

中國家庭料理
田燕〇口三

晚餐菜單

DINNER MENU

○□三 大餐

まるかくさんのコース料理

COURSE MENU

季節如に「時菜」食材を取り入れ、
其の月毎の料理をつくります（毎月変わります）

特選時菜大餐 要予約

Special Seasonal Course

特選時菜コース（今月の逸品菜コース） 20,000より

特選時菜大餐

Monthly Seasonal Course

時菜（月毎の）コース 12,000

前菜、小菜、湯（スープ）、点心料理、麵、飯、お食事、デザート

中國家常菜點心大餐

Chinese Homemade Cooking & Dim Sum Course

当店自慢 点心と家常菜（家庭料理）のコース

前菜、小菜、湯（スープ）、点心料理、麵、飯、デザート

Course-A 10,000

Course-B 8,000

宴会、パーティー、貸切等ご相談承ります

お食事のみ お一人様 8,000～15,000

お食事、お飲み物 お一人様 10,000～25,000

●宴会、食事も100名様までお受け致します。（お一人様 6,000円より）

●飲み放題も別途お付けできます。

■ We accept party plans for maximum 100 people (6000 yen per person).

■ You can add All-You-Can-Drink separately.

○□三 特撰菜

まるかくさんの特選料理

SPECIALITIES

魚翅・排翅 フカヒレ姿(尾びれ・胸びれ) / SHARK FIN (Tail fin , Pectoral fin)		
紅焼排翅	フカヒレの醤油煮込み Stewed shark fin in soy sauce	尾びれ 100g 9,000 胸びれ 100g 3,800
蟹肉排翅	フカヒレと蟹肉の煮込み Stewed shark fin & crab	尾びれ 100g 12,000 胸びれ 100g 6,800
山薬排翅	フカヒレと山芋とろとろ煮込み Stewed shark fin & grated japanese mountain yam	尾びれ 100g 10,000 胸びれ 100g 4,800
酸白菜排翅	フカヒレと発酵白菜の煮込み Stewed shark fin & chinese sauerkraut	尾びれ 100g 10,000 胸びれ 100g 4,800
魚翅湯	フカヒレスープ Shark fin soup	小碗 1,800
蟹肉魚翅湯	フカヒレと蟹肉のスープ Shark fin & crab soup	小碗 2,500
魚翅飯	フカヒレごはん Shark fin on rice	姿胸びれ 3,800 ほぐしフカヒレ 2,800
魚翅麵	フカヒレ麵 Shark fin noodle	姿胸びれ 3,800 ほぐしフカヒレ 2,800

鮑 あわび / ABALONE		
紅焼鮑魚	まるごと鮑のオイスター煮込み Stewed whole abalone w/oyster sauce	250g 12,500
香菇鮑魚	鮑とどんこ椎茸の煮込み Stewed abalone & shiitake mushroom	125g 6,800
炒蔬菜鮑魚	鮑と旬野菜炒め Stir-fried abalone & vegetables	125g 6,800

熊掌 熊の手 / BEAR HAND		
藥膳炖熊掌	熊の手の藥膳スープ煮込み Stewed bear hand w/ medicinal herbs soup	100g 20,000

湯 スープ / SOUP

藥膳湯	丸鶏の薬膳スープ Medicinal herbs soup w/whole chicken	1羽 4,200 半羽 2,500 1/4羽 1,380
佛跳牆	高級乾物と上湯を長時間蒸し煮にしたスープ 要予約 Soup boiled w/high-quality dried ingredients	小碗 5,000
酸辣湯	サンラータン Hot & sour soup	中碗 1,000 <small>より</small>
青菜豆干湯	青菜と干し豆腐のスープ Dried tofu & greens soup	中碗 800
西红柿雞蛋湯	トマト玉子スープ Tomato & egg soup	中碗 800
雲吞麵	海老ワンタンスープ Shrimp wonton soup	中碗 1,000

中國小吃 前菜 / APPETIZER

家常菜拼盤	中国のおばん菜盛りあわせ Chinese-style assorted side dishes	5種 1,600 3種 1,200			
肉拼盤	肉の盛り合わせ Assorted meats	5種 1,800 3種 1,200			
醉蝦	大きな酔っ払い海老 Large drunken shrimps	1尾 400			
雞肝膏	鶏レバーパテ Liver pâté of chicken	880			
雲白肉	ゆで豚にんにく醤油 Boiled pork & garlic w/soy sauce	1,000			
香辣海蜇	くらげの香味和え Jellyfish dressed w/potherd sauce	1,000			
口水雞	蒸し鶏辛味ダレ“よだれ鶏” Steamed chicken w/spicy sauce	880			
白切雞	蒸し鶏葱ダレ Steamed chicken w/leek sauce	880			
棒棒雞	蒸し鶏ごまダレ Steamed chicken w/sesame sauce	880			
鹽水雞	塩豚ロースの葱柚子胡椒 Salted pork loin w/ leek & Yuzu pepper	1,000			
皮蛋豆腐	ピータン豆腐 Tofu w/century egg	780			
酪梨西红柿	トマトアボカド葱パクチー Tomato, avocado, leek & coriander	880			
香菜沙拉	パクチーサラダ Coriander salad	980			
白菜沙拉	白菜芯とりんごのサラダ Chinese cabbage & apple salad	980			
皮蛋	ピータン Century egg	480	拍小黃瓜	たたき胡瓜 Pounded cucumbers	480
葱豆腐	ねぎ豆腐あえ Tofu w/leek sauce	500	柚子包菜	柚子キャベツ Cabbage pickled in Yuzu	480
干豆腐拌香菜	干し豆腐パクチーあえ Dried tofu dressed w/coriander	780	榨菜	青ザーサイ Sichuan Zha-cai pickles	500

