



膳
漢



逸品菜 当店自慢の逸品
OUR SPECIAL



魚翅 ふかひれ Shark - Fin

ふかひれは中国で最も高級な食材です。当店ではその最高のふかひれを日本の皆様には是非召し上がって戴き、中国料理の神髄を存分に堪能していただきます。

ふかひれ姿 紅しょうゆ煮 Simmered shark fin with soy sauce	紅焼排翅煲	} 吉切鮫 100g 8,000~ 毛鹿鮫 100g 9,000~ 青 鮫 100g 10,000~
最上級のスープで煮込む黄金煮 Simmered shark fin with special clear soup	頂湯排翅煲	
山芋仕立て 滋味豊かなとろろ仕立て Simmered shark fin with rich white soup & yam	山薬排翅煲	
蟹味噌で煮込んだ贅沢なふかひれ (+1,000) Simmered shark fin with crab butter	蟹黄排翅煲	

ふかひれと蟹の卵白炒め	Shark fin & crab egg omlet	芙蓉魚翅	3,600
ふかひれと黄芯白菜の蟹卵煮	Simmered shark fin & Chinese cabbage with crab egg	蟹黄魚翅	4,000
ふかひれの茶碗蒸し	Steamed egg custard with shark fin	魚翅水蛋	2,500
ふかひれのステーキ 特製XO醬ソース	Shark fin steak with sauce	干煎魚翅	9,000
ふかひれ五目豆腐煮込み	Simmered shark fin, tofu & vegetables	魚翅豆腐	2,800
ふかひれと酸白菜の煮込み	Simmered shark fin & pickled white cabbage	酸菜魚翅	2,800
ふかひれと鮑の蒸し物	Steamed shark fin & abalone	翅蒸吉鮑	8,000
ふかひれと干しなまこの煮込み	Simmered shark fin & dried sea cucumber	魚翅海參	8,000

逸品菜 Special dish

鮑の葱蒸し	Steamed whole abalone with leeks	葱蒸鮑魚	6,600
干しなまこの蝦子煮込み	Braised sea cucumbeber with shrimp egg	蝦子海參	4,000
干しなまこの葱煮込み	Simmered sea cucumbeber with leek	葱焼海參	4,000
鮑と黄ニラの炒め物	Abalone & Chinese cabbage stir-fry	韭黄鮮鮑	5,800
鮑の醤油煮	Simmered abalone with soy sauce	紅焼鮑魚	6,800
すっぽん鍋	Soft-shell turtle hot pot	清湯甲魚	8,000



紅燒排翅

前菜 / 沙律 / 小菜 APPETIZER, SALAD AND SMALL DISH

前菜 *Appetizer*

当家前菜盛り合わせ (2人前より)	Assorted appetizers	什錦拼盤 1人前	1,500
特選前菜盛り合わせ (2人前より)	Special assorted appetizers	特製拼盤 1人前	2,500
ふかひれの刺身	Shark fin sashimi	滑生排翅	2,200
ふかひれの煮ごり	Jelled broth with shark fin	魚翅冷凍	1,500
チャイニーズカルパッチョ	Fresh fish carpaccio	鮮魚滑	1種 1,800 2種 2,200
老酒に漬けた酔っ払い海老	Prawn soaked in chinese wine	酒香醉蝦	1,600
蒸し鶏の冷製 (胡麻だれ / 葱だれ / 四川だれ)	Steamed chicken cold appetizer Sesame Sauce / Leek Sauce / Szechuan Sauce	白切鶏	1,200
くらげ香味あえ	Marinated jellyfish	海蜇頭	1,500

小菜 *中国のつまみ Small Dish*

ピータン豆腐 Tofu with preserved egg	皮蛋豆腐 880	干し大根 醤油漬け Dried radish marinated with soy sauce	酱萝卜 580
ピータン Preserved egg	皮蛋 580	烤麩と木くらげ煮込み Boiled dried tofu, Jews ear	黑香烤麸 580
イカセロリ和え Squids & celery with dressing	鱿花芹菜 880	ジャガイモ ジャキジャキ和え Shredded potato with dressing	花椒土豆 580
北京の白菜マスタード漬け Chinese cabbage pickled with mustard	芥末白菜 580	ザーサイつけもの Chinese pickles	榨菜 580
ピーナッツの醤油漬け Pickled peanuts with soy sauce	醬花生 580	青ザーサイつけもの Green Chinese pickles	青榨菜 680
青菜豆腐干あえ Green leaves & dried shredded tofu	青菜干絲 580	ねぎ豆腐 Tofu with leek	葱豆腐 580
砂肝葱和え Boiled gizzard & leek	凉拌珍肝 680	香菜豆腐 Tofu with coriander	香菜豆腐 680
たたき胡瓜 Cucumber with garlic sauce	拍黄瓜 580		

