

昼夜共通



# アラカルトメニュー



【電話受付時間】 10:00～23:00  
【受け渡し時間】 11:30～14:00  
17:30～24:00  
【電話番号】 **03-3478-3828**

ゆで豚バラ肉の薄切り、特製ニンニクソース付き	¥2,700	黒豆入りマーボー豆腐	¥2,400
香り鶏を使った蒸し鶏(葱油ソースor胡麻ソース)	¥2,592	干し海老とインゲンの炒め	¥2,700
クラゲの頭の冷菜(葱油ソースor黒酢ソース)	¥2,916	夏野菜と挽き肉の辛味炒め	¥2,900
牛タンとハチノスの四川風辛味ソース和え	¥2,850	ホタテとヤングコーンのクリーム煮込み	¥4,000
ふかひれの姿煮込み	¥10,800	中國家庭風、蟹肉入り卵焼き	¥2,700
名物ふかひれ濃厚醤油煮込み(1人前)	¥7,344	肉汁たっぷり 焼きギョウザ(3個)	¥972
海鮮と夏野菜の大葉山椒炒め	¥3,900	梅肉と大葉入り海老湯葉春巻き スープあんかけ(3本)	¥1,500
大ぶり海老のチリソース煮込み(8匹)	¥3,564	海老と豚肉入り焼売(3個)	¥972
大ぶり海老のマヨネーズソース和え(6匹)	¥3,132	大根もち(3個)	¥972
白身魚の揚げ物 塩漬け卵ソース	¥3,400	梅肉と大葉の和牛チャーハン	¥3,300
北京ダック(2本より) 1本	¥1,512	五目入りチャーハン	¥1,600
上海名物 黒酢のスプタ	¥2,700	上海式 あっさり焼きそば	¥1,836
豚バラ肉の醤油煮込み	¥2,700	黄ニラと鶏肉のあんかけ焼きそば	¥2,160
鶏肉と野菜の梅肉炒め	¥3,300	黒ゴマあん入りゴマ揚げ団子(3個)	¥1,650

※3名様でお召し上がりいただける量でございます。  
※涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。  
※表記価格は全て税込価格となっております。  
※仕入れ状況によりご用意できない場合がございますので、ご了承くださいませ。

中国飯店 六本木 

昼夜共通

## 春季おすすめセットメニュー

季節のおすすめメニューや

人気メニューをつめ合わせました！

【電話受付時間】 10:00～23:00  
【受け渡し時間】 11:30～14:00  
17:30～24:00  
【電話番号】 **03-3478-3828**

### ★前菜セット **¥3,888 (税込)** 【3名様用セット】



- ・細切り白菜のピリ辛甘酢漬け
- ・クラゲと大根の冷菜
- ・香り鶏を使った蒸し鶏 葱ソース

(写真はイメージです)

### ★麺飯セット **¥4,320 (税込)** 【3名様用セット】



- ・上海式 あっさり焼きそば
- ・叉焼とアスパラガスの炒飯
- ・大根もち

(写真はイメージです)

### ★スタンダードセット **¥8,640 (税込)** 【3名様用セット】



- ・四川風、大ぶり海老の辛味炒め
- ・上海名物 黒酢スプタ
- ・肉汁たっぷり 焼きギョウザ(3個)
- ・松の実のせ牛挽き肉入り醤油味炒飯

(写真はイメージです)

※涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。

※アレルギーの食材がございましたらご相談下さい。

※仕入れ状況によりメニュー内容の変更やご用意できない場合もございますので、ご了承くださいませ。

中国飯店 六本木

東京都港区西麻布1-1-5 オリエンタルビル1階

# 中国飯店 六本木店 お弁当 (要予約・2時間前まで)

伝統の本格中華弁当を  
ご自宅やお仕事の合間に！

【電話受付時間】	10:00~23:00
【受け渡し時間】	11:30~14:00 17:30~24:00
【電話番号】	<b>03-3478-3828</b>

昼夜  
共通

【<sup>りょうが</sup>遼河】弁当 ¥3,780 (税込)

※2個以上の注文からお願いします。

彩り豊に食材を取り入れた六本木店特製弁当



(写真はイメージです)

昼夜  
共通

【<sup>かざん</sup>華山】弁当 ¥6,480 (税込)

※2個以上の注文からお願いします。

ふかひれ、北京ダック、黒酢スプタの入った豪華弁当



(写真はイメージです)

※涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。  
※アレルギーの食材がございましたらご相談ください。  
※仕入れ状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

中国飯店 六本木

東京都港区西麻布1-1-5 オリエンタルビル1階