

潮菜

— 菜單 —

季節のおすすめ

鮮醉大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け (一匹)
Pickled Shanghai crab with shaoxing wine (whole)

¥6,300

牛油果魚翅湯

フカヒレ入りアボカドスープ (一人前)
Abocado soup with shark's fin (for 1 person)

¥2,300

豆豉蒸洋蝦

オマール海老のトウチ醤蒸し (一尾)
Steamed lobster with black beans sauce

¥6,600

潮州炒芹菜蝦球

大海老とセロリの潮州醬炒め (二人前)
Stir-fried prawn & celery with spicy sauce

¥1,980

豆豉炒豆板鮮鮑

蝦夷鮑と空豆のトウチ醤炒め (二人前)
Stir-fried Ezo abalone & broad beans with black beans sauce

¥4,600

上湯蒸豆板茼蒿

空豆と蕪の蒸し物 上湯ソース (三人前)
Steamed turnip & broad beans with top-grade sauce

¥2,310

清炒豆苗豆板

豆苗と空豆の炒め (三人前)
Stir-fried Chinese spinach & broad beans

¥2,310

桜蝦芙蓉会炒飯

桜海老と卵白のあんかけチャーハン (二人前)
Fried rice topped with dried shrimp & egg white sauce

¥2,650

※こちらのメニューブック内全てのページにおける価格は、消費税10%を含んだ価格でございます。

※個室をご利用の際は、別途10%サービス料を頂戴いたします。

※All price in this book including 10% consumption tax / ※Using a private room will be added 10% service charge

- 前菜 -

潮夢来三拼盆

3種前菜の盛り合わせ

Assorted 3 kinds of appetizer

¥2200

叉焼 拼 焼肉

蜂蜜チャーシューと皮付き豚ばら肉のパリパリ焼き

Assorted 2 kinds of roasted pork (Honey taste & Salt taste)

¥1980

葱油白切鶏

蒸し鶏のネギソース

Steamed chicken with spring onion sauce (cold)

¥1300

生菜口水鶏

千切りレタスとパクチーのよだれ鶏

Steamed chicken with spicy Chinese pepper sauce

¥1300

五果棒々鶏

きゅうりとミックスナッツのバンバンジー

Steamed chicken & mixed nuts with spicy sesame sauce (cold)

¥1300

蘿白海蜇皮

クラゲと大根の和え物

Jellyfish & radish with spring onion sauce

¥1650

黒醋蕃茄皮蛋

ピータンとトマトの玉ねぎ黒酢和え

Mied Fermented egg, tomato & onion with black vinegar dressing

¥1100

牛油果蝦豆腐

海老とアボカドのせ豆腐

Tofu, avocado & shrimps with black bean & soy sauce dressing

¥1100

九王芹菜干絲

セロリと黄ニラの押し豆腐

Shredded Tofu, celery & yellow leeks with salt taste

¥1100

香菜春菊色拉

パクチーと春菊のサラダ

Crowndaisy & coriander salad

¥1210

油淋炸皮蛋

揚げピータンの油淋ソース

Deep-fried fermented egg with special soy sauce

¥1100

- スープ -

紅焼大排翅

特製 フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin

¥12100

干煎大排翅

名物 フカヒレの姿焼き 上湯スープ添え

Pan-fried whole shark's fin served with sauce made from top grade soup

¥12100

紅焼元盅翅

たっぷりフカヒレの濃厚醤油煮込みスープ

Braised shark's fin soup in a pot

¥6050

芙蓉魚翅湯

干し貝柱と卵白入りフカヒレスープ

Sharks fin soup with dried scallop and egg white

¥2420

蟹黄魚翅湯

蟹卵入りフカヒレスープ

Sharks fin soup with crab roe

¥2200

酸辣湯

サンラータン

Hot & sour soup

¥990

素菜蛋花湯

トマトとお野菜の玉子スープ

Egg & Vegetable soup

¥990

青菜芋奶湯

里芋とチンゲン菜のスープ

Taro & bok choy soup

¥990

海鮮豆腐羹

海鮮入りお豆腐のスープ

Seafood soup with Tofu

¥1100



- 海鮮 -

XO 醬炒三鮮 (蝦仁・帶子・魷魚)

