

前菜

- 0 海老の揚げせんべい
- 1 ✓ 春巻き
- 1a ✓ 香港風卵入り野菜巻き(揚げない)
- 1c ✓ 蒸しちょうふん
- 1v ✓ ベトナム風春巻き
- 1t ✓ タイ風春巻き
- 1g ✓ ミニ春巻き蟹入り
- 2a 🍽️ 揚げ角餃子(カレー味)
- 2s ✓ 胡麻ワンタン/四川風ワンタン
- 3 ✓ 蒸し餃子一個
- 3a ✓ 蒸しシュウマイ一個
- 3b ✓ 焼き餃子一個
- 3v 野菜餃子一個
- 3h ✓ 海老餃子一個
- 4 ✓ タコと海老とルーコラと胡桃サラダ
- 4a ✓ トマトと海老の胡麻ソース
- 5 ✓ 海老トースト
- 5a 焼き大根のねりもの
- 6 クラゲ切りの前菜
- 6g 海老の春雨巻揚げ
- 7 中華肉まん野菜入り
- 7x ✓ チャーシュー肉まん
- 7a ✓ ミニまんじゅう
- 7p ✓ 葱油餅(ネギパイ)
- 8 枝豆

スープ

- 9 ✓ ワンタンスープ
- 10 🍽️ スーラースープ(酸辣湯)
- 11 コーンスープ
- 12 大華風スープ
- 13a 蟹肉とアスパラガススープ
- 14 野菜豆腐スープ
- 15 味噌汁
- 16 🍽️ トムヤムクン

麺と御飯

- 69 広東風チャーハン
- 69a ✓ 大華風チャーハン
- 69c ✓ 野菜カレーチャーハン
- 69k ✓ 海老と蟹肉チャーハン
- 69t ✓ 海鮮のおこげ鍋料理
- 70 白飯
- 70a 蓮の葉包みご飯
- 71 野菜と豚肉細切り焼きビーフン
- 71a ✓ シンガポール風ビーフン炒め
- 71b ✓ お餅と野菜の炒めもの
- 72 焼きそば(海老/豚肉/鶏肉)
- 73 ✓ 広東風かた焼きそば
- 73a ✓ 広東風かた焼きそばオマール海老
- 74 春雨とひき肉炒め
- 74a ミックスタンメン
- 74b 海鮮タンメン
- 74d 野菜タンメン
- 74w ワンタンタンメン
- 74k トムヤムクンメン
- 74c ✓ タイ風カレーのフォー炒め
- 74e ✓ 香港風牛肉入りのフォー炒め
- 74t ✓ タイ風のフォー炒め海老入り
- 75u ✓ 焼きうどん

魚と海老料理*

- 17 ✓ 帆立貝とブロッコリー炒めXOソース
- 18 ✓ フライドポテト巣かご海老入れ
- 19 海老炒めのチリソース
- 20 海老炒めのカレー風味
- 21 海老炒めの甘酢ソース炒め
- 22 ✓ 塩と胡椒風味の揚げ海老
- 22a ✓ 海老の揚げ団子
- 23 海老団子の白菜あんかけソース
- 24 ✓ 海老のアスパラガスのネギ生姜ソース
- 26a ✓ オマール海老のネギ生姜風味
- 27 ごまかけ焼きツナ

- 28 ✓ 野菜あんかけ(平目/鱸)
- 28a ✓ アスパラガスと魚肉だんご炒め
- 30 ✓ 蒸しスズキ(ネギ・生姜ソース)
- 30a ✓ 黒豆とイカと海老の豆豉ソース炒め
- 30b ✓ 海鮮の鉄板焼

オムレツ料理

- 31 海老入り卵炒め
- 33 タクアン入り卵焼き(ツァイブータン)
- 34 蟹肉入り卵炒め

鶏料理

- 35 ✓ 胡麻とフライドチキンの海鮮ソース
- 36 ✓ 鶏肉のパイナップル炒め
- 37 ✓🍴 宮保鶏丁(チキンとピーナッツと野菜入り炒め)
- 38 ✓🍴 細切り鶏肉のピリ辛炒め
- 42 🍴 カレー風味の鶏肉炒め
- 43 塩胡椒と鶏の唐揚げ
- 44 鶏肉と海老と椎茸炒め
- 44a ✓ 鶏の唐揚げのレモンソースかけ
- 44b 油淋鶏(ユーリンチー)