肉 肉料理 / MEAT

脆皮雞	漬け込み丸鶏のパリパリ揚げ Deep-fried crispy whole chicken	1羽 2,800 半羽 1,500 1/4羽 900
辣子雞	ぶつ切り鶏の山椒唐辛子炒め Stir-fried chicken w/chili peppers & Sansho peppers	1羽 2,800 半羽 1,500 1/4羽 900
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef w/black pepper	1,800
水養牛肉	牛肉の四川辛味スープ煮 Sichuan style spicy beef stew	1,800
牛腩冬菇	牛バラとどんこ椎茸の煮込み Stewed beef rib & Donko Shiitake mushrooms	1,800
糖醋肉	げんこつ肉の黒酢すぶた Sweet & sour pork knuckle w/black vinegar	1,800
酸菜排骨	豚スペアリブと発酵白菜の煮込み Stewed pork spareribs & fermented Chinese cabbage	1,800
東坡肉	豚の角煮 Pork belly simmered in sweetened soy sauce	1,600
孜然羊肉	羊肉のクミンスパイシー炒め Stir-fried mutton w/spicy cumin	1,700

海鮮 海鮮料理 / SEAFOOD

時季魚	旬の魚料理 スタッフよりご案内いたします Seasonal fish dish (Please ask our staff)	1,500 <small>より</small>
干焼/蛋黃醬大蝦	大海老のチリソース 又は マヨネーズ Stir-fried large shrimps w/chili sauce or mayonnaise	2本 2,800 追加1本 1,400
什錦海鮮	海鮮五目炒め Stir-fried seafood & various ingredients	2,900
避風塘軟殼蟹	ソフトシェルクラブのスパイシー揚げ Deep-fried spicy soft shell crab	1,800
干焼蝦仁	小エビのチリソース Stir-fried chili sauce shrimps	1,600
西蘭花炒蝦仁	海老とブロッコリーの塩炒め Stir-fried shrimps & broccoli w/salt	1,700
芙蓉蟹	海鮮かに玉 Seafood crab egg foo yong	2,500

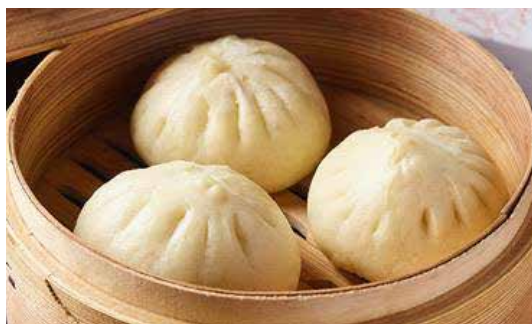
家常菜 中国家庭料理 / HOMEMADE COOKING

炒青菜	季節の青菜にんにく炒め Stir-fried greens & garlic	1,300 <small>より</small>
西紅柿炒蛋	トマト玉子炒め Stir-fried tomato & egg	1,300
回鍋肉	豚キャベツ炒め (味噌 又は 塩) Stir-fried pork & cabbage (miso / salt)	1,300
麻婆豆腐	マーボ豆腐 Mapo tofu	1,300
韭菜炒猪肝	レバニラ炒め Stir-fried liver & garlic chives	1,400
腰果雞丁	鶏と根菜のカシューナッツ炒め Stir-fried chicken, root vegetables & cashew nuts	1,400
青椒肉絲	ピーマン細切り肉炒め Stir-fried sliced pork & bell peppers	1,400
地三鮮	茄子とじゃが芋、ピーマン醤油炒め Stir-fried eggplant, potato & bell peppers w/soy sauce	1,300

