Glass ----- (税込616)
230. 本格芋焼酎 [黒丸] 烏龍茶 600  
Kuromaru with Oolong tea ----- (税込660)
231. 本格芋焼酎 [黒丸] ジャスミン茶 600  
Kuromaru with Jasmine tea ----- (税込660)
232. 本格麦焼酎 [いいちこ 深薫] グラス 570  
lichiko Glass ----- (税込627)
233. 本格麦焼酎 [いいちこ 深薫] 烏龍茶 600  
lichiko with Oolong tea ----- (税込660)
234. 本格麦焼酎 [いいちこ 深薫] ジャスミン茶 600  
lichiko with Jasmine tea ----- (税込660)
235. 琉球泡盛 [美ら島] グラス 580  
Churashima awamori Glass ----- (税込638)
236. 琉球泡盛 [美ら島] 烏龍茶 600  
Churashima with Oolong tea ----- (税込660)
237. 琉球泡盛 [美ら島] ジャスミン茶 600  
Churashima with Jasmine tea ----- (税込660)
238. 琉球泡盛 [美ら島] 炭酸割り 600  
Churashima with Soda ----- (税込660)
239. 琉球泡盛 [久米仙(ブラック30古酒)] グラス 600  
Kumesen awamori Glass ----- (税込660)
240. 琉球泡盛 [久米仙(ブラック30古酒)] 烏龍茶 650  
Kumesen with Oolong tea ----- (税込715)
241. 琉球泡盛 [久米仙(ブラック30古酒)] ジャスミン茶 650  
Kumesen with Jasmine tea ----- (税込715)
242. 琉球泡盛 [久米仙(ブラック30古酒)] 炭酸割り 650  
Kumesen with Soda ----- (税込715)

## Alcohol アルコール飲料



### 中国酒 Chinese liquor

243. 杏露酒 (グラス) 480  
Apricot wine <glass> ----- (税込528)
244. 杏露酒 (ソーダ) 570  
Apricot wine <soda> ----- (税込627)
245. 杏露酒 (ボトル) 2,300  
Apricot wine <bottle> ----- (税込2,530)
246. 山楂酒 (グラス) 480  
Mayflower wine <glass> ----- (税込528)
247. 山楂酒 (ソーダ) 570  
Mayflower wine <soda> ----- (税込627)
248. 山楂酒 (ボトル) 2,300  
Mayflower wine <bottle> ----- (税込2,530)
249. 桂花陳酒 (グラス) 480  
Fragrant olive wine <glass> ----- (税込528)
250. 桂花陳酒 (ソーダ) 570  
Fragrant olive wine <soda> ----- (税込627)
251. 桂花陳酒 (ボトル) 2,300  
Fragrant olive wine <bottle> ----- (税込2,530)

### ウィスキー Whiskey

252. 知多(S) 800  
Chita single ----- (税込880)
253. 知多(W) 1,000  
Chita double ----- (税込1,100)
254. 知多ボトル 11,000  
Chita Bottle ----- (税込12,100)
255. 山崎(S) 900  
Yamazaki single ----- (税込990)
256. 山崎(W) 1,200  
Yamazaki double ----- (税込1,320)
257. 山崎ボトル 18,000  
Yamazaki Bottle ----- (税込19,800)

赤色のドリンクはプレミアムドリンクです、プレミアムドリンクは月間数量限定になります、  
時期によりご提供できない場合がございます、ご容赦下さい。



# 中国の歴史が育んだ酒

## 紹興酒

中国では米などの穀物で醸造された酒を「黄酒」（ホワンチュウ）と言います。その歴史は長く、ビールとワインと並んで世界の三大古酒と称されています。黄酒は中国に源を発しており、浙江省紹興市で造られた紹興酒はそれを代表する最高峰のお酒です。

紹興酒の歴史といえば、史書の記載では2500年以上前、すなわち臥薪嘗胆、呉越同舟で知られる越王勾践の時代からたくさん存在していました。さらにさかのぼること6、7千年前の河姆渡（かぼと）遺跡、そして9000年ほど前の小黄山遺跡から出土された人工栽培の稲及び酒器から、古代人がすでに黄酒を飲んでいた可能性が伺えます。2006年、紹興酒の伝統的な製法が国の無形文化遺産に登録されました。紹興酒は各国の元首などさまざまな賓客をもてなしてきた中国を代表するお酒なのです。

