

TAPAS 小菓		オススメ!	辛い!
01.	北京脆鴨皮 Peking Duck	“中国飯店名物”北京ダック	1,300 二本入り 一本追加 650
02.	小菓盛合 Assortment of Today's Tapas	本日のタパスの盛り合わせ	1,750
03.	醤菜盛合 Assorted Chinese Pickles	中華風漬物の盛り合わせ	850
04.	小魚拌花生 White Bait with Spicy Peanuts	辛いピーナッツとシラス	630
05.	辣白菜 Sweet & Sour Pickled Chinese cabbage	白菜の甘酢漬	700
06.	口水鶏 Steamed Chicken with Spicy Sauce	よだれ鶏	850
07.	葱油白切鶏 Steamed Chicken with Green Onion Sauce	蒸し鶏のネギ塩だれ	850
08.	土豆沙拉 Potato Salad in Shanghai Style	紫玉蘭ポテトサラダ	520
09.	三味拌海月頭 Jelly Fish with Green Onion & Garlic Sauce	クラゲの和え物	1,000
10.	葱絲榨菜 Chinese Pickles with Leek	ザーサイと葱のピリ辛和え	650
11.	府衣香菜 Marinated Bean Curd Skin & Chinese Herb	滷菜と香菜 (パクチー) の和え物	700
12.	葱絲皮蛋 Century Egg	ピータン	650
13.	皮蛋拌豆腐 Peatan with Tofu	ピータン豆腐	700
14.	炸香菇絲 Stripped Chinese Mashroom Dressed in Black Vinegar Sauce	椎茸の細切り黒酢和え	750
15.	蒜泥白肉片 Sliced Pork with Garlic Sauce	豚バラ肉の薄切りニンニクソース	850
16.	蜜汁叉燒 BBQ Pork in Chinese Style	蜂蜜チャーシュー	900
17.	酥炸魚球 Fried Strip Fish	白身魚のフリット	1,000
18.	龍蝦片 Shrimp Crakers	エビ煎餅	520

MABO TOFU 五色麻婆		
01.	白麻婆豆腐 White MABO-Tofu	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。 1,500
02.	赤麻婆豆腐 Red MABO-Tofu	定番!麻婆豆腐の味。 “紫玉蘭”の実力をお試しください! 1,500
03.	黒麻婆豆腐 Black MABO-Tofu	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。 1,500
04.	緑麻婆豆腐 Green MABO-Tofu	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。 1,500
05.	黄麻婆豆腐 Yellow MABO-Tofu	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。 1,500

SOUP スープ		
01.	上海酸辣湯 Hot & Sour Soup	酸辣湯 お一人様 720
02.	蟹肉青菜羹 Shepherd's purse & Crab meat Soup	蟹肉とナスナのスープ お一人様 820
03.	銀絲干貝羹 Dried Scallop & Tofu Soup	干し貝柱と細切り豆腐のスープ お一人様 820
04.	人參烏骨雞湯 Silky Chicken & Asian Ginseng Soup	烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ お一人様 1,000
05.	蟹肉魚翅湯 Shark's fin & Crab meat Soup	蟹肉入りフカヒレスープ お一人様 1,760
06.	紅燒排翅 Braised Shark's fin & Crab meat Soup	フカヒレの姿煮込み 6,000 ~

VEGETABLE 野菜		
01.	香菜沙拉 Coriander Salad	パクチーたっぷりサラダ 1,400
02.	棒々鶏沙拉 Bon bon chicken Salad	棒々鶏サラダ 1,400
03.	生汁蝦仁沙拉 Fried Shrimp with Mayonnaise & Salad	エビマヨサラダ 1,600
04.	清炒時菜 Sauteed Seasonal Vegetables	旬野菜の炒めもの ※内容はスタッフにお尋ね下さい 1,550 ~
05.	什錦素菜 Sauteed Mix Vegetables	五目野菜の炒めもの 1,550

