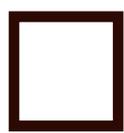


中国家庭料理

田燕



三



田	燕	〇	□	三	の	味	を
ご	自	宅	で	。			

ほとんどの商品が  
お持ち帰り頂けます。

消費税八%ですので価格より  
二%引きさせて頂きます。

一品ものでも弁当でも、  
ご注文はお気軽に電話又は  
直接スタッフまで。  
大多数東西可以打包。  
有關訂單和商品的，  
請隨意詢問。

# 当店スペシャル

お持ち帰り承ります

## 鹽水雞

イエン スイ チー  
香辛料と塩、紹興酒に漬けたんだ  
低温火入れのしっとり塩味鶏

## 麻辣雞

マーラー チー  
山椒と唐辛子の香味醤油で漬けたんだ  
しっとり辛味鶏

## 脆皮雞

ツイーピー チー  
香辛ダレに漬けたみ飴をかけた、  
皮はパリッと肉はしつとりのパリパリ鶏

一羽 二、五〇〇 半羽 一、三八〇 ¼羽 八八〇

## 魚翅湯

フカヒレスープ  
美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含む  
濃厚なフカヒレスープ

二〇〇〇

## 今天魚

本日の魚料理

蒸し／揚げ／煮などお好みの味付けで調理致します

一、〇〇〇  
より

## 水煮牛肉

牛肉の  
四川辛味スープ煮

ニンニク唐辛子油をジュツとかけて風味豊かに  
仕上げます

一、五〇〇

## 水煮魚

白身魚の  
四川辛味スープ煮

真つ赤な麻辣スープ熱油で煮込む四川逸品菜

一、五〇〇

## 干焼大蝦

大海老のチリソース

皆の大好物甘辛ソースが食欲をかき立てます

二、八〇〇

## 牛腩冬菇

厚切り牛バラ肉と  
肉厚どんこ椎茸煮

一、五〇〇

《家常菜・一品菜》

一	水 煮 牛 肉	牛肉の四川辛味スープ煮	一、五〇〇
二	牛 腩 冬 菇	厚切り牛バラ肉と肉厚どんこ椎茸煮	一、五〇〇
三	糖 醋 肉	黒酢の酢豚	一、五〇〇
四	酸 菜 炒 肉	発酵白菜と豚肉の春雨煮	一、三八〇
五	孜 然 羊 肉	羊肉のクミンスパイシー炒め	一、五〇〇
六	土 豆 炒 肉	じゃが芋と豚肉の山椒炒め	一、二八〇
七	東 坡 肉	豚の角煮	一、五〇〇
八	腰 果 雞 丁	鶏と根菜カシユーナッツ炒め	一、二八〇
九	青 椒 肉 絲	ピーマンと細切り肉炒め	一、二八〇
十	麻 婆 豆 腐	四川麻婆豆腐(マーボトウフ)	一、一〇〇
十 一	回 鍋 肉	豚キヤベツ炒め(みそ又は塩)	一、一〇〇

二	三	三	三	二	九	六	七	六	五	四	三	二
炖白菜鮮貝	干燒蝦仁	青菜魷魚	辣魷魚	西蘭花炒蝦	什錦海鮮	油酥大蝦	干燒大蝦	今天魚	韭菜炒肝	西紅柿炒蛋	茄子炖咸肉	炒青菜
ホタテと白菜芯トロトロ煮	小海老のチリソース	いかと青梗菜の塩炒め	いかの四川麻辣炒め	海老とブロッコリー山芋塩炒め	海鮮五目炒め	大海老の甘酢唐辛子炒め	大海老のチリソース	本日の魚料理 ※スタッフよりご案内いたします	牛レバーニラ炒め	トマト玉子炒め	むき茄子、塩漬け肉のトマト炒め	青菜にんにく炒め
一、八〇〇	一、三八〇	一、三八〇	一、三八〇	一、五〇〇	二、五〇〇	二、八〇〇	二、八〇〇	一、〇〇〇より	一、二〇〇	一、一〇〇	一、二〇〇	一、一〇〇

《中国のおばん菜》

七	六	五	四	三	二	一	
棒 棒 雞	白 切 雞	口 水 雞	香 辣 砂 囊	醉 牛 肉	醉 蝦	家 常 菜 拼 盤	
棒々鶏 <small>パンパンチイ</small>	葱だれ鶏	よだれ鶏	砂肝ピリ辛 醤油漬け	チヤイニーズ ローストビーフ 紹興酒漬け	大きな酔っ払い海老 老酒辛味漬海老	おばん菜盛り	
				小 中 大	一尾	三種 五種	
六八〇	六八〇	六八〇	五八〇	八〇〇 一、三〇〇 二、〇〇〇	六八〇	一、四〇〇 一、〇〇〇	
十五	十四	十三	十二	十一	十	九	八
醬西紅柿 汁葱	拌芹 柚子菜	香菜沙拉	干豆腐 拌香菜	葱豆腐	皮蛋 蛋	皮蛋豆腐	砂囊黃瓜 拌菜
冷やしトマト 葱ダレ	セロリゆずあえ	パクチーサラダ	干し豆腐 パクチーあえ	葱豆腐	ピータン	ピータン豆腐	砂肝きゅうり レモンあえ
五〇〇	六八〇	七八〇	五八〇	五〇〇	四八〇	六八〇	五八〇
十三	三	三	二十	十九	十八	十七	十六
榨菜	笋乾	煮雞蛋	拍小黃瓜	柚子包菜	辣味韭菜	香味雞肝	西紅柿糖 醋泡
青ザイサイ	つまみメンマ	味玉子	たたき胡瓜	柚子キャベツ	ニラの 辛味あえ	鶏レバー 香味煮	トマトの 甘酢漬け
四〇〇	四〇〇	二〇〇	四八〇	四八〇	四八〇	四八〇	五〇〇

