

## 前菜類

### 各種前菜盛り合せ

錦繡拼盆 (麦)

小盆(2名)	中盆(3名)
¥3,000 (税込¥3,300)	¥4,200 (税込¥4,620)

### アワビ・蒸し鶏・クラゲ 三種盛り合せ

鮑三拼盆 (麦)

¥4,500 (税込¥4,950)	¥6,500 (税込¥7,150)
----------------------	----------------------

### 特製叉焼・蒸し鶏・クラゲ 三種盛り合せ

三拼盆 (麦)

¥2,500 (税込¥2,750)	¥3,500 (税込¥3,850)
----------------------	----------------------

### クラゲの冷菜

涼拌海蜇 (麦)

¥2,200 (税込¥2,420)	¥3,000 (税込¥3,300)
----------------------	----------------------

### 細切り鶏肉胡麻辛子ソース

棒々鶏 (麦)

¥1,800 (税込¥1,980)	¥2,500 (税込¥2,750)
----------------------	----------------------

### 国産豚薄切り四川ニンニクソース

雲白肉 (麦)

一皿
¥2,500 (税込¥2,750)



### アワビ・蒸し鶏・クラゲ 三種盛り合せ

四川料理を代表する棒々鶏、アワビ、クラゲの人気3種を盛り合せました。棒々鶏のソースは自家製の練り胡麻の濃厚な深い味わいをお楽しみ下さい。



### 国産豚薄切り 四川ニンニクソース

四川を代表する雲白肉ソースの甜醬油には醬油、砂糖、八角などの香料をブレンドして煮詰めた物と自家製ラー油を使い、独特のコクと香りを出しています。

## 野菜豆腐類

### 広東風肉と野菜の五目炒め(塩味)

八宝菜 (卵) (えび)

小盆(2名)	中盆(3名)
¥2,100 (税込¥2,310)	¥3,000 (税込¥3,300)

### マーボ豆腐

麻婆豆腐 (麦)

¥1,700 (税込¥1,870)	¥2,400 (税込¥2,640)
----------------------	----------------------

### 野菜のニンニク炒め

蒜茸炒時蔬

¥1,700 (税込¥1,870)	¥2,400 (税込¥2,640)
----------------------	----------------------

### 野菜の蟹肉と湯葉のあんかけ(塩味)

蟹肉扒時蔬 (卵) (かに)

¥1,900 (税込¥2,090)	¥2,700 (税込¥2,970)
----------------------	----------------------

### 青梗菜のクリーム煮

奶油青梗菜 (卵) (乳)

¥1,700 (税込¥1,870)	¥2,400 (税込¥2,640)
----------------------	----------------------

### 干し貝柱と青梗菜の塩味煮込み

干貝青梗菜

¥1,900 (税込¥2,090)	¥2,700 (税込¥2,970)
----------------------	----------------------



### マーボ豆腐

当店の50年来の麻婆豆腐には、四川豆板醬、自家製ラー油の辛味の他に、黒豆味噌、甜麵醬の他、仕上げに花山椒を散らしました。熱々の土鍋で提供致します。



### 野菜のニンニク炒め

青野菜には、ブロッコリー、青梗菜、小松菜を使い、広東風に強火で一気に炒めあげます。ニンニクの香ばしい風味もお楽しみ下さい。

印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 (卵) たまご (乳) 牛乳 (えび) えび (かに) かに (麦) 小麦 (そば) そば (ピー) 落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



# 海鮮海老蟹類

## 四川醤油味ふかひれの姿煮

紅焼四川排翅 (えび) (麦)

一皿  
¥7,200 (税込¥7,920)

## アワビと野菜の四川醤油煮

蠣皇鮑片 (えび) (麦)

¥4,800 ¥6,500  
(税込¥5,280) (税込¥7,150)

## アワビのクリーム煮

奶油鮑魚 (乳)

¥4,800 ¥6,500  
(税込¥5,280) (税込¥7,150)

## 大海老と野菜のXO醬炒め

XO碧綠蝦仁 (卵) (えび) (麦)

¥3,000 ¥4,200  
(税込¥3,300) (税込¥4,620)

## ホタテとイカのXO醬炒め

XO双鮮 (卵) (えび) (麦)