肉料理*

- 45a ✓ 素野菜と牛肉の鉄板焼き
- 45b ✓ 牛肉とパイナップル炒め
- 46 モヤシとピーマンの細切り豚肉炒め
- 47 ✓ ネギの牛肉炒め(インドネシア風味)
- 48 ✓🍴 牛肉角煮のやわらか煮込み
- 48p ✓🍴 ピリ辛ソースの細切り牛肉炒め
- 49 牛肉と野菜炒め
- 51 酢豚
- 52 ✓🍴 回鍋肉(ホイコーロー)
- 52a ✓🍴 エリンギと豚肉炒め
- 53 ✓🍴 牛肉とセロリのXOソース炒め
- 53a ✓ スパアリブのグリル(オイスターソース)
- 54 ✓ 細切り牛肉炒め海鮮ソース

- 54a ✓ 鉄板牛肉(テンダーロイン)海鮮ソース
- 55 肉団子と白菜炒め
- 55a ✓🍴 大華風八宝菜(海老、肉、鶏)

野菜料理

- 56 モヤシ炒め
- 57 アスパラガスと椎茸炒め
- 58 ホウレン草炒め
- 59 カレーソースの野菜炒め
- 60 ✓🍴 インゲンと牛肉炒め
- 60a ✓🍴 茄子と豚肉炒め
- 61 ミックス野菜炒め
- 62x 高菜と豚肉の枝豆炒め
- 63 ✓ 羅漢齋(野菜類、精進料理)
- 64 小白菜の炒め
- 64a ザーサイ
- 64b タクアン
- 64t ✓ 中華風通心菜炒め

豆腐料理

- 65 豆腐と野菜の醤油煮込み
- 66 ✓🍴 揚げ豆腐と竹の子・椎茸チリ煮込み
- 67 🍴 麻婆豆腐
- 68 ✓ 揚げ豆腐団子と野菜のあんかけ

鴨料理*

- 76 ✓ 北京ダック(予約要)
- 77 ✓ 鴨の煮込ネギ風味
- 79 ✓ 広東風味の焼き鴨

デザートとフルーツ

- 83 胡麻あん入り白玉団子
84 イタリアデザート(選べる)
183 カスタードまんじゅう
86 アイスクリーム
(米、緑茶、生薑、黒ゴマ、チョコ、バニラ)
- 186 シャーベット
(レモン、青リンゴ、マンゴ、レモンセージ、マンダリンオレンジ、イチジク、
緑茶、グレープフルーツ)
- 86f 揚げアイス
87 フルーツ(季節の果物)

サービスチャージ

プラス 海老

食材などのアレルギーをお持ちのお客様、ご予約、お越しの際に、予め店員へお申し付けてください。

当社がご提供するお食事は、全てのメニューで同一調理場による調理となります。そのため、アレルギーは完全に除去されうわけではなく、一部残留する可能性があります。

お食事はアレルギー症状が発生しないことをお約束するものではありません。

VINI ROSSI - RED WINES

Curtefranca Rosso, Cà del Bosco (Lombardia)
Maurizio Zanella 2012, Cà del Bosco (Lombardia)
Lagrein, Franz Haas (Alto Adige)
Pinot nero, Franz Haas (Alto Adige)
Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Zenato (Veneto)
Amarone della Valpolicella 2013, Zenato (Veneto)
Dolcetto d'Alba Rossana, Ceretto (Piemonte)
Nebbiolo d'Alba Bernardina, Ceretto (Piemonte)
Barolo Dagromis 2013, GAJA (Piemonte)
Sito Moresco 2016, GAJA (Piemonte)
Barbaresco 2012, GAJA (Piemonte)
Spers 1999, GAJA (Piemonte)
Chianti, Castello di Ama (Toscana)
Nobile di Montepulciano, Rocca delle Macie (Toscana)
Brunello di Montalcino 2008, Biondi Santi (Toscana)
Magari Cà Marcanda 2015, GAJA (Toscana)
Promis Cà Marcanda 2015, GAJA (Toscana)
Morellino di Scansano, Terenzi (Toscana)
Le Volte, Ornellaia (Toscana)
Le Serre Nuove dell'Ornellaia (Toscana)
Masseto 2015 (Toscana)
Ornellaia 2015, Antinori (Toscana)
Solaia 2015, Antinori (Toscana)
Tignanello 2015, Antinori (Toscana)
Il Bruciato, Antinori (Toscana)
Giramonte 2015, Frescobaldi (Toscana)
Lucente 2015, Frescobaldi (Toscana)
Luce 2015, Frescobaldi (Toscana)
Lux 2015, Frescobaldi (Toscana)
Lacrima di Morro d'Alba Superiore, Tenuta San Marcello (Marche)
Nero d'Avola, (Sicilia)
Cabernet Sauvignon Kosher, Yarden Golan (Israele)
Calice di vino rosso