三種海鮮とアスパラ・黄ニラのXO醬炒め
Stir-fried 3 kinds of seafood with XO sauce

¥2200

蠔油鮑魚片

アワビのオイスターソース煮込み
Braised abalone with oyster sauce

¥4950

豆豉蒸鮮鮑

蝦夷アワビのトウチ醬蒸し (1個)
Steamed abalone with black bean

¥2090

干焼天使蝦

天使エビのチリソース (6尾)
Stir-fried angel prawn with chili sauce

¥2640

翡翠辣蝦球

大エビのグリーンチリソース (6尾)
Stir-fried prawn with green chili & basil paste sauce

¥2640

紅汁炸蝦球

大エビのマヨネーズソース (4尾)
Deep-fried prawn with original mayonnaise sauce

¥2970

宮保炒蝦仁

小海老とカシューナッツの甘辛炒め
Stir-fried shrimp & cashew nuts with Chinese sweet & sour sauce

¥1980

紅焼炸魚球

白身魚と椎茸、筍の醤油煮込み
Braised deep-fried white fish with thick soy sauce

¥1980

糖醋炸魚球

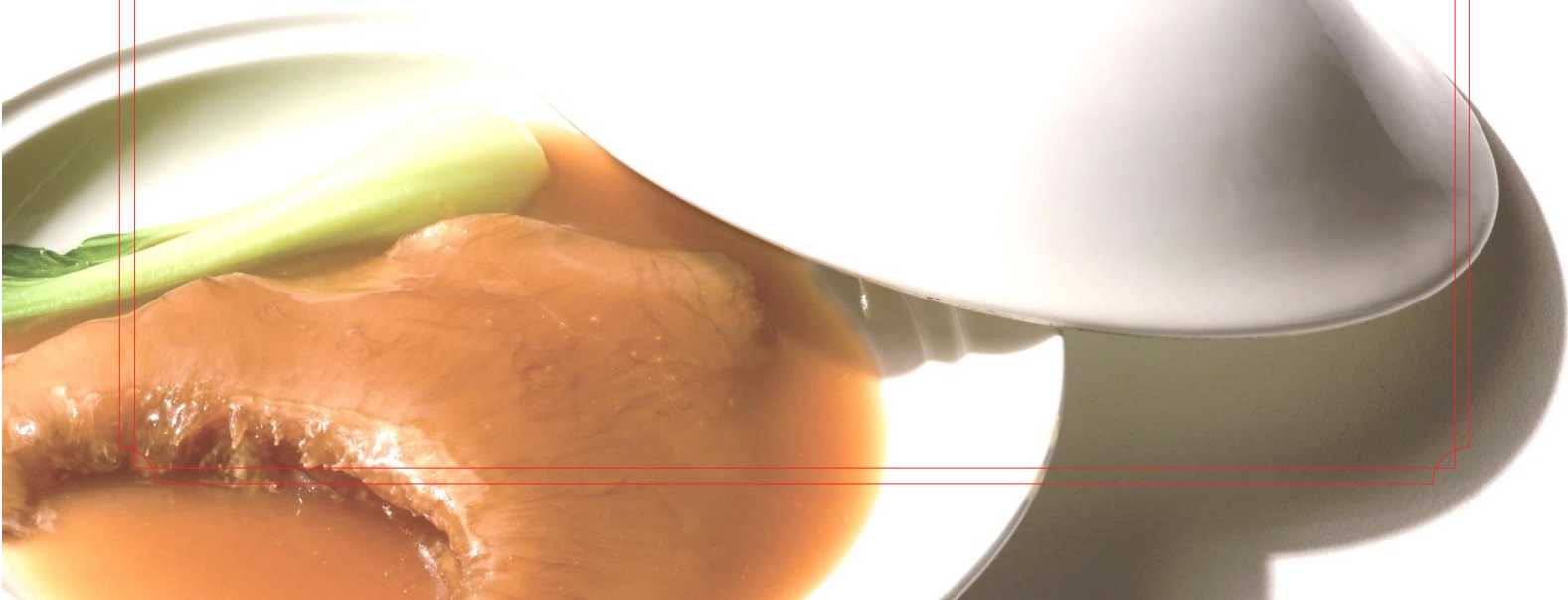
白身魚の甘酢あんかけ
Deep-fried white fish topped with sweet & sour thick sauce