¥2,600 ¥3,700  
(税込¥2,860) (税込¥4,070)

## 大海老の四川チリソース煮

干焼蝦球 (卵) (えび) (麦)

¥2,800 ¥4,000  
(税込¥3,080) (税込¥4,400)

## 小海老の四川チリソース煮

干焼蝦仁 (卵) (えび) (麦)

¥2,200 ¥3,100  
(税込¥2,420) (税込¥3,410)

## 蟹肉と玉子の炒め (かにたま)

滑炒芙蓉蟹 (卵) (えび) (かに) (麦)

¥2,100 ¥3,000  
(税込¥2,310) (税込¥3,300)

## 小海老のマヨネーズソース

千島汁蝦仁 (卵) (乳) (えび) (麦) (ピ)

¥2,200 ¥3,100  
(税込¥2,420) (税込¥3,410)

## 白身魚と合鴨の重ね蒸し

麒麟蒸魚條 (卵) (麦)

¥2,200 ¥3,100  
(税込¥2,420) (税込¥3,410)



### ふかひれの姿煮

中国料理を代表する、コラーゲンを豊富に含んだ姿煮です。気仙沼産のふかひれを時間をかけて丁寧に戻し、四川の醤油煮に煮込みました。





### ホタテとイカのXO醬炒め

中華の高級食材の干しエビ、干し貝柱、金華ハム等を使った当店オリジナルXO醬を使った逸品。ホタテ、イカ、野菜を強火で一気に炒めた、広東料理の代表となる一品です。



### 大海老の四川チリソース煮

中華料理の代表料理の一つであるエビのチリソース煮。エビ本来の旨味を存分に味わえる大エビを使用し当店自慢のチリソースをふんだんに使って仕上げました。

  印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 (卵) たまご (乳) 牛乳 (えび) えび (かに) かに (麦) 小麦 (そば) そば (ピ) 落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



## 牛肉類

### 黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース

黒胡椒牛柳

乳 ② ③ ④

250g  
¥7,000 (税込¥7,700)

### 牛肉の中国味噌炒め 包餅付き

薄餅金醬牛肉

卵 ②

小盆(2名) ¥2,500 (税込¥2,750)  
中盆(3名) ¥3,500 (税込¥3,850)



### 牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

卵 ②

¥2,200 (税込¥2,420) ¥3,000 (税込¥3,300)

### 牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉

卵 ② ③ ④

¥2,200 (税込¥2,420) ¥3,000 (税込¥3,300)

## 豚肉類

### 豚肉の角煮

紅焼肉

② ③ ④

小盆(2名) ¥2,200 (税込¥2,420)  
中盆(3名) ¥3,000 (税込¥3,300)

### 甘酢酢豚

古老肉塊

卵 ②

¥1,900 (税込¥2,090) ¥2,700 (税込¥2,970)



### 黒酢酢豚

黒酢古老肉塊

卵 ②

¥1,900 (税込¥2,090) ¥2,700 (税込¥2,970)

### 豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め

回鍋肉

②

¥1,900 (税込¥2,090) ¥2,700 (税込¥2,970)



### 黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース

黒毛和牛の柔らかい牛肉に、ソースはエシャロットや玉葱などの甘味野菜をじっくり炒めて黒胡椒をきかせたコクのある仕上がりになりました。



### 牛肉とピーマンの細切り炒め

中華の定番、細切りピーマン炒めには、合わせ調味料に麴も使い、コクとほのかな甘みを出しています。お子様からご年配の方まで人気の高いメニューです。



### 豚の角煮

豚の三枚肉を使い、焼き色を程よくつけて、じっくり煮込まれた角煮は口の中でとろける食感が特徴です。ほっくりとした里芋と小松菜の相性もお楽しみ下さい。



印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 ②たまご ③牛乳 ④えび ⑤かに ⑥小麦 ⑦そば ⑧落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



## 鶏肉類

### 北京ダック

北京片皮鴨(鴨餅) (麦)

4枚(カット済)

¥3,500

(税込¥3,850)

### 合鴨の燻製(割包付き)

樟茶鴨(割包) (乳)(麦)

小盆(2名)

¥2,000

(税込¥2,200)

