

TAPAS 小菜		オススメ!	辛い!
01.	小菜盛合 <b>本日のタパスの盛り合わせ</b>	1,870	
Assortment of Today's Tapas			
02.	小魚拌花生 <b>辛いピーナッツとシラス</b>	660	
White Bait with Spicy Peanuts			
03.	皮蛋拌豆腐 <b>ピータン豆腐</b>	715	
Peatan with Tofu			
04.	辣白菜 <b>白菜の甘酢漬け</b>	715	
Sweet & Sour Pickled Chinese cabbage			
05.	口水鶏 <b>よだれ鶏</b>	880	
Steamed Chicken with Spicy Sauce			
06.	葱油白切鶏 <b>蒸し鶏のネギ塩だれ</b>	880	
Steamed Chicken with Green Onion Sauce			
07.	土豆沙拉 <b>紫玉蘭ポテトサラダ</b>	550	
Potato Salad in Shanghai Style			
08.	三味拌海月頭 <b>クラゲの和え物</b>	1,100	
Jelly Fish with Green Onion & Garlic Sauce			
09.	葱絲榨菜 <b>ザーサイと葱のピリ辛和え</b>	660	
Chinese Pickles with Leek			
10.	府衣香菜 <b>滷菜と香菜(パクチー)の和え物</b>	715	
Marinated Bean Curd Skin & Chinese Herb			
11.	葱絲皮蛋 <b>ピータン</b>	680	
Century Egg			
12.	醬菜盛合 <b>中華風漬物の盛り合わせ</b>	880	
Assorted Chinese Pickles			
13.	北京脆鴨皮 <b>“中国飯店名物”北京ダック</b>	二本入り 1,320 一本追加 660	
Peking Duck			
14.	炸香菇絲 <b>椎茸の細切り黒酢和え</b>	770	
Stripped Chinese Mushroom Dressed in Black Vinegar Sauce			
15.	蒜泥白肉片 <b>豚バラ肉の薄切りニンニクソース</b>	880	
Sliced Pork with Garlic Sauce			
16.	蜜汁叉燒 <b>蜂蜜チャーシュー</b>	990	
BBQ Pork in Chinese Style			
17.	酥炸魚球 <b>白身魚のフリット</b>	1,100	
Fried Strip Fish			
18.	龍蝦片 <b>エビ煎餅</b>	550	
Shrimp Crackers			

MABO TOFU 五色麻婆		
01.	<b>白麻婆豆腐</b> 鶏肉と山芋、マッシュルームを使ったやさしい塩味の麻婆豆腐です。	1,540
White MABO-Tofu		
02.	<b>赤麻婆豆腐</b> 定番麻婆豆腐の味。“紫玉蘭”の実力をお試しください!	1,540
Red MABO-Tofu		
03.	<b>黒麻婆豆腐</b> 魚介の美味しさがたっぷり味わえる個性派麻婆豆腐です。	1,540
Black MABO-Tofu		
04.	<b>緑麻婆豆腐</b> 青菜たっぷり! 貝の旨味だしが入ったヘルシー麻婆豆腐です。	1,540
Green MABO-Tofu		
05.	<b>黄麻婆豆腐</b> 塩漬け玉子が味の決め手! 玉子豆腐をつかったやさしい味の麻婆豆腐。	1,540
Yellow MABO-Tofu		

SOUP スープ		
01.	上海酸辣湯 <b>酸辣湯</b>	お一人様 770
Hot & Sour Soup		
02.	蟹肉青菜羹 <b>蟹肉とナズナのスープ</b>	お一人様 880
Shepherd's purse & Crab meat Soup		
03.	銀絲干貝羹 <b>干し貝柱と細切り豆腐のスープ</b>	お一人様 880
Dried Scallop & Tofu Soup		
04.	人參烏骨鶏湯 <b>烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ</b>	お一人様 1,100
Silky Chicken & Asian Ginseng Soup		
05.	蟹肉魚翅湯 <b>蟹肉入りフカヒレスープ</b>	お一人様 1,760
Shark's fin & Crab meat Soup		
06.	紅焼排翅 <b>フカヒレの姿煮込み</b>	6,600 ~
Braised Shark's fin & Crab meat Soup		

VEGETABLE 野菜		
01.	香菜沙拉 <b>パクチーたっぷりサラダ</b>	1,430
Coriander Salad		
02.	棒々鶏サラダ <b>棒々鶏サラダ</b>	1,430
Bon bon chicken Salad		
03.	生汁蝦仁沙拉 <b>エビマヨサラダ</b>	1,650
Fried Shrimp with Mayonnaise & Salad		
04.	清炒時菜 <b>旬野菜の炒めもの</b> ※内容はスタッフにお尋ね下さい	1,650 ~
Sauteed Seasonal Vegetables		
05.	什錦素菜 <b>五目野菜の炒めもの</b>	1,650
Sauteed Mix Vegetables		