※表記は税抜きの価格です。
店内飲食は10%、テイクアウトは8%の消費税が別途かかります。

DIM SUM 点心		
01.	肉汁鍋貼 Fried Dumpling (Gyoza)	焼餃子 (四個) 840
02.	水餃子 Boiled Dumpling (Gyoza)	水餃子 (四個) 800
03.	鮮蝦餃 Steamed Shrimp Dumpling (Shrimp Gyoza)	海老蒸し餃子 (三個) 570
04.	春菊餃 Steamed Vegetable Dumpling	春菊蒸し餃子 (三個) 570
05.	上海小籠包 Steamed Dumpling (Shaorongpao)	小籠包 (四個) 800
06.	燒売 Shaomai	焼売 (四個) 800
07.	糯米燒売 Glutinous Rice Shaomai	モチ米入り焼売 (三個) 570
08.	春卷 Spring Roll	春巻 (二本) 440
09.	素菜包 Vegetable Steamed Dumpling	野菜饅頭 (二個) 460
10.	菜飯餅 Fried Rice Cake	上海名物薄おこげ (六本) 600
11.	羅卜餅 Chinese White Carrot Cake in Rice Style	大根もち (三個) 690
12.	蒸花卷 Steamed Bread	花巻 (蒸しパン) (二個) 300

MAIN DISH 逸品		
01.	軟殼蟹 Soft-shell Crab	ソフトシェルクラブ 殻まで全部食べられる蟹の旨みたっぷりの料理です。 唐揚げガーリックフレックかけ 3,000 春雨入り土鍋 3,000 葱、生姜風味炒め 3,000
02.	紅汁鮮貝 Fried Scallop in Mayonnaise Sauce	ホタテ貝柱のマヨネーズソース 2,000
03.	干焼蝦仁 Sauteed Shrimp in Chili Sauce	エビのチリソース 2,180
04.	白灼中蝦 Boiled Shrimp with Original Sauce	茹でエビ 1,500
05.	XO醬三鮮 Sauteed Seafood with XO Sauce	三種海鮮 (エビ、イカ、ホタテ) のXO醬炒め 2,600
06.	清炒三鮮 Sauteed Seafood Salty taste	三種海鮮 (エビ、イカ、ホタテ) の塩味炒め 2,100
07.	炸皮鶏 Crispy Chicken	鶏のバリバリ皮揚げ 1/2羽 2,600 1羽 5,200
08.	黑醋排骨 Sweet & Sour Pork in Black Vinegar	黒酢の酢豚 2,100
09.	生菜油淋雞 Salad with Fried Chicken	ユーリンチー (鶏の酢揚げ甘酢ソース) 1,700
10.	蠔油牛肉 Sauteed Beef with Oyster sauce	牛肉のオイスターソース炒め 2,150
11.	豆豉牛肉 Sauteed Beef with Black beans sauce	牛肉のトウチ炒め 2,150
12.	水煮牛肉 Spicy Beef Stew Szechuan Style	牛肉の四川風辛味煮込み 2,600

RICE & NOODLE 麺、飯		
01.	咸肉炒飯 Fried Rice with Salted Pork & Green Vegetable	塩豚と青菜のチャーハン 1,300
02.	揚州炒飯 Fried Rice with Pork & Shrimp & Vegetable	五目チャーハン 1,350
03.	福建炒飯 Fried Rice Topped with a Stickey Sauce	福建式あんかけチャーハン 1,800
04.	XO醬炒飯 Fried Rice with XO Sauce	海鮮入りXO醬チャーハン 1,800
05.	葱油拌麵 Noodle Marinated with Green Onion Oil	葱風味の和えそば 950
06.	光麵 Just a Soup Noodle	光麺 950
07.	担々麵 Sesame Hot Noodle	担々麺 1,250
08.	雲吞麵 Soup Noodle & Wonton	ワンタン麺 1,350
09.	什錦各種 Soupnoodle or Friednoodle or Rice topped with a variety of ingredients (Goy sauce taste)	五目あんかけ (スープそば or 焼きそば or ご飯) 1,350
10.	海鮮各種 Soupnoodle or Friednoodle or Rice topped with a variety of ingredients (Salty taste)	海鮮あんかけ (スープそば or 焼きそば or ご飯) 1,550

DESSERT デザート		
01.	杏仁豆腐 Almond Jelly	杏仁豆腐 540
02.	椰子西米露 Coconut Milk with Tapioca	タピオカ入りココナッツミルク 500
03.	楊枝甘露 Mango Milk with Tapioca	タピオカ入りマンゴーミルク 620
04.	芒果凍布甸 Mango Pudding	マンゴープリン 620
05.	冰激凌 Seasonal Gelato	季節のジェラート 600