

# 季節の特別料理

Chef's Seasonal Recomend



中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN

前菜  
餐前小食 Appetizers

上海蟹の紹興酒漬け  
醉蟹

一杯 ¥5,900

海鮮  
游龍活魚 Seafood

真牡蠣の翡翠炒め バジルの香り  
蒼緑牡蠣

¥2,800

帆立のガーリック蒸し  
蒜茸蒸鮮貝

二個 ¥3,000

本日の鮮魚 醤油蒸し  
清蒸時魚

¥2,800

オマール海老のジンジャーソース  
姜葱大龍蝦

一尾 ¥12,600 ~

※要予約

上海蟹の姿蒸し  
清蒸上海蟹

雌 メス ¥6,600 ~  
female ¥9,800  
雄 オス ¥7,700 ~  
male ¥10,800

スープ  
汤 Soup

芹と百合根、豆腐のスープ  
芹百合根湯

¥1,700

野菜  
时令蔬菜 Vegetables

上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐  
上海蟹粉豆腐

¥3,800

季節中国野菜の炒め  
中式炒素菜

¥1,800

肉料理  
牛猪家禽 Meat

国産鶏と九条葱の香り揚げ 山椒と唐辛子のアクセント  
辣子鶏

¥2,400

和牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め  
豆鼓炒牛腩利

¥8,600

麵・飯  
五穀之豊 Noodle and Rice

桜海老のチャーハン 生姜の香り  
桜蝦生姜炒飯

¥2,400

桜海老のおこげ 春の香り  
桜蝦鍋巴

¥2,600

イタリア産カラスミと山菜のチャーハン  
烏魚子山菜炒飯

¥3,300

自家製サルシッチャとセミドライトマトのチャーハン  
干蕃茄炒飯

¥2,500

上海蟹のスープ麵  
上海蟹粉湯麵

小碗 ¥2,000

half

お一人様 ¥4,000

for one person



※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.