### トウハイ 塔牌紹興酒

長年にわたって支持を受け続ける信頼のブランド。伝統の手づくりにこだわった、おいしさのための3つの約束。「冬季醸造」、「全量甕仕込」、「全量甕貯蔵」。良質のもち米と麦麴を用いて大甕で丁寧に仕込み、3年、5年、10年間貯蔵・熟成しました。辛口ですっきりとした味わいと、しなやかなボディが特徴です。



**260. 女兒紅 (5年) (500ml)** **3,300**  
Nu Er Hong 5years rice wine (税込3,630)

中国浙江省で女兒が誕生した際に仕込んだ紹興酒をその子が嫁ぐまで寝かし、結婚の際に花嫁道具の一つとして、またはお祝用のお酒として飲みます。5年以上熟成し、碧緑色が特徴の龍泉青磁の容器に詰め込みました。

**261. 越国王牌 陳十年紹興酒 (640ml)** **4,600**  
Shaoxing rice wine 10 years of the YUEGUOWANGPAI (税込5,060)

古来の伝統工法で、入念に醸造された紹興酒です。ほのかな香りと滑らかな口当たりが特徴の上質なものです。

**262. 財神特級花彫陳十五年 (600ml)** **5,300**  
Hanabori Shaoxing rice wine 15 years of the CAISHEN (税込5,830)

長期熟成原酒由来のしっかりとした味わいとまろやかな口当たりの良さが特長の紹興酒です。

**塔牌紹興酒**  
Shaoxing rice wine of the TAPAI

**263 (一合) 600** **264 (二合) 1,200**  
(税込660) (税込1,320)

**265. 塔牌紹興酒 (陳三年) (600ml)** **2,300**  
3year TAPAI Shaoxing rice wine (税込2,530)

**266. 横浜中華街 塔牌紹興酒 (陳五年) (600ml)** **3,000**  
5year TAPAI Shaoxing rice wine (税込3,300)

**267. 特撰花彫 塔牌紹興酒 (陳十年) (600ml)** **4,600**  
5year TAPAI Shaoxing rice wine (税込5,060)

赤色のドリンクはプレミアムドリンクです、プレミアムドリンクは月間数量限定になります、時期によりご提供できない場合がございます、ご容赦下さい。



# 古越龍山

こえつりゅうざん

「古越龍山」紹興酒は上質なもち米、小麦と鑑湖名水を原料とし、醸造技法を千年伝承し、ずっと「古法醸造」の伝統を厳守しています。お盆前後に酒薬を作り、9月に麦麹を作り、10月に酒母を作り、11月の立冬から仕込み・発酵。独特な並行複発酵という製法で90日間以上発酵させ、翌年の立春から上槽、火入れ、泥で密封し酒庫に貯蔵し、数年間から数十年間にわたって熟成させることによって最高に旨い紹興酒になるのです。



こえつりゅうざん

270. 古越龍山 金龍 (600ml) 3,000  
Golden Dragon of the GUYUELONGSHAN (税込3,300)

日本人の嗜好にあわせて造りあげた逸品。  
5年貯蔵原酒を中心にセレクトした優美な味わいの紹興酒です。

271. 古越龍山 善釀仕込み (甘口) (600ml) 3,200  
Glutinous rice of the GUYUELONGSHAN (税込3,520)

善釀仕込み製法由来の深い味わいと華やかな香り、濃厚で上質な甘さが特長の紹興酒です。

272. 古越龍山 澄龍 (500ml) 5,000  
Crystal Dragon of the GUYUELONGSHAN (税込5,500)

軽やかな口当たりと華やかな香り、上質な味わいの紹興酒  
古越龍山陳年8年原酒の上澄みのみを使用した贅沢な紹興酒

273. 古越龍山 陳十年景德鎮ボトル (500ml) 6,000  
Keitokuchin of the GUYUELONGSHAN (税込6,600)

甘みと酸味のバランスと口当たりの良さが特長の紹興酒です。  
中国の代表的な陶磁器名産品である景德鎮ボトル入りです。

274. 紹興貴酒 (陳三年) (ハーフボトル) (375ml) 1,600  
Glutinous rice of the GUYUELONGSHAN (税込1,760)