中盆(3名)

¥2,800

(税込¥3,080)

### 鶏肉とカシューナッツのオイスターソース炒め

腰果炒鶏丁

(卵)(えび)(麦)(ピ)

¥1,800

(税込¥1,980)

¥2,500

(税込¥2,750)

### 鶏肉の唐揚げ(塩・レモン)

軟炸鸡

(卵)(麦)

¥1,700

(税込¥1,870)

¥2,400

(税込¥2,640)

### 鶏肉の唐揚げ 甘酢かけ

油淋鶏

(卵)(麦)

¥1,700

(税込¥1,870)

¥2,400

(税込¥2,640)

## 鍋 巴

### 五目入りおこげ料理(醤油味)

什錦鍋巴

(卵)(乳)(えび)(麦)

小盆(2名)

¥2,500

(税込¥2,750)

中盆(3名)

¥3,500

(税込¥3,850)

### 海鮮入りおこげ料理(塩味)

蝦仁鍋巴

(卵)(えび)(麦)

¥2,800

(税込¥3,080)

¥4,000

(税込¥4,400)

## スープ類

### 蟹肉入りふかひれ煮込みスープ

蟹肉三鮮翅

(かに)(麦)

小盆(2名)

¥3,200

(税込¥3,520)

中盆(3名)

¥4,500

(税込¥4,950)

### 野菜入り玉子スープ

青菜蛋花湯

(卵)

¥1,600

(税込¥1,760)

¥2,300

(税込¥2,530)

### コーンスープ

粟米羹

(卵)(乳)(かに)

¥1,600

(税込¥1,760)

¥2,300

(税込¥2,530)



写真はイメージです。

### 北京ダック 4枚カット

北京料理を代表する北京ダックは、鴨の皮の部分だけをカットして薬味を鴨餅に包んで食べる豪華な逸品です。あめ色に仕上げられたパリパリの皮の食感をお楽しみ下さい。



### 五目入りおこげ料理

揚げたてのおこげに熱々のタレをかけるおこげ料理は、味もさることながら、音の演出も醍醐味の一つです。



### 蟹肉入りふかひれ煮込みスープ

中華料理代表格の高級食材フカヒレにカニ肉、たけのこ、えのき等の食材さらに金華ハムのエキスが入ったスープをプラスすることで深みのある味わいに仕上げました。



印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】(卵)たまご (乳)牛乳 (えび)えび (かに)かに (麦)小麦 (そば)そば (ピ)落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



# 飯 類

海鮮入りおかゆ (カニ、帆立、イカ、小海老入り)

海鮮粥 卵 えび かに 麦

1名様  
¥1,800  
(税込¥1,980)

ふかひれ姿入りあんかけ炒飯

排翅炒飯 卵 かに 麦

¥4,200  
(税込¥4,620)

**超おすすめ** 海鮮入りあんかけチャーハン(醤油味)

海鮮炒飯 卵 えび かに 麦

¥2,400  
(税込¥2,640)

福建風あんかけチャーハン(オイスターソース)

福建炒飯 卵 えび 麦

¥1,600  
(税込¥1,760)

**おすすめ** 五目チャーハン

揚州炒飯 卵 えび 麦

ハーフサイズ 1名様 清湯(スープ)付  
¥800 ¥1,200 ¥1,500  
(税込¥880) (税込¥1,320) (税込¥1,650)

ごはん

白飯

¥300  
(税込¥330)

はなまき (蒸しパン) 2個からのご注文になります

花巻 乳 麦

¥200  
(税込¥220)

ザーサイ

搾菜 麦

小皿 大皿  
¥350 ¥600  
(税込¥385) (税込¥660)



**超おすすめ**

海鮮入りあんかけチャーハン

強火で炒めたチャーハンの上に、大海老・イカ・ホタテ・カニ肉と彩野菜をオイスターソースで味付けした餡をたっぷりかけてます。



**おすすめ**

五目チャーハン

お米は御殿場米を使用しチャーハン専用少し硬めのを炊き上げます。中華ならではの超強火で一気に炒め、ネギの香りを際立たせバラバラに仕上げた自慢のチャーハンです。

**超おすすめ**

印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そば 落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