點心 手作り点心 / DIM SUM

当店自慢の点心は全て粉から打つ手作りです。
 ショウロンポウは注文が入ってから皮をのぼし、蒸し上げるので少々お時間頂きます。

三種小籠包	三種ショウロンポウ(フカヒレ、蟹味噌、豚肉) 3 types of Xiaolongbao (shark-fin / crab miso / pork)	6ヶ 1,380
魚翅小籠包	フカヒレショウロンポウ Shark fin Xiaolongbao	4ヶ 1,200
蟹小籠包	蟹味噌入り蟹ショウロンポウ Crab meat & crab miso Xiaolongbao	4ヶ 1,200
猪肉小籠包	豚肉ショウロンポウ Pork Xiaolongbao	4ヶ 680
蝦魷魚春巻	海老イカ春巻き Shrimp & squid spring roll	1本 500
雙鮮焼賣	海老豚肉しゅうまい Steamed shrimp & pork shumai	4ヶ 980
肉焼賣	豚肉しゅうまい Steamed pork shumai	4ヶ 680
韭菜煎包	元祖ニラまんじゅう Pan-fried shrimp & chive dumpling	1ヶ 350
肉包子	手作り豚まん Homemade pork bun	1ヶ 200
肉蔬菜餃子	肥肥 ^{フェイ} 餃子 たっぷり肉野菜 大ぶり餃子 Meat & vegetables gyoza	4ヶ 680
綠辣椒餃子	肥肥 ^{フェイ} 餃子 青唐辛子と青山椒入り餃子 Green chili pepper gyoza	4ヶ 680
猪韭菜餃子	手打ち 緑の豚ニラ餃子 Handmade pork & chive gyoza	5ヶ 580
猪生姜餃子	手打ち 豚生姜餃子 Handmade pork & ginger gyoza	5ヶ 580
羊肉餃子	手打ち 羊肉フェンネル餃子 Handmade fennel mutton gyoza	5ヶ 680
一口餃子	パクパク餃子 Bite-size gyoza	10ヶ 580 15ヶ 870 20ヶ 1,160



麺・炒麺 麵/NOODLES

大盛り +100 味玉子 +100 香菜 +200

魚翅麵	フカヒレとろみ麵 Shark fin thickened sauce noodles	姿胸びれ 3,800 ほぐしフカヒレ 2,800
牛腩香菇麵	牛バラ肉とどんこ椎茸麵 Beef shank & Donko Shiitake mushroom noodles	1,800
什錦海鮮麵	海鮮五目スープ麵 Seafood & various ingredients soup noodles	2,500
東坡肉麵	角煮麵 Braised pork soup noodles	1,600
香菇麵	どんこ椎茸麵 Donko Shiitake soup noodles	1,400
餛飩麵	海老ワンタン麵 Shrimp wonton soup noodles	1,400
雞葱麵	鶏葱すっきり塩麵 Chicken & leek soup noodles	1,200
藥膳雞麵	藥膳鶏煮込み麵 Chicken medicinal herbs soup noodles	1,300
擔擔麵	担々麵 Dan Dan soup noodles	1,200
擔擔拌麵	汁なし担々麵 Tossed Dan Dan noodles	1,200
海鮮炸麵	海鮮五目あんかけかた焼そば Seafood & various ingredients w/thickened sauce on deep-fried noodles	2,500
上海醬汁炒麵	上海ソース焼そば Shanghi style fried noodles	1,300
猪葱炒麵	豚葱塩焼そば Pork & leek fried noodles	1,300
鮮蝦漣漣麵	海老と海老油のビャンビャン麵 Shrimp Bian Bian noodles w/shrimp oil	1,380
羊猪漣漣麵	羊と豚のクミンスパイシービャンビャン麵 Mutton w/spicy cumin Bian Bian noodles	1,480
水煮牛肉漣漣麵	牛肉の四川スープビャンビャン麵 Beef Bian Bian noodles in Sichuan soup	1,380

飯・炒飯 飯/RICE

大盛り +100

魚翅燴飯	フカヒレあんかけご飯 Shark fin w/thickened sauce on rice	姿胸びれ 3,800 ほぐしフカヒレ 2,800
海鮮燴飯	海鮮五目あんかけご飯 Seafood & various ingredients w/thickened sauce on rice	2,800
蟹肉炒飯	カニあんかけチャーハン Crab w/thickened sauce on fried rice	2,000
蝦炒飯	海老チャーハン Shrimp fried rice	1,500
猪葱炒飯	豚肉葱チャーハン Pork & leek fried rice	1,300
魯肉飯	ルーローハン Braised pork rice bowl "Lu rou fan"	並 1,000 小 800
擔擔肉松飯	担々肉そぼろ飯 Stir-fried minced Dan Dan meat on rice	580
雞生姜飯	蒸し鶏生姜ご飯 Steamed chicken w/leek & ginger sauce on rice	580
套餐	ご飯セット (ライス、スープ、漬物 付) Rice set	500
白飯	ご飯 Rice	大 330 中 300 小 250

田燕 ○□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。
一品ものでもお弁当でも、ご注文はお気軽にお電話又は直接スタッフまで。

- 消費税 8%ですので価格より2%引きさせていただきます。
- 容器代ひとつにつき 30 円頂戴いたします。

大多數東西可以打包。
有關訂單和商品的，請隨意詢問。

TAKEOUT

Most items can be taken home.
Feel free to place an order, whether it's a la carte or a bento box.
Please call or directly ask our staff.

- Since the consumption tax is 8%, we will discount 2% from the price.
- 30 yen will be charged for each container.