# 《手作り点心》

自慢の点心は粉から打って作っております。  
 ショウロンポウは注文が入ってから皮をのばし、蒸し上げるのでお時間少々頂きます。

一	三種小籠包	三種シヨウロンポウ（フカヒレ、カニ肉、豚肉）	六ヶ	一、三八〇
二	魚翅小籠包	フカヒレシヨウロンポウ	四ヶ	一、二〇〇
三	蟹小籠包	カニ肉シヨウロンポウ	四ヶ	一、一〇〇
四	猪肉小籠包	豚肉シヨウロンポウ	四ヶ	六八〇
五	蝦魷魚春卷	海老イカ春巻き	一本 二本より	四八〇
六	蟹焼賣	カニ肉しゅうまい	四ヶ	一、〇〇〇
七	猪肉焼賣	豚肉しゅうまい	四ヶ	六八〇
八	韭菜煎包	元祖ニラまんじゅう名菜 オナーが作りました	一ヶ 二ヶより	三〇〇
九	肉包子	手作り豚まんお持ち帰りもどうぞ	一ヶ	二〇〇
十	肉蔬菜餃子	肥肥餃子 <sup>フレイクナイ</sup> たっぷり肉野菜 大ぶりの手打ち餃子	四ヶ	六八〇
十一	緑辣椒餃子	肥肥餃子 <sup>フレイクナイ</sup> 青唐辛子入り	四ヶ	六八〇
十二	猪肉韭菜餃子	手打ち緑の豚ニラ餃子（蒸／水／焼）	五ヶ	五八〇
十三	猪肉生姜餃子	手打ち豚生姜餃子（蒸／水／焼）	五ヶ	五八〇
十四	羊肉餃子	手打ち羊肉フエンネル餃子	五ヶ	六八〇
十五	一口餃子	パクパク餃子	十ヶ 十五ヶ 二十ヶ	五八〇 八七〇 一、一六〇

# 《麵・炒麵》

大盛り十一〇〇 味玉子十一〇〇

一	中國蕎麥面	中華そば 出汁のきいた クリアな上質スープ	特製 角煮 味玉子 又焼入り	一、三八〇	十	雞香菜面	鶏パクチー麵	一、一〇〇
二	魚翅面	フカヒレ麵	並	八八〇	十二	餛飩面	海老ワンタン麵	一、三〇〇
三	牛肉香菇面	厚切り牛バラ肉と どんこ椎茸麵	並	一、五〇〇	十三	擔擔面	鶏レモン塩麵	一、〇〇〇
四	什錦海鮮面	海鮮五目スープ麵	並	一、八〇〇	十四	擔擔拌面	汁なし担々麵	一、一〇〇
五	香菇面	どんこ椎茸麵 大きな肉厚どんこ (干し椎茸)を使用しています	特製 どんこ 生椎茸 食比べ	一、四五〇	十五	什錦海鮮 干炸炒面	海鮮五目あんかけ かた焼そば	一、八〇〇
六	麻辣牛肉面	麻辣牛肉麵	並	一、一〇〇	十六	上海醬汁炒面	上海 ソース焼そば	一、〇〇〇
七	牛肉面	牛肉麵	並	一、三〇〇	十九	猪葱炒面中	豚葱塩焼そば	一、〇〇〇
八	麻辣羊肉面	麻辣羊肉麵	並	一、三〇〇				
九	東坡肉面	角煮麵	並	一、三〇〇				

《飯・炒飯》 大盛り十一〇〇

一	蟹炒飯	カニチャーハン	一、八〇〇
二	蝦子炒飯	海老チャーハン	一、三〇〇
三	猪葱炒飯	豚葱チャーハン	一、一〇〇
四	香菜炒飯	香菜チャーハン	一、二〇〇
五	麻辣炒飯	麻辣チャーハン	一、〇〇〇
六	魯肉飯	魯肉飯	並 八八〇 小 五八〇
七	魚翅燴飯	フカヒレあんかけご飯	二、八〇〇
八	海鮮燴飯	海鮮五目あんかけご飯	一、八〇〇
九	牛五花肉燴飯	厚切り牛バラあんかけご飯	一、五〇〇
十	東坡肉燴飯	茄子豚あんかけご飯	一、三八〇
十一	茄子猪燴飯	角煮かけご飯	一、二〇〇
十二	擔擔肉松飯	担々肉そぼろ飯	五〇〇
十三	雞生姜飯	蒸し鶏生姜ご飯	五八〇
十四	套餐	ご飯セットごはん、スープ、漬物	五〇〇
十五	白飯	ご飯	大 三三〇〇 中 三〇〇〇 小 二五〇