マイルドな口当たり、すっきりとした味わいが特長の紹興酒です。

275. 紹興貴酒 (陳八年) (640ml) 3,600  
Crystal Dragon of the GUYUELONGSHAN (税込3,960)

長い歳月をかけじっくりと熟成させたとおきの紹興酒  
ほどよい酸味とまろやかな舌触りが特長の紹興酒です。

276. 紹興貴酒 (陳十年) (640ml) 4,800  
Keitokuchin of the GUYUELONGSHAN (税込5,280)

芳醇な香りと深いコク、まろやかな味、すっきりとした喉ごしがバランス良く整った紹興酒



270

271

272

273

# 紹興貴酒

しょうこうきしゅ

紹興貴酒が「貴」である理由

紹興酒とは「浙江省紹興市の鑑湖の湧き水を使い、製造後3年以上貯蔵熟成された酒」と厳格に定義づけられている老酒のひとつ。

紹興名水の使用を遵守し、糯米も鮮度を重視するため地元紹興産の厳選された新米で、高度な技術陣の手で丁寧に、醸造後じっくり歳月をかけて熟成させることで、年代ごとにひと味もふた味も違うまろやかな深みを醸し出す紹興酒です。



275


赤色のドリンクはプレミアムドリンクです、プレミアムドリンクは月間数量限定になります、時期によりご提供できない場合がございます、ご容赦下さい。




# Red Wine

## 赤ワイン




280.  **レオナルド キャンティ リゼルヴァ**  
Leonardo Chianti Riserva  
イタリア 【フルボディ】 (ボトル) 5,000  
(税込5,500)

バラやスミレの奥にスパイスを感じさせる香り。凝縮したチェリーなどの果実感も感じられ、シルキーなタンニンが心地よいワインです。

281.  **レオナルド キャンティ**  
Leonardo Chianti  
イタリア 【ミディアム】 (ボトル) 3,500  
(税込3,850)


バラやスミレの華やかな香りに凝縮したチェリーなどの果実感も感じられます。心地よい余韻を感じるワイン。

282.  **フォルタン リトラル メルロ**  
Fortan Ritral Merlot  
フランス 【ミディアム】 (ボトル) 3,600  
(税込3,960)

やわらかな果実味と、穏やかな酸味、程よいタンニンが特徴の、優しくてまろやかな味わいの赤ワインです。

 **フォルタン リトラル カベルネ・ソーヴィニヨン**  
Fortan Ritral Cabernet Sauvignon  
フランス 【ミディアム】 **283** (ハーフ) 1,850  
(税込2,035)  
**284** (ボトル) 3,300  
(税込3,630)


熟したブラックチェリーやカシスリキュールを思わせる甘い香り。まろやかな果実味と穏やかな酸味が特徴です。

285.  **レッドブリッジ シラズ/ヴィオニエ**  
Redbridge Shiras/Viognier  
オーストラリア 【ミディアム】 (ボトル) 3,000  
(税込3,300)


プラムやブラックチェリー、スミレの花などを連想させる香りに、黒胡椒のタッチ。イキイキとした軽やかな酸味、キメ細やかなタンニンが特徴の、滑らかでエレガントな味わい。

286.  **ボワ・ミライユ ルージュ**  
Bois Mirail Rouge  
フランス 【ミディアムボディ】 (ボトル) 3,300  
(税込3,630)


ボルドーの名門『ドゥルト』による、赤い果実の繊細なアロマと軽やかな口当たりの赤ワイン。どんなお食事にもよく合います。

287.  **ホブノフ カルベネ・ソーヴィニヨン**  
Hobnob Cabernet Sauvignon  
フランス 【ミディアム】 (ボトル) 3,600  
(税込3,960)


南仏らしい果実味があり、たっぷりとした厚みと豊かさのあるワインです。タンニン量も豊富ですが、キメが細かくシルキーです。

288.  **ホブノフ・ピノ・ノワール**  
Hobnob Pinot Noir  
フランス 【ミディアム】 (ボトル) 3,700  
(税込4,070)


スミレのような上品な香り、口いっぱいに広がるさくらんぼを思わせる風味が特徴。口当たりもなめらかでリッチな味わいのワインです。

289.  **ダークホース ピノ・ノワール**  
Dark Horse Pinot Noir  
アメリカ 【ミディアム】 (ボトル) 3,700  
(税込4,070)

