

前 菜			蒼龍の 小籠包／焼売／餃子			いろいろ蒸気蒸し		
魚の刺身 チャイニーズカルパッチョ	1380	自家製手づくり ローストビーフ 甜麵醬 ネギ胡瓜添え	880	豚肉小籠包	4 ケ 580	野菜いろいろせいろ蒸し	ゴマダレ ネギダレ	690
前菜盛り合わせ	二人前 1380 追加一人前 690	自家製手づくり 肉のいろいろ部位 盛り合わせ	1180	蟹肉かに味噌小籠包	4 ケ 880	鯛カブト青唐辛子蒸し		690
くらげ香味あえ	780	牛すね醤油煮	780	焼 売	豚 4 ケ 500 エビ入り 4 ケ 690	あさりとムール貝の紹興酒蒸し		780
いかセロリあえ	580	蒸し鶏	各 580	海鮮エビイカ春巻	1 本 300 2 本より	いか葱せいろ蒸し		480
たこ麻辣あえ	580	砂肝ネギあえ	480	フェンネル餃子（蒸水）	各一皿 6 ケ 480	豚キャベツせいろ蒸し		580
ホルモン香味あえ	580	きくらげ黒酢ピリ辛	480	豚肉とフェンネル入り フェンネルは古代よりローマ、中国、 インドで食されていたハーブです	ニンニク なし	豚足せいろ蒸し		580
ハチノス香味あえ	580	トマトネギドレッシング	480	中 餃 子（蒸水焼）	各一皿 6 ケ 480	鶏ネギせいろ蒸し		480
ゆで豚ポンズだれ	580	トマト春雨パクチー香味	580	豚と葱ヤサイのシンプルなぎょうざ	ニンニク なし	鶏もみじせいろ蒸し		380
皮蛋豆腐 ピータンとうふ	680	ジャガ芋シャキシャキあえ	380	当店名物 ダーギョウザ 大 餃 子（蒸水焼）	各 5 ケ 650 各 3 ケ 390	トリッパ豆豉せいろ蒸し		580
皮蛋 ピータン	500	たたき胡瓜	380	ぷっくりしたおおきなぎょうざ 通常の約 2 倍 豚ヤサイ春雨キクラゲヤマクラゲニラ入り	ニンニク なし	皮なし 包まぬ餃子 餃子餡蒸 玉子おとし 餃子の餡に玉子をおとして蒸しました		480
パクチー豆腐	580	辛味もやし	380	ヤンローギョウザ 羊肉餃子（蒸水焼）	各一皿 6 ケ 580	揚		
担々豆腐	480	ザーサイ	300	スーサイギョウザ 素菜餃子（蒸水）	各一皿 6 ケ 580	鯛カブト油淋ソース	ユーリン	780
葱あえ豆腐	380	キムチ	300	オリーブ入り 青菜 人参 ネギ しいたけ セロリ 里芋など 10 種類のヤサイの餃子です 味付けは塩のみです		羊肉香味揚げ	ヤンロー	680
ゆでキャベツ ニンニクだれ	380	メンマ	300	はねつきギョウザ 羽根付餃子	大 20 ケ 1300 中 15 ケ 980 小 9 ケ 590	豚足揚げ		580
		サ ラ ダ		やみつぎ餃子（焼水）	各一皿 6 ケ 390	豚 香 味 揚 げ		680
		パクチー、胡瓜、 青唐辛子のサラダ	580	香菜餃子	一皿 6 ケ 580	ホルモン揚げ		580
		大根サラダ ゆずドレッシング	480	タンタンマーラーぎょうざ 担々麻辣餃子	一皿 6 ケ 480	レバー揚げ		580
				葱ポンズ餃子	一皿 6 ケ 480	イカ香味揚げ		580
						ゲソ揚げ		480
						鶏唐揚げ		580
						鶏皮パリパリ揚げ		580
						フライドポテト	・辛味あり ・辛味なし	各 480

料 理		汁なしあえ麺	蒼龍唐玉堂の麺	焼そば
牛バラ厚切り肉煮込み	1280	ダーメン 【大麺】 使用 約 1cm 強ある幅広太麺で もっちりつると口あたりが良い 日本のほうとうに近い麺です 醤油黒酢香味あえ麺790 マーラー 麻辣担々あえ麺830 汁なし担々あえ麺830 塩柚子あえ麺790 ふかひれあんかけあえ麺2000 牛バラあんかけあえ麺1380	ふかひれ麺2000	海鮮あんかけ焼そば1380
青菜炒め	880		海鮮湯麺1380	海鮮五目やきそば1380
海鮮彩り野菜炒め	1380		厚切り牛バラ麺1380	牛肉あんかけ焼そば1380
トンポーロウ	980		叉焼麺チャーシューメン1000	豚ねぎ塩焼きそば880
丸鶏ぶつ切り油淋鶏 ^{ユーリンチー}	980		清湯スープの 醤油麺しょうゆめん780	豚肉五目焼そば880
ぶつ切り鶏唐辛子炒め	880		塩 麺 しおめん780	
羊肉ねぎハーブ炒め	880	蒼龍唐玉堂の担々麺	肉 麺 にくそば880	炒 飯
真っ黒 黒酢のすぶた	1280		羊肉麺ヤンローめん980	海鮮五目炒飯1380
牛肉の黒胡椒炒め	1280	大麺 または 中麺	鶏パクチー麺880	海老レタス炒飯1280
レバニラ炒め・辛味あり ・辛味なし	780	^{くれない} マーラー 紅麻辣担々麺3.5辛880	鶏柚子麺とりゆずめん880	牛肉黒胡麻炒飯1280
四川麻婆豆腐	780	黒胡麻担々麺3辛880	豚しょうが麺880	^{ヤンロー} 羊肉スパイシー炒飯980
鶏ネギパクチー炒め	880	青山椒担々麺2.5辛880	ホルモン麺880	鶏ねぎ香菜炒飯 ^{パクチー} 880
筍と鶏の炒め	880	白胡麻担々麺1.5辛880	酸辣湯麺サンラータンメン980	豚青菜炒飯880
豚ニンニクの茎炒め	880	赤トマト担々麺2辛980	広東五目麺五目とろみめん980	
豚肉玉子キクラゲ炒め	880	ふかひれ担々麺1.5辛2000	湯麺ヤサイタンメン780	【小飯】 鶏しょうが飯300 担々そばろ飯300 玉子かけ飯200 ライス 大200 中150 小100
豚と茄子ピリ辛炒め	880	^{香港と四川の融合} 羊肉担々麺 ^{ヤンロー} 3.5辛1180	もやし麺昔ながらとろみあり780	
豚キャベツ味噌炒め	780	楊貴妃担々麺3.5辛1080	しじみネギ麺しじみのだしがうまい！ 体にやさしいめんです880	
豚肉じゃが芋しょう油炒め	780	カラーゲンたっぷり 美しくなる麺		
豚肉とエリンギ、きのこの炒め	880	香菜150 肉のせ280 牛バラ300		メニューの表示価格は税別です
イカワタゴロゴロ四川味噌炒め	880			
イカねぎピリ辛ニンニク炒め	880			
エビチリソース	1100			
エビマヨネーズ	1100			