

前菜類



アワビ・蒸し鶏・クラゲ 三種盛り合せ

鮑三拼盆

四川料理を代表するアワビ、棒棒鶏、クラゲの人気三種を盛り合せました。棒棒鶏のソースは自家製の練りごまの濃厚な味わいをお楽しみください。

【麦】 小盆(2名) ¥4,546 (税込¥5,000) 中盆(3名) ¥6,818 (税込¥7,500)



国産豚薄切り 四川ニンニクソース

雲白肉

四川を代表する雲白肉ソースの甜醤油には醤油、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。

【麦】 一皿 ¥2,545 (税込¥2,800)

各種前菜盛り合せ 【麦】

錦繡拼盆

小盆(2名)	中盆(3名)
¥3,182	¥4,364
(税込¥3,500)	(税込¥4,800)

特製叉焼・蒸し鶏・クラゲ 三種盛り合せ 【麦】

三拼盆

¥2,545	¥3,636
(税込¥2,800)	(税込¥4,000)

クラゲの冷菜 【麦】

涼拌海蜇

¥2,273	¥3,182
(税込¥2,500)	(税込¥3,500)

細切り鶏肉胡麻辛子ソース 【麦】

棒々鶏

¥1,909	¥2,545
(税込¥2,100)	(税込¥2,800)

野菜豆腐類



麻婆豆腐

麻婆豆腐

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

【麦】 小盆(2名) ¥1,773 (税込¥1,950) 中盆(3名) ¥2,591 (税込¥2,850)



野菜のニンニク炒め

蒜茸炒時蔬

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上げます。ニンニクの香ばしい風味もお楽しみください。

小盆(2名) ¥1,773 (税込¥1,950) 中盆(3名) ¥2,591 (税込¥2,850)

広東風肉と野菜の五目炒め(塩味) 【卵】 【エビ】

八宝菜

小盆(2名)	中盆(3名)
¥2,182	¥3,182
(税込¥2,400)	(税込¥3,500)

野菜の蟹肉と湯葉のあんかけ(塩味) 【卵】 【カニ】

蟹肉扒時蔬

¥1,909	¥2,909
(税込¥2,100)	(税込¥3,200)

青梗菜のクリーム煮 【卵】 【乳】

奶油青梗菜

¥1,773	¥2,591
(税込¥1,950)	(税込¥2,850)

干し貝柱と青梗菜の塩味煮込み

干貝青梗菜

¥2,099	¥2,909
(税込¥2,100)	(税込¥3,200)

海鮮海老蟹類



四川醤油味ふかひれの姿煮

紅焼四川排翅

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。

【麦】 【エビ】

一皿 ￥7,273 (税込¥8,000)



小海老のマヨネーズソース

千島汁蝦仁

料理長特製マヨネーズで仕上げました。揚げワントンとカシューナッツの食感もお楽しみください。

【卵】 【麦】 【乳】 【落花生】 【エビ】

小盆(2名) ￥2,273 (税込¥2,500) 中盆(3名) ￥3,182 (税込¥3,500)



ホタテとイカのXO 醬炒め

XO 双鮮

中華の高級食材の干しエビ、干し貝柱、金華ハム等を当店オリジナル XO 醬で炒めた逸品。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。

【卵】 【麦】 【エビ】

小盆(2名) ￥2,636 (税込¥2,900) 中盆(3名) ￥3,818 (税込¥4,200)



大海老の四川チリソース煮

千焼蝦球

中国料理の代表料理の一つである海老のチリソース煮。海老本来の旨味を存分に味わえる大海老を使用し、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。

【卵】 【麦】 【エビ】

小盆(2名) ￥2,909 (税込¥3,200) 中盆(3名) ￥4,091 (税込¥4,500)

アワビと野菜の四川醤油煮

蠣皇鮑片

【麦】 【エビ】

小盆(2名) ￥4,818 (税込¥5,300) 中盆(3名) ￥6,636 (税込¥7,300)

大海老と野菜のXO 醬炒め

XO 碧緑蝦球

【卵】 【麦】 【エビ】

小盆(2名) ￥3,091 (税込¥3,400) 中盆(3名) ￥4,273 (税込¥4,700)

小海老の四川チリソース煮

千焼蝦仁

【卵】 【麦】 【エビ】

小盆(2名) ￥2,273 (税込¥2,500) 中盆(3名) ￥3,182 (税込¥3,500)