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Curtefranca Bianco "Corte del Lupo", Cà del Bosco (Lombardia)

Muller Thurgau Sofi, Franz Haas (Alto Adige)

Pinot Grigio, Livon (Friuli)

Sauvignon, Livon (Friuli)

Chardonnay, Livon (Friuli)

Ribolla Gialla, Livon (Friuli)

Vermentino, La Polenza (Liguria)

Pigato, Lupi (Liguria)

Arneis Blangè, Ceretto (Piemonte)

Rossj-Bass, GAJA (Piemonte)

Falanghina, Dodicettari (Campania)

Greco di Tufo, Dodicettari (Campania)

Fiano di Avellino, Dodicettari (Campania)

Pecorino Terre di Chieti Bio, Az. Agricola Agriverde (Abruzzo)

Gibelè, Cantine Pellegrino (Sicilia)

Grillo Contempo Bio, Abbazia di Sant'Anastasia (Sicilia)

Vermentino di Sardegna, Audarya (Sardegna)

Chardonnay, Kosher Yarden Golan (Israele)

Gewürztraminer, Kosher Yarden Golan (Israele)

Petit Chablis, Domaine Petit (Francia)

Sancerre Blanc, Pascal Jolivet (Francia)

Pouilly Fumè, Pascal Jolivet (Francia)

Pouilly-Fuissè, Domaine J.A. Ferret (Francia)

Calice di vino bianco

BOLLICINE - SPARKLING WINES

Perlage Brut, Cantine Valtidone (Emilia Romagna)

Prosecco Valdobbiadene Millesimato, Borgoluce (Veneto)

Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco (Lombardia)

Franciacorta Brut Millesimato, Cà del Bosco (Lombardia)

Franciacorta Saten, Cà del Bosco (Lombardia)

Alma Gran Cuveè, Bellavista (Lombardia)

Spumanti (Italia)

Moscato d'Asti DCG, Gianni Doglia (Piemonte)

Calice di prosecco

お水

- 91 イタリア炭酸水 1000ml
- 92 イタリア炭酸水 500ml

瓶ビール

- オランダビール Heineken 66cl
- イタリアビール Moretti 66cl
- イタリアビール Menabrea 66cl
- 中国ビール Tsing Tao 66cl
- 日本ビール Sapporo 65cl
- 日本ビール Asahi 50cl
- タイビール Singha 63cl
- ベトナムビール Saigon 35cl
- オランダビール Heineken 33cl
- タイビール Singha 33cl
- スリランカビール Lion 63cl

カン・炭酸飲料

- コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、Sprite、ファンタ
- レモンティー、桃ティー
- 緑茶
- ココナッツジュース、マンゴージュース、
- グアバジュース、豆乳、ミルクティー

コーヒー、ティー、食後酒

中国茶

イタリアコーヒー

カプチーノ

中国酒

ウイスキー

(Lagavulin, Talisker, Laphroaig, Oban,
Macallan, Chivas, Jack Daniel's)

日本酒(温)

日本酒(冷)

Sake Traditional Junmai (Gekkeikan) 300ml

Sake Junmai Ginjo (Nanbubijin) 300ml

Sake Horin Junmai Daiginjo (Gekkeikan) 300ml

ウォッカ

Mirto, Limoncello

紹興酒

梅酒