¥1980

唐椒蒸魚球

白身魚のトオジャオ蒸し
Steamed white fish topped with red & green chili sauce

¥1540



- 肉菜 -

北京烤鴨子

名物 北京ダック (2本)

Beijing duck - 2 piece of roasted duck's skin rolled up with crepe

¥2860

黒椒炒和牛

和牛と季節野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef with "Guanton-style" black pepper sauce

¥4730

白灼和牛片

和牛の湯引き アスパラガスと黄ニラ添え

Parboiled Japanese beef with special soy sauce

¥2200

豆豉炒牛肉

牛肉のトウチ醬炒め

Stir-fried beef with black bean sauce

¥2530

水煮牛肉片

牛肉の四川風辛味煮込み

Braised beef with "Sichuan-style" spicy hot sauce in earthen pot

¥2750

黒醋炸排骨

中国飯店名物 黒酢の酢豚

Sweet & sour pork with black vinegar

¥2400

蕃茄古老肉

フレッシュプチトマトの酢豚

Sweet & sour pork with fresh petit tomato

¥2400

青椒猪肉絲

パプリカとピーマンの彩りチンジャオロースー

Stir-fried shredded pork & green pepper

¥1870

脆々油淋鶏

サクサククリスピーユーリンチー

Crispy chicken with spicy soy sauce

¥2300

葱醬油淋鶏

たっぷりネギ塩タレのユーリンチー

Crispy chicken with scallion sauce served with lemon

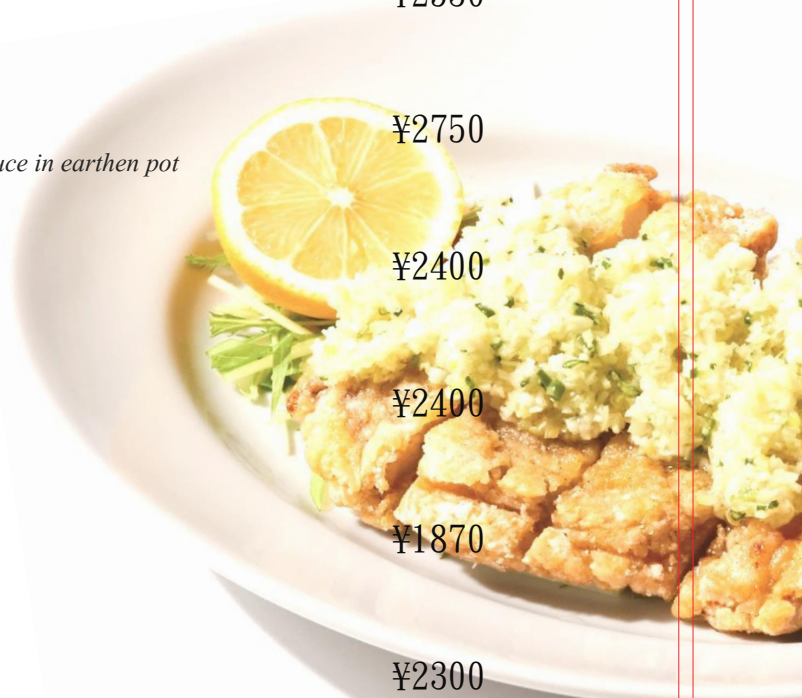
¥2300

腰果爆鶏丁

鶏肉とカシューナッツの炒め物

Stir-fried dice cut chicken with cashew nuts

¥1870



- 豆腐・野菜 -

麻婆豆腐

特製 マーボー豆腐

Mapo Tofu (Braised Tofu & ground pork with hot & spicy sauce)