蟹肉と玉子の炒め(かにたま)

滑炒芙蓉蟹

【卵】 【麦】 【エビ】 【カニ】

小盆(2名) ￥2,182 (税込¥2,400) 中盆(3名) ￥3,182 (税込¥3,500)

アワビのクリーム煮

奶油鮑魚

【乳】

小盆(2名) ￥4,818 (税込¥5,300) 中盆(3名) ￥6,636 (税込¥7,300)

白身魚と合鴨の重ね蒸し

麒麟蒸魚籬

【卵】 【麦】

小盆(2名) ￥2,227 (税込¥2,450) 中盆(3名) ￥3,182 (税込¥3,500)

【アレルギー 8 品目表示】

【卵】 【麦】 【乳】 【そば】 【落花生】 【エビ】 【カニ】 【くるみ】

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

牛肉類



黒毛和牛のステーキ 黒胡椒ソース

黒椒牛柳

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。

麦 乳 エビ

250g ¥7,273 (税込¥8,000)



牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

中華の定番、細切りピーマン炒めには、合わせ調味料に麩も使い、コクの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。

卵 麦

小盆(2名) ¥2,273 (税込¥2,500) 中盆(3名) ¥3,182 (税込¥3,500)

牛肉の中国味噌炒め 包餅付き

薄餅金醬牛肉

卵 麦

小盆(2名) 中盆(3名)

¥2,545 (税込¥2,800) ¥3,636 (税込¥4,000)

牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉

卵 麦 エビ

¥2,273 (税込¥2,500) ¥3,182 (税込¥3,500)

豚肉類



豚肉の角煮

紅焼肉

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ください。

麦 エビ

小盆(2名) ¥2,273 (税込¥2,500) 中盆(3名) ¥3,273 (税込¥3,600)



黒酢酢豚

黒酢古老肉塊

黒酢の深いコクと風味、まろやかな酸味、甘さがクセになる料理長特製あんで仕上がりました。甘酢とは一味違った当店人気メニューを是非お楽しみください。

卵 麦

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

甘酢酢豚

古老肉塊

卵 麦

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

豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め

回鍋肉

麦

¥2,000 (税込¥2,200) ¥3,000 (税込¥3,300)

【アレルギー 8 品目表示】

卵 麦 乳 そば 落花生 エビ カニ くるみ

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

鶏肉類



北京ダック

北京片皮鴨 (鴨餅)

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ください。

麦 4枚(カット済) **¥3,818** (税込¥4,200)

合鴨の燻製(割包付き) **麦** **乳**

樟茶鴨 (割包)

小盆(2名)	中盆(3名)
¥2,091	¥2,818
(税込¥2,300)	(税込¥3,100)

鶏肉とカシューナッツのオイスターソース炒め **卵** **麦** **落花生** **エビ**

腰果炒鶏丁

¥1,818	¥2,545
(税込¥2,000)	(税込¥2,800)

鶏肉の唐揚げ(塩・レモン) **卵** **麦**

軟炸鸡

¥1,818	¥2,545
(税込¥2,000)	(税込¥2,800)

鶏肉の唐揚げ 甘酢かけ **卵** **麦**

油淋鶏

¥1,818	¥2,545
(税込¥2,000)	(税込¥2,800)

鍋 巴



五目入りおこげ料理(醤油味)

什錦鍋巴

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。

卵 **麦** **乳** **エビ**

小盆(2名) ¥2,545	中盆(3名) ¥3,545
(税込¥2,800)	(税込¥3,900)

海鮮入りおこげ料理(塩味) **卵** **麦** **エビ**

蝦仁鍋巴

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

中国料理代表格の高級食材ふかひれに蟹肉、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。

麦 **カニ**

小盆(2名) ¥3,272	中盆(3名) ¥4,545
(税込¥3,600)	(税込¥5,000)

野菜入り玉子スープ **卵**

青菜蛋花湯

小盆(2名)	中盆(3名)
¥1,636	¥2,364
(税込¥1,800)	(税込¥2,600)

コーンスープ **卵** **乳**

粟米羹

¥1,636	¥2,364
(税込¥1,800)	(税込¥2,600)

飯類



海鮮入りあんかけチャーハン(醤油味)