通常ピノ・ノワールのワインでは行わない「高温浸漬」や「他ぶどう品種とのブレンド」などを行った、型破りのピノ・ノワールです。

290.  **エスト レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン**  
EST RESERVA CABERNET SAUVIGNON  
チリ 【フルボディ】 (ボトル) 3,000  
(税込3,300)

エストは名門サンタカロリーナのアイコンである夜空に輝く「星」をモチーフに名づけました。カシスやブラックチェリーのコンポートを連想させる、濃い色調の果実の香りに、すみれの花やクローブのタッチ。凝縮感のある果実味と、フレッシュな酸味が特徴のしっかりとした味わいのある赤ワイン。

291.  **セニョリオ デ オルガス**  
Senorio De Orgaz (Red)  
スペイン 【ミディアム】 (ボトル) 2,800  
(税込3,080)

木いちごやラズベリーなどを思わせるまろやかな果実味。スパイシーでありながら、口に含むと優しい舌触りとタンニンのキメ細やかさが感じられる、バランスの良いワインです。

292.  **シャトー・メルシャン 藍茜**  
Chateau Mercian Aiakne  
【ミディアム】 (ボトル) 2,800  
(税込3,080)

赤い果実を連想させる香りを持ち、まろやかなタンニンと心地良い酸味を持つ赤ワインです。しっかりとしたボディのメルローとなめらかなテクスチャーと華やかな香りのマスカット・ベリーAを主体にバランスよくブレンドしました。

293. **ハウスワイン・赤**  
House Wine (Red) (グラス) 500  
(税込550)



# White Wine

## 白ワイン



296.  **ウィリアム フェーブル シャブリ**  
William Fevre Chablis 【辛口】  
フランス (ハーフ) **3,300** (ボトル) **6,000**  
(税込**3,630**) (税込**6,600**)


シャブリの名門ウィリアムフェーブル社の卓越したノウハウで土壌の個性を引き出したフレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立つ1本。

297.  **ダークホース シャルドネ**  
Dark Horse Chardonnay  
アメリカ 【辛口】 (ボトル) **3,600**  
(税込**3,960**)


シャルドネをベースに、リッチでコクがあり酸味の少ないぶどう品種ヴィオニエとゲヴェルツトラミネールを加えた完熟した果実感とまるやかな味わいが特徴のもっちりボディの濃い旨(うま)ワイン。

298.  **チンザノ ピノ シャルドネ**  
Cinzano Pinot Chardonnay  
イタリア 【辛口 スパークリングワイン】(ボトル) **3,600**  
(税込**3,960**)

ピエルモンテ州産のピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を1対1で使った辛口スパークリングワイン。華やかな香り、軽く爽やかな口当たりが特徴です。

299.  **ボッラ ソアーヴェ クラッシコ**  
Borra Soave Classico  
イタリア 【辛口】 (ボトル) **3,600**  
(税込**3,960**)

イタリア白ワインの代名詞「ソアーヴェ」の名を世界に広めた名門ボッラ社による、元祖ソアーヴェ。軽快でフレッシュな味わいの日ワインです。

300.  **レッドブリッジ シャルドネ/ヴィオニエ**  
Redbridge Chardonnay/Viognier  
オーストラリア 【辛口】 (ボトル) **3,000**  
(税込**3,300**)

みずみずしい黄桃や完熟りんごやフローラルな香りに、白胡椒とハチミツのタッチ。フレッシュで柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特徴の滑らかな味わい。

301.  **エスト レセルヴァ ソーヴィニヨン・ブラン**  
Est Reserva Sauvignon Blanc  
チリ 【辛口】 (ボトル) **3,000**  
(税込**3,300**)


エストは名門サンタ カリーナのアイコンである夜空に輝く「星」をモチーフに名付けました。夜摘みぶどうを100%使用。柑橘やキウイフルーツを連想させる香りに青草のタッチ。熟した果実とキレのある酸が楽しめる、フレッシュな辛口白ワインです。

302.  **ホブノフ シャルドネ**  
Hobnob Chardonnay  
フランス 【辛口】 (ボトル) **3,600**  
(税込**3,960**)