DIM SUM 点心		
01.	肉汁鍋貼 <b>焼餃子</b>	(四個) 880
Fried Dumpling (Gyoza)		
02.	水餃子 <b>水餃子</b>	(四個) 800
Boiled Dumpling (Gyoza)		
03.	鮮蝦餃 <b>海老蒸し餃子</b>	(三個) 600
Steamed Shrimp Dumpling (Shrimp Gyoza)		
04.	春菊餃 <b>春菊蒸し餃子</b>	(三個) 600
Steamed Vegetable Dumpling		
05.	上海小籠包 <b>小籠包</b>	(四個) 800
Steamed Dumpling (Shaorongpao)		
06.	焼売 <b>焼売</b>	(四個) 800
Shaomai		
07.	糯米焼売 <b>モチ米入り焼売</b>	(三個) 600
Glutinous Rice Shaomai		
08.	春巻 <b>春巻</b>	(二本) 480
Spring Roll		
09.	素菜包 <b>野菜饅頭</b>	(二個) 440
Vegetable Steamed Dumpling		
10.	菜飯餅 <b>上海名物韓おこげ</b>	(六本) 600
Fried Rice Cake		
11.	蘿卜餅 <b>大根もち</b>	(三個) 660
Chinese White Carrot Cake in Rice Style		
12.	蒸花卷 <b>花巻(蒸しパン)</b>	(二個) 320
Steamed Bread		

MAIN DISH 逸品			
01.	軟殼蟹 <b>ソフトシェルクラブ</b>	殻まで全部食べられる蟹の旨みたっぷりの料理です。	
Soft-shell Crab			唐揚げガーリックフレックかけ 3,300 春雨入り土鍋 3,300 葱、生姜風味炒め 3,300
02.	紅汁鮮貝 <b>ホタテ貝柱のマヨネーズソース</b>	2,200	
Fried Scallop in Mayonnaise Sauce			
03.	干焼蝦仁 <b>エビのチリソース</b>	2,310	
Sauteed Shrimp in Chili Sauce			
04.	白灼中蝦 <b>茹でエビ</b>	1,650	
Boiled Shrimp with Original Sauce			
05.	XO醬三鮮 <b>三種海鮮(エビ、イカ、ホタテ)のXO醬炒め</b>	2,750	
Sauteed Seafood with XO Sauce			
06.	清炒三鮮 <b>三種海鮮(エビ、イカ、ホタテ)の塩味炒め</b>	2,200	
Sauteed Seafood Salty taste			
07.	炸皮鷄 <b>鶏のバリバリ皮揚げ</b>	1/2羽 2,750 1羽 5,500	
Crispy Chicken			
08.	黒醋排骨 <b>黒酢の酢豚</b>	2,200	
Sweet & Sour Pork in Black Vinegar			
09.	生菜油淋鷄 <b>ユースリーチー(鶏の酢揚げ甘酢ソース)</b>	1,650	
Salad with Fried Chicken			
10.	蠔油牛肉 <b>牛肉のオイスターソース炒め</b>	2,200	
Sauteed Beef with Oyster sauce			
11.	豆豉牛肉 <b>牛肉のトウチ炒め</b>	2,200	
Sauteed Beef with Black beans sauce			
12.	水煮牛肉 <b>牛肉の四川風味煮込み</b>	2,750	
Spicy Beef Stew Szechuan Style			

RICE & NOODLE 麺、飯		
01.	咸肉炒飯 <b>塩豚と青菜のチャーハン</b>	1,320
Fried Rice with Salted Pork & Green Vegetable		
02.	揚州炒飯 <b>五目チャーハン</b>	1,430
Fried Rice with Pork & Shrimp & Vegetable		
03.	福建炒飯 <b>福建式あんかけチャーハン</b>	1,980
Fried Rice Topped with a Stickey Sauce		
04.	XO醬炒飯 <b>海鮮入りXO醬チャーハン</b>	1,980
Fried Rice with XO Sauce		
05.	葱油拌麵 <b>葱風味の和えそば</b>	990
Noodle Marinated with Green Onion Oil		
06.	光麵 <b>光麵</b>	990
Just a Soup Noodle		
07.	担々麵 <b>担々麵</b>	1,320
Sesame Hot Noodle		
08.	雲吞麵 <b>ワンタン麵</b>	1,430
Soup Noodle & Wonton		
09.	什錦各種 <b>五目あんかけ(スープそば or 焼きそば or ご飯)</b>	1,430
Souppnoodle or Friednoodle or Rice topped with a variety of ingredients (Soy sauce taste)		
10.	海鮮各種 <b>海鮮あんかけ(スープそば or 焼きそば or ご飯)</b>	1,650
Souppnoodle or Friednoodle or Rice topped with a variety of ingredients (Salty taste)		

DESSERT デザート		
01.	杏仁豆腐 <b>杏仁豆腐</b>	550
Almond Jelly		
02.	椰子西米露 <b>タピオカ入りココナッツミルク</b>	550
Coconut Milk with Tapioca		
03.	楊枝甘露 <b>タピオカ入りマンゴーミルク</b>	660
Mango Milk with Tapioca		
04.	芒果凍布甸 <b>マンゴープリン</b>	660
Mango Pudding		
05.	冰激凌 <b>季節のジェラート</b>	550
Seasonal Gelato		
06.	紫玉蘭麻球 <b>ゴマ付き揚げ団子</b>	(三個) 660
Fried Sesame ball		