湯 SOUP

湯 Soup

ふかひれスープ
Shark fin soup

ふかひれ蟹卵スープ
Shark fin soup with crab roe

すっぽん蒸しスープ
Soft-shell turtle steamed soup

鶏の薬膳蒸しスープ
Chinese herbal chicken soup

黄芯と干し貝柱の蒸しスープ
Steamed dried scallop lingament soup with Chinese cabbage

スペアリブと大根の蒸しスープ
Steamed sparerib & radish soup

鴨の蒸しスープ
Steamed duck soup

絹笠茸と冬菇の蒸しスープ
Steamed wild mushroom soup

サンラータン
Spicy & sour soup

塩豚と雪菜のスープ
Salted pork with Chinese leaf soup

魚翅湯 S小 1,800
L中 2,500

蟹黄魚翅羹 S小 2,000
L中 2,800

甲魚燉湯 S小碗 2,000

鶏肉燉湯 1,800

干貝燉湯 2,000

排骨燉湯 1,800

鴨湯 1,800

竹荪燉湯 2,000

酸辣湯 1,500

咸肉雪菜湯 1,500

沙律 Salad

香菜と青唐辛子の四川サラダ
Green chili & coriander salad

8品目の膳處漢サラダ
8 kinds of ingredients seasonal salad

りんごとくるみのハーブサラダ
Apple, walnut & herb salad

老虎菜 1,200

什錦沙律 1,500

苹果沙律 1,300



点心 DUMPLINGS

点心 Dumplings

豚肉ショウロンポウ Steamed soup filled pork dumplings	豚肉小籠包	800
蟹肉ショウロンポウ Steamed soup filled crab dumplings	蟹肉小籠包	980
ふかひれショウロンポウ Steamed soup filled shark-fin dumplings	魚翅小籠包	1,200
焼きショウロンポウ Grilled soup filled dumplings	生煎包	980
スイギョウザ Boiled pork dumplings	燕京水餃子	780
香菜スイギョウザ Pan-fried pork dumplings	香菜水餃子	980
膳處漢の焼きぎょうざ Pan-fried pork dumplings	大鍋貼	4P 780 6P 1,170
海鮮春巻き Seafood spring rolls	海鮮春卷	900
元祖にらまんじゅう Pan-fried Chinese leek dumplings	韭菜饅頭	700
葱入りおやき Flat baked rice buns with leek	葱油餅	700
カニ味噌春巻き Crab butter spring rolls	蟹黃春卷	1,200
カニ味噌入りエビ団子 Shrimp dumplings with crab butter	蟹黃蝦球	1,200
北京の蒸しパン Steamed buns	花卷	400
黒胡椒入り花巻 Steamed buns, black pepper flavor	黒椒花捲	600



烤鴨 北京ダック Beijing Duck

じっくり丁寧に餡をかけ陰干したダックを自家製釜でこんがりパリパリに焼き上げます

名物 北京ダック Beijing duck

whole	16 pieces	一羽	7,400
half	8 pieces	半羽	4,000
quarter	4 pieces	一皿	2,500

追加 鴨餅(一枚)・味噌・野菜 各160
Served with crepe & spice

海鮮 SEAFOOD

海鮮 *Seafood*

大海老にんにくチリソース King prawns with garlic & chili	油 酥 大 蝦	2,000
大海老四川チリソース King prawns with chili sauce	干 焼 大 蝦	2,000
大海老マンゴーマヨネーズ King prawns with mango mayonnaise sauce	芒 果 大 蝦	2,200
大海老と海鮮 季節野菜の炒め Seafood & vegetables stir-fried	清 炒 海 鮮	2,200
帆立と黄ニラの炒め Stir-fried scallops & Chinese leeks	韭 黄 帶 子	2,200
帆立と黄芯白菜 とろとろ煮 Braised scallops & Chinese white cabbage	爛 糊 白 菜	2,000
ソフトシェルクラブ衣揚げ Fried soft shell crab	脆 皮 軟 蟹	2,000
有頭エビとぶつ切り蟹の干鍋 Chopped prawn & crab stir-fry in a hot pot	干 鍋 海 鮮	2,400
ぶつ切りロブスター 海老味噌とビスクを使った贅沢な炒め Chopped lobster stir-fry with special crab innards sauce	秘 醬 龍 蝦	4,500
ぶつ切り蟹と春雨の炒め Stir-fried blue crab & vermicelli	青 蟹 粉 絲	1,800
贅沢なタラバ蟹の白いカニ玉 King crab & egg white omlet	芙 蓉 蟹	3,500

時 魚 *Seasonal Fish*

旬の魚をお好みの調理方法でどうぞ Choose the way to cook.

