北京港

Pekin Duck

当店では自家特製の石釜で、一羽一羽丁寧に焼き上げた ダックをご提供いたします。ダックはパリパリの皮と肉付きの 部分の二味、それぞれの味わいをお楽しみ下さい。 一羽御注文いただきますと厨師が御客様卓でカット致します。

北京烤鴨 北京ダック

Beijing Duck

1/2 羽 5800 1羽 9800

一鴨三吃

北京烤鴨 北京ダックセット 12000

Beijing Duck Set (3~4名様)

烤鴨/鴨架湯/鴨架料理 ダック一羽 / ダックスープ / ダック料理 One Whole Duck / Duck Soup / Duck Cuisine

烤鴨追加具

餅追加/葱/きゅうり/みそ 各100 Additional Crepe / Leek / Cucumber / Miso Sauce

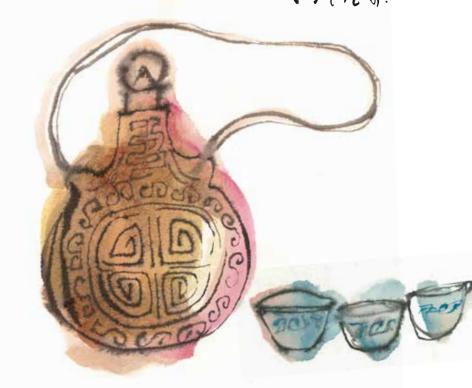
お土産に 北京ダックロール Beijing Duck Roll

4本 1100 6本 1600 10本 2500



前来小菜 Appetizer

通殺(乳酒水筒) 人際では酒を皮むっくかん 袋に入れており、 乳化 美のルツはモンゴル 珍牧氏が各升影酒 そいれるからけれれているかった。



前菜小菜 APPETIZER

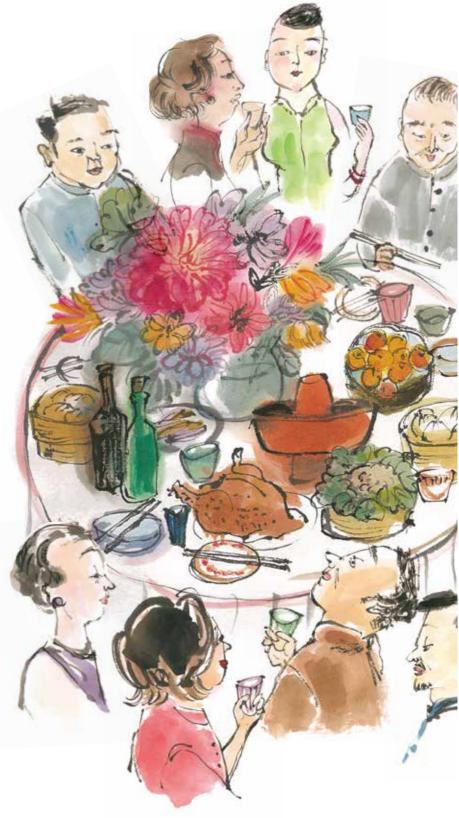
什錦拼盤	前菜の盛り合わせ 二人前より Appetizer platter	1400
醉 蝦	酔っぱらい海老 Marinated shrimp w/ Chinese rice wine	1200
白 切 雞	蒸し鶏ネギ生姜だれ Steamed chicken w/ ginger sauce	1100
棒 棒 雞	蒸し鶏胡麻だれ Steamed chicken w/ sesame sauce	1100
口 水 雞	四川よだれ鶏 Steamed chicken w/ hot sauce	1200
海蜇頭	くらげ野菜あえ Jellyfish & vegetables	1200
香辣金錢肚	ハチノス葱辛味あえ Spicy reticulum tripe	1000
花魷芹菜	いかセロリ和え Marinated squid & celery	680
青菜干絲	青菜干豆腐和え Greens & dried tofu	680
拍 黄 瓜	たたき胡瓜 Chopped cucumber w/ black vinegar	580

海鲜 Seatood

干燒大蝦	大海老四川チリソース Stir-fried prawn w/ Sichuan chilli sauce	2400
油酥大蝦	大海老熱油揚げにんにくチリソース Fried prawn w/ sweet chilli garlic sauce	2400
清炒海鮮	海老イカ帆立の塩炒め Stir-fried shrimp, squid & scallop w/ salt	2400
韭黃帶子	帆立と黄ニラ炒め Stir-fried scallop & Chinese yellow chives	2400