トロピカルフルーツや完熟の洋梨を連想させる豊かな香り。リッチで厚みが味わい深い白ワインです。

 **フォルタン リトラル シャルドネ**  
Fortan Littoral Chardonnay  
フランス 【辛口】 **303** (ハーフ) **1,850**  
(税込**2,035**)  
**304** (ボトル) **3,300**  
(税込**3,630**)


トロピカルフルーツやハチミツのニュアンスがある果実味と滑らかな酸味。スムーズまでまるやかな味わいです。

 **シェロー・カレ ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ**  
Chereau Carre Muscadet Sevre et Maine  
フランス 【辛口】 **305** (ハーフ) **2,000**  
(税込**2,200**)  
**306** (ボトル) **3,800**  
(税込**4,180**)

ミュスカデの中でも、最も良質なミュスカデを産出するといわれているセーヴル・エ・メーヌ地区で生産されたもの。爽やかな酸味と、フルーティーでフレッシュな味わいが特徴のバランスのとれたワインです。

307.  **セニョリオ デ オルガス**  
Senorio De Orgaz (White)  
スペイン 【辛口】 (ボトル) **2,800**  
(税込**3,080**)

バラ、洋ナシ、桃の華やかで上品なアロマや、程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り、ハチミツの優しい甘さを兼ね備えた、華やかで心地よい味わいのワインです。

 **シャトー・メルシャン 萌黄**  
Chateau Mercian Moegi  
もえぎ 【辛口】 (ボトル) **2,800**  
(税込**3,080**)

さわやかさとふくよかさを併せ持つ白ワインです。リッチな味わいのシャルドネに、繊細で“和”のニュアンスのある甲州をバランスよくブレンドしました。

309. **ハウスワイン・白**  
House Wine (White) (グラス) **500**  
(税込**550**)



# お土産 Souvenir



**313大 肉まん (塩味)** 肉包 Pork Bun  
定番サイズの塩肉まんです。  
**大 80g ￥400 (税込440)**  
レンジ袋入1個



**314大 あんまん** 豆沙包 Red Bean Bun  
定番サイズのあんまんです。  
**大 80g ￥400 (税込440)**  
レンジ袋入1個



**315 海老マヨまん** 富貴蝦仁包 Shrimp Mayonnaise Bun  
手作り絶品  
**小 40g ￥600 (税込660)**  
レンジ袋入4個



**316小 桃まんじゅう** 桃包 Peach Bun  
可愛い桃の形をした「はすの実あん」の入った中華まんです。  
**小 40g ￥600 (税込660)**  
レンジ袋入4個



**317 叉焼まんじゅう** 叉焼包 Roast Pork Bun  
自家製チャーシューと甘い特製タレを天然酵母の皮で包みました。  
**小 40g ￥600 (税込660)**  
レンジ袋入4個



**318 マーライコウ** 馬拉糕 Pork Bun  
(中国カステラ)  
ほんのり甘くてふわふわの中華風カステラです  
**180g ￥450 (税込495)**  
レンジ袋入1個



**319 パンダ月餅** 熊猫月餅 Panda MoonCake  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**

かわいらしいパンダの月餅。しっとりした皮の中に、自家製の白餡と黒餡が入りまろやかな味わいです。当店は月餅も全て手作りしており、型は全て香港の「型職人」が作っています。



**320 栗入り白あん月餅** 福月餅 White Lotus MoonCake with Chestnut  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**

栗と白あんとしっとりとした薄皮がマッチした人気の品です。



**321 はすあん入り月餅** 禄月餅 Lotus MoonCake  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**

ほんのり甘い「はすの実あん」が入っています。



**322 黒あん月餅** 寿月餅 Red Bean MoonCake  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**

当店自家製の黒あんが入っているスタンダードな月餅です。



**323 アヒル塩卵蓮あん月餅** 旺月餅 Salted Egg Yolk MoonCake  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**



**324 スイカの種入り黒あん月餅** 喜月餅 Red Bean MoonCake with Watermelon Seed  
**90g/1個 ￥260 (税込286)**



**325 アーモンドクッキー** 杏仁酥 Almond Cookies  
**12個 ￥600 (税込660)**

しっとりとした食感の、杏仁風味のアーモンドクッキーです。

※テイクアウトは税率が異なるため表示された税込価格と異なります

The takeout is different from the tax-included price that was displayed because a tax rate changes.