¥1870

干貝扒豆腐

豆腐の干し貝柱あんかけ

Boiled Tofu with dried scallop sauce

¥2200

家常豆腐

揚げ豆腐と牛肉の辛味煮込み

Braised deep-fried Tofu & beef with hot sauce

¥1870

青梗菜豆苗

青梗菜と豆苗の炒め

Stir-fried bok choy & Chinese spinach

¥1320

芙蓉青梗菜

青梗菜の卵白干し貝柱あんかけ

Boiled bok choy with dried scallop & egg white sauce

¥2200

肉末茄子

茄子と豚挽き肉の味噌炒め

Stir-fried eggplant & ground pork

¥1100

奶油白菜

白菜のクリームソース

Braised Chinese cabbage with cream sauce

¥1320

葱油芋奶

里芋のネギ油炒め

Stir-fried Japanese yam with scallion oil sauce

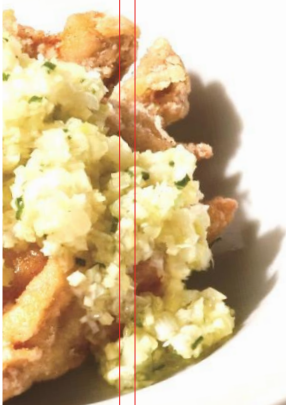
¥1320

蝦米蒸菜心

蒸しキャベツ 干し海老オイルがけ

Steamed cabbage with shrimp oil

¥1320



- 点心 -

鮮蝦焼売仔

海老と豚肉のシュウマイ【2個】
Steamed pork & shrimp dumpling

¥540

晶瑩蒸蝦餃

広東式エビ蒸し餃子【2個】
Steamed shrimp dumpling

¥540

鮮蝦春菊餃

春菊入り蒸し餃子【2個】
Steamed crown daisy & shrimp dumpling

¥540

南翔小籠包

ショウロンポウ【2個】
Xiaolongbao (Steamed pork filling dumpling)

¥540

生煎鍋貼餃

上海式焼き餃子【2個】
Pan-fried pork dumpling

¥540

香煎蘿白糕

大根もち【2個】
pan-fried radish cake

¥540

龍鬚蝦春卷

エビすり身の変り揚げ春巻き【2個】
Spring roll with minced shrimp

¥660

鮮蝦韭春卷

海老とニラの長い春巻き【2個】
Spring roll with shrimp & leek

¥660

大春巻

春巻(大)【2個】
Spring roll (Large)

¥700

小春巻

春巻(小)【2個】
Spring roll (Regular)

¥660

肉包

肉まん【1個】
Steamed pork filling bun

¥380

豆沙包

あんまん【1個】
Steamed sweet bean filling bun

¥380

素菜包

野菜まん【2個】
Steamed vegetable filling bun

¥540

花巻

蒸しパン【2個】
Steamed bun (plain)

¥260

- 甜品 -

椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk with tapioca

¥770

芒果布丁

マンゴープリン
Mango pudding

¥770

楊枝甘露

タピオカ入りマンゴーミルク
Mango milk with tapioca & pink grapefruit

¥770

黑芝麻布丁

黒胡麻プリン
Black sesame pudding

¥770

杏仁豆腐

アンニン豆腐
Almond jelly

¥770

芝麻球

揚げゴマ団子【3個】
Deep-fried dumpling stuffed with sweet bean filling

¥840

桂花湯団

黒ごま餡入り白玉団子 キンモクセイのスープ仕立て
Boiled black sesame filling dumpling in fragrant olive soup (hot)

¥770

各式冰淇淋

各種アイスクリーム
Ice cream in season

¥600

