

## 焼味 焼きもの Barbecue

脆皮丁方肉 皮付き豚バラ肉の焼きもの

Crispy roasted pork  
¥1,400

蜜汁叉焼 蜂蜜チャーシュー

BBQ Pork in Chinese Style  
¥1,400

## 餐前小食 前菜 Appetizers

紫玉蘭前菜盆 こだわり前菜の盛り合わせ

Selected appetizers  
¥3,200

口水鶏 よだれ鶏

Steamed Chicken with Spicy Sauce  
¥1,500

葱油鶏 蒸し鶏葱塩だれ

Steamed Chicken with Leak Sauce  
¥1,200

冷菜鮑片 鮑の薄造り冷菜

Thinly made cold abalone  
¥3,300

海月頭 クラゲの和え物

Jelly fish with garlic sauce  
¥1,300

涼拌茄子 冷製茄子の自家製皮蛋ソース

Eggplant with century egg Sauce  
¥950

香菜沙拉 パクチーたっぷりサラダ

Coriander Salad  
¥1,600

小魚拌花生 辛いピーナッツとシラス

White Bait with Spicy Peanuts  
¥750

府衣香菜 湯葉とパクチーの和え物

Marinated Bean curd skin & Chinese Herb  
¥900

皮蛋拌豆腐 ピータン豆腐

Peatan with Tofu  
¥850

## 麻婆豆腐 紫玉蘭名物豆腐料理

Braised tofu and spicy sauce

白麻婆豆腐 White Braised tofu and spicy sauce

赤麻婆豆腐 Red Braised tofu and spicy sauce

黒麻婆豆腐 Black Braised tofu and spicy sauce

緑麻婆豆腐 Green Braised tofu and spicy sauce

黄麻婆豆腐 Yellow Braised tofu and spicy sauce

各種 ¥1,700

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax  
※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。

※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

## 紫玉蘭點心 點心 Dim Sum

肉汁鍋貼 焼餃子

Pan-Fried pork dumpling  
(二個) ¥660

上海小籠包 小籠包

Steamed soup dumpling  
(二個) ¥660

鮮蝦餃 海老蒸し餃子

Steamed Shrimp dumpling  
(二個) ¥460

焼売 焼売

Shaomai  
(二個) ¥500

糯米焼売 モチ米入り焼売

Glutinous rice shaomai  
(二個) ¥500

素菜包 野菜饅頭

Vegetable steamed dumpling  
(二個) ¥600

羅卜餅 大根もち

Pan-fried radish cake  
(二個) ¥560

蒸花卷 蒸しパン

Steamed Bread  
(二個) ¥400

春巻 春巻き

Spring Roll  
(二本) ¥660

春菊餃 春菊蒸し餃子

Steamed Shrimp Dumpling (Shrimp Gyoza)  
(二個) ¥460

## 汤 スープ Soup

### 魚翅

紅焼排翅 フカヒレの姿 醤油煮込み

Braised whole shark fin in special sauce  
お一人様 ¥8,800 ~

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレスープ

Shark's fin & Crab meat Soup  
お一人様 ¥2,200

人參烏骨鶏湯 烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ

Silky Chicken & Asian Ginseng Soup  
お一人様 ¥3,500

上海酸辣湯 酸辣湯

Hot & Sour Soup  
お一人様 ¥1,200

銀絲干貝羹 干し貝柱と豆腐のスープ

Dried Scallop & Tofu Soup  
お一人様 ¥2,000



## 中国飯店名物 Chuugokuhannten specialty

### 北京脆鴨皮 北京ダック

Peking Duck

1/4羽 (〜2枚) ¥2,400

1/2羽 (2〜4枚) ¥4,800

1羽 (8〜10枚) ¥9,600

## 游龍活魚 海鮮 Seafood

### 軟殻蟹 ソフトシェルクラブ

Soft-shell Crab

※調理方法をお選びください。

(唐揚げガーリックフレークかけ/

春雨入り土鍋/葱と生姜風味炒め)

¥3,600

### 白灼中蝦 才巻海老の湯引き

Boiled Shrimp with Original Sauce

¥2,700

### 紅汁蝦球 大海老のマヨネーズソース

Fried Prawn in Mayonnaise Sauce

¥2,500

### XO醬三鮮 海老と帆立貝、烏賊のXO醬炒め

Sauteed Seafood with XO Sauce

¥2,600

### 干焼蝦仁 海老のチリソース

Sauteed Shrimp in Chili Sauce

¥2,300

## 五穀之豊 麵・飯 Noodle and Rice

### XO醬炒飯 海鮮入りXO醬チャーハン

Fried Rice with XO Sauce

¥2,300

### 揚州炒飯 五目チャーハン

Fried Rice with Pork & Shrimp & Vegetable

¥1,600

### 崧子大良炒飯

### 松の実のせ たまり醤油の黒チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

¥1,800

### 坦々麵 四川風タンタン麵

Sichuan style sesame soup noodle with minced pork

¥1,600

### 四川風牛肉麵 四川風牛肉辛味スープそば

Spicy soup noodle Sichuan style

¥2,300

### 什錦炒麵 五目あんかけ焼きそば

Fried Noodle topped with a variety of Seafood

¥2,000

### 上海炒麵 上海式焼きそば

Fried noodle Shanghai style

¥1,600

## 家常小菜 メインディッシュ Traditional Dish

### 油淋鶏 ユーリンチー

Salad with Fried Chicken

¥2,200

### 黒醋排骨 黒酢酢豚

Sweet & Sour Pork in Black Vinegar

¥2,200

### 紅焼牛腩 牛バラ肉といろいろ豆の煮込み

Braised Brisket and Beans

¥2,000

### 東坡肉 豚の角煮 中国スタイル

※20〜30分程お時間をいただきます。

Braised pork belly Chinese style

¥2,900

### 水煮牛肉 牛肉の四川風辛味煮込み

Spicy Beef Stew Szechuan Style

¥2,900

### 青椒肉絲 細切り豚肉とピーマンの炒め

Stir-fried pork and green pepper soy sauce

¥2,000

### 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツ炒め

Cashew Chicken

¥1,900

## 時令蔬菜 野菜 Vegetables

### 中式炒素菜 中国野菜のあっさり炒め

Sauteed Seasonal Vegetables

¥1,800

### 什錦素菜 彩り野菜のあっさり炒め

Sauteed Mix Vegetables

¥1,800

## 甜品 デザート Dessert

### 水果杏仁 季節のフルーツ杏仁豆腐

seasonal Fruit Almond Jelly

¥800

### 椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク

Coconut Milk with Tapioca

¥600

### 楊枝甘露 タピオカ入りマンゴーミルク

Mango Milk with Tapioca

¥700

### 芒果凍布甸 マンゴープリン

Mango Pudding

¥700

### 冰激凌 季節のジェラート

Seasonal Gelato

¥700

### 麻球 揚げ胡麻団子

Fried Sesame ball

(四個) ¥1,000