海鮮炒飯

強火で炒めたチャーハンの上に、大海老・イカ・ホタテ・蟹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とかけています。

卵 麦 エビ カニ 1名様 **¥2,500** (税込¥2,750)



五日チャーハン

楊州炒飯

お米は御殿場米を使用しチャーハン専用にし硬めに炊き上げます。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。

卵 麦 エビ

1名様 清湯(スープ)付
¥1,273 **¥1,591**
 (税込¥1,400) (税込¥1,750)

海鮮入りおかゆ(蟹、ホタテ、イカ、小海老入り) **卵 麦 エビ カニ**

海鮮粥

1名様
¥1,909
 (税込¥2,100)

ふかひれ姿入りあんかけチャーハン **卵 麦 カニ**

排翅炒飯

¥4,363
 (税込¥4,800)

福建風あんかけチャーハン(オイスターソース) **卵 麦 エビ**

福建炒飯

¥1,800
 (税込¥1,980)

ごはん

白飯

¥318
 (税込¥350)

はなまき(蒸しパン) ※2個からのご注文です **麦 乳**

花巻

¥227
 (税込¥250)

ザーサイ **麦**

搾菜

小皿 大皿
¥364 **¥636**
 (税込¥400) (税込¥700)

【アレルギー 8 品目表示】

卵 麦 乳 そば 落花生 エビ カニ くるみ

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

麺類



担々麺

担々麺

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、丁寧に二度焼きしたゴマをベースに油でのぼし、まろやかに麺に絡みやすく仕上げている、当店おすすめの逸品です。

卵 麦

1名様 ¥1,345
(税込¥1,480)



海鮮入り焼きそば (炒め麺 又は 揚げ麺)

海鮮炒麺

大海老・イカ・ホタテ・蟹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います。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。

卵 麦 エビ カニ

1名様 ¥2,500
(税込¥2,750)

蟹肉と海老入りつゆそば 卵 麦 エビ カニ

蟹肉蝦仁湯麺

1名様

¥1,545
(税込¥1,700)

五目入りつゆそば 卵 麦 乳 エビ

什景湯麺

¥1,545
(税込¥1,700)

鶏の細切り入りつゆそば 卵 麦

鶏絲湯麺

¥1,454
(税込¥1,600)

豚肉細切り焼きビーフン 卵 麦 エビ

家常炒米粉

¥1,545
(税込¥1,700)

五目入り焼きそば (炒め麺 又は 揚げ麺) 卵 麦 乳 エビ

什景炒麺

¥1,545
(税込¥1,700)

チャーシュー入りつゆそば 卵 麦

叉焼湯麺

¥1,545
(税込¥1,700)

豚肉細切り焼きそば (炒め麺 又は 揚げ麺) 卵 麦 エビ

肉絲炒麺

¥1,345
(税込¥1,480)

【アレルギー 8 品目表示】

卵 麦 乳 そば 落花生 エビ カニ くるみ

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

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)



海老入り肉焼売

蟹黄蒸焼売

卵 麦 エビ 1個
¥236
(税込¥260)



小籠包

無餡小籠飽

麦 1個
¥291
(税込¥320)



大根もち

昔味煎蘿蔔羔

麦 エビ 1個
¥291
(税込¥320)



ごま風味揚げ団子

脆皮芝麻球

麦 1個
¥291
(税込¥320)



ニラ入り焼き餅

生煎韭菜餅

麦 エビ 1個
¥291
(税込¥320)



肉と野菜入り春巻き

肉絲時菜春卷

麦 1本
¥291
(税込¥320)



海老入り春巻き

芋絲鮮蝦春卷

麦 エビ 1本
¥364
(税込¥400)



海老蒸し餃子

筍尖鮮蝦餃

麦 エビ 1個
¥291
(税込¥320)



水晶餃子 (ニラとエビ)

蝦蓉韭菜餃

麦 エビ 1個
¥364
(税込¥400)

デザート



杏仁豆腐レモン風味

香檸豆腐花 乳

¥454 (税込¥500)



マンゴープリン

時果布甸 乳

¥527 (税込¥580)



タピオカ入り ココナッツミルク

椰汁西米露 乳

¥454 (税込¥500)



オリジナルアイス

氷 卵 乳

¥573 (税込¥630)

【アレルギー 8 品目表示】

卵 麦 乳 そば 落花生 エビ カニ くるみ

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。