# 麺類

## 蟹肉と海老入りつゆそば

蟹肉蝦仁湯麺 (卵) (えび) (かに) (麦)

¥1,500  
(税込¥1,650)

## 五目入りつゆそば

什景湯麺 (卵) (乳) (えび) (麦)

¥1,500  
(税込¥1,650)

## タンタン麺

担々麺 (卵) (麦)

ハーフサイズ  
¥800 ¥1,300  
(税込¥880) (税込¥1,430)

## 鶏の細切り入りつゆそば

鶏絲湯麺 (卵) (麦)

¥1,300  
(税込¥1,430)

## チャーシュー入りつゆそば

叉焼湯麺 (卵) (麦)

ハーフサイズ  
¥800 ¥1,400  
(税込¥880) (税込¥1,540)

## 豚肉細切り焼きビーフン

家常炒米粉 (卵) (えび) (麦)

¥1,400  
(税込¥1,540)

## 海鮮入り焼きそば (炒め麺又は揚げ麺)

海鮮炒麺 (卵) (えび) (かに) (麦)

¥2,400  
(税込¥2,640)

## 五目入り焼きそば (炒め麺又は揚げ麺)

什景炒麺 (卵) (乳) (えび) (麦)

¥1,500  
(税込¥1,650)

## 豚肉細切り焼きそば (炒め麺又は揚げ麺)

肉絲炒麺 (卵) (えび) (麦)

ハーフサイズ  
¥800 ¥1,300  
(税込¥880) (税込¥1,430)



### タンタン麺



料理長手作りのラー油は、スープと響きあう濃厚な香りと辛味が特徴です。

特製芝麻醬(チーマージャン)は、丁寧に二度挽きしたゴマをベースに油でのばし、まろやかに麺にからみやすく仕上げしており、当店おすすめの逸品です。



### 海鮮入り焼きそば

大海老・イカ・ホタテ・カニ肉と彩野菜をオイスターソースで味付けした餡をたっぷり麺にかけてます。麺は表面をカリッと中はもちっとした炒め麺かパリパリに仕上げた揚げ麺が選べます。

  印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 (卵) たまご (乳) 牛乳 (えび) えび (かに) かに (麦) 小麦 (そば) そば (ピー) 落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。



# 名鉄菜館飲茶

点心は2個からのご注文です。(価格は1個単位です)

おすすめ



## 海老入り 肉シューマイ

蟹黄蒸焼売  
卵 えび 麦

1個  
¥230  
(税込¥253)



## ショウロンポウ

無錫小籠飽  
麦

1個  
¥280  
(税込¥308)

おすすめ



## 大根もち

昔味煎蘿蔔羔  
えび 麦

1個  
¥280  
(税込¥308)



## ごま風味揚げ団子

脆皮芝麻球  
麦

1個  
¥280  
(税込¥308)



## ニラ入り 焼き餅

生煎韭菜餅  
えび 麦

1個  
¥280  
(税込¥308)

超おすすめ



## 肉と野菜入り ハルマキ

肉絲時菜春卷  
麦

1本  
¥280  
(税込¥308)



## 海老入り ハルマキ

芋絲鮮蝦春卷  
えび 麦

1本  
¥350  
(税込¥385)



## 海老蒸しギョーザ

筍尖鮮蝦餃  
えび 麦

1個  
¥280  
(税込¥308)



## 水晶餃子 (ニラとエビ)

蝦蓉韭菜餃  
えび 麦

1個  
¥350  
(税込¥385)

# デザート

超おすすめ

## 杏仁豆腐レモン風味

香檸豆腐花 乳

¥450  
(税込¥495)



杏仁豆腐 レモン風味



マンゴープリン

## マンゴープリン

時果布甸 乳

¥500  
(税込¥550)

## タピオカ入りココナッツミルク

椰汁西米露 乳

¥450  
(税込¥495)



タピオカ入りココナッツミルク



オリジナルアイス

## オリジナルアイス

乳 卵

¥550  
(税込¥605)

超おすすめ

おすすめ

印は料理長がおすすめする特選料理です。

【アレルギー7品目表示】 卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そば 落花生  
※アレルギーをお持ちのお客様は係員にお申し付け下さい。