糖	醋	肉	真っ黒な黒酢のスプタ Sweet & sour pork blocks in black vinegar	2200
辣	仔	雞	ぶつ切り鶏の唐辛子山椒炒め Stir-fried chicken & chilli pepper	2000
水	煑 牛	肉	四川の辛い牛肉スープ煮 Sichuan boiled beef in chilli oil sauce	2700
紅	燒 牛	腩	やわらか牛バラ醤油煮込み Beef stew in soy sauce	2700



EIL DIANXIN



上海物

カリッと揚げ焼きした焼きパオズ

4個 600 8個 1100

Pan-fried pork soup buns 中の肉汁がアツアツ火傷に注意!!

〈お土産も承ります〉 焼き上げにお時間をいただきますので お早めにお声がけください。

點心

上海小籠包	ショーロンポー Steamed crab meat soup dumplings	4個	800
韭菜饅頭	海老にらまんじゅう Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings	1個	400
海鮮春卷	海鮮はるまき Deep-fried seafood spring rolls	2本	1000

梅梅餃子

お召し上がり方をお選びください 〈 嬈 Pan-fried / 水 Boiled 〉

猪肉韭菜餃子	豚ニラ餃子 Pork & garlic chive dumplings	5個 680 8個 1100
梅猪肉餃子	梅豚ぶた餃子 Pork & Ume plum dumplings	5個 680 8個 1100
牛肉餃子	黒毛和牛入り餃子 Kuroge Wagyu beef dumplings	5個 850 8個 1500
蝦仁餃子	えび餃子 Shrimp dumplings	5個 950 8個 1600
香草內臟餃子	ハーブホルモン餃子 Innard dumplings	5個 680 8個 1100
五味餃子	五味五種味餃子 牛肉、海老、梅豚、豚ニラ、ハーブホルモン 5 kinds of dumplings	5個 760 10個 1500

大学来 Home Style Dishes

四川麻婆豆腐	四川マーボ豆腐 Sichuan spicy tofu (mapo tofu)	1600
炒青菜	季節の青菜炒め Stir-fried seasonal greens	1600
木 耳 肉	豚きくらげたまご炒め Stir-fried pork, kikurage mushrooms & egg	1600
芹菜蝦仁	海老とセロリ炒め Stir-fried shrimp & celery	1700
酸菜粉絲	酸白菜と春雨の酸っぱい炒め Stir-fried sour Chinese cabbage & varmicelli	1700
魚香茄子	茄子豚肉ピリ辛炒め Stir-fried eggplant & pork w/ Sichuan garlic sauce	1500

湯 SOUP スープ —

魚翅羹

ふかひれスープ 小碗 2000 Shark-fin thick soup

蟹肉魚翅羹

ふかひれ蟹肉スープ 小碗 2200 Shark-fin & crab thick soup

酸辣湯

酸っぱい辛いサンラータン 小碗 1400 Hot & sour soup



通飲 Noodles & Rice

湯麵 SOUP NOODLES

特 尾びれ姿 5500 ふかひれ麺 上 胸びれ姿 3200 Braised shark-fin noodle soup ほぐし 2200 鶏ゆず麺 柚子麵 1500 Yuzu & chicken noodle soup 海鮮タンメン 2200 Seafood noodle soup 厚切り牛バラ麺 牛 腩 湯 麵 2000 Stewed thick cut beef rib noodle soup

擔擔麵 DAN DAN SOUP NOODLES

黒芝麻擔麵 黒ごまタンタン麺 1200 Brack sesame dan dan noodles

白芝麻擔擔麵 白ごまタンタン麺 1200 White sesame dan dan noodles



飯 RICE

無 翅 飯 ふかひれごはん 上 胸びれ姿 3200 Shark-fin rice 並 ほぐし 2200

炒飯 FRIED RICE

蟹肉炒飯 蟹肉チャーハン
Crab fried rice

中腩葱炒飯 牛バラ九条葱チャーハン
Beef rib & Kujo leek fried rice

梅子炒飯 塩豚と梅チャーハン
Salted pork & plum fried rice

甜品 DESSERT

杏 仁 豆 腐 アンニン豆腐 600 世 果 布 丁 マンゴープリン 700 Mango pudding 3個 600 ジ 麻 球 胡麻揚げだんご 3個 600 Sweet sesame balls