清 蒸 魚	旬魚の葱生姜蒸し	Steamed with leek & ginger
干 焼 魚	旬魚の四川チリソース	Fried with szechuan chili sauce
油 淋 魚	旬魚の香味揚げ 油淋だれ	Deep-fried with garlic & soy sauce
糖 醋 魚	旬魚の甘酢あんかけ	Fried with sweet & sour thick sauce
醋 椒 魚	旬魚の北京スープ煮	Simmered in sour & spicy soup

2,000~



油酥大蝦



清蒸魚

肉料理 MEAT

肉料理 Meat

牛ヒレ肉とまこも茸の炒めもの Stir-fried wagyu beef & wild mushrooms	茭白牛排	4,500
牛肉のアスパラ巻 湯葉衣揚げ 青山椒だれ Asparagus wrapped in beef & yuba	腐皮炸牛肉	2,800
牛ほっぺ 蓮根 山芋 蓮包み蒸し Beef cheek meat, lotus root & taro wrapped in a lotus leaf	荷葉牛核	2,800
牛肉の辛い四川オイル煮 Szechuan hot beef soup	水煮牛肉	2,400
じっくり煮込んだ東坡肉 山芋仕立て Tender stewed pork blocks with yam	東坡肉	2,000
真っ黒な黒酢のすぶた Black vinegar sweet & sour pork	糖醋肉	2,200
スペアリブの甘酢炒め Sparerib with sweet vinegar sauce	糖醋排骨	1,800
三枚肉と鶉の玉子 紅焼肉 Tender stewed pork blocks & quail eggs	紅焼肉	2,000
ハーブに漬け込んだ揚げ鶏 香味だれ Deep-fried chicken with herbal sauce	油淋鶏	半羽 1,600 一羽 2,800
パリッと焼いた酔っぱらい鶏 Crispy grilled whole chicken	脆皮鶏	半羽 1,600 一羽 2,800
ぶつ切り鶏の四川唐辛子炒め Chunks of chicken stir-fried with chilli	辣子鶏	1,600
鶏と大根 じゃが芋の田舎風炒め Stir-fried chicken, radish & potato	家郷鶏條	1,600
羊と葱 香草の唐辛子炒め Lamb & leek stir-fry with hot pepper spice	香辣羊肉	1,600
骨付き羊のスパイス焼き Lamb grilled w/ various spices	烤羊排	2,200
羊の葱 クミン 遊牧民の炒め Lamb stir-fried w/ leek & spice	孜然羊肉	1,600
骨付きラムの煎り焼き ナッツと唐辛子の炒め Roasted lamb chop, nuts & hot pepper	干煎羊排	2,200



糖醋肉



烤羊排

野菜 / 豆腐 VEGETABLES AND TOFU

野菜・豆腐料理 *Vegetable & Tofu*

旬の野菜炒め Stir-fried seasonal vegetables 中国野菜・日本の野菜・材料は毎日変わります。 おすすめの調理をご提案致します。	清炒青菜	1,300
青菜の蟹肉あんかけ Crab gravy on greens	蟹肉扒青菜	1,600
旬の野菜 上湯スープ煮 Seasonal vegetables cooked in special soup	上湯時蔬	1,500
まこも茸と黄ニラの炒め Mushroom & yellow leek stir-fried	韭黄茭白	1,800
白菜と干し貝柱の炒め Chinese cabbage stir-fried w/ dried scallop	干貝白菜	1,300
自家製揚げ麩の肉詰め煮込み Home made fried wheat gluten stuffed with beef	扣蒸麵筋	1,600
茄子の肉詰め はさみ揚げ Eggplant stuffed with beef	釀炸茄子	1,600
茄子の北京パリパリ炒め Eggplant crispy stir-fry	脆皮茄子	1,300
ブロッコリーとカリフラワーの蒸し物 Steamed broccoli & cauliflower	蒸双蘭花	1,400
アスパラとホワイトアスパラ香り蒸し Steamed white & green asparagus	蒸双露笋	1,600
茄子と春雨の葱生姜蒸し Steamed eggplant & vermicelli with leek & ginger	清蒸茄子	1,200
セロリと海老の塩炒め Celery & shrimp stir-fry w/salt	芹菜蝦仁	1,400
蟹味噌と豆腐の煮込み Simmered crab butter & tofu	蟹黄豆腐	2,200
四川マーボー豆腐 Spicy ma-po tofu simmered minced meat & tofu	四川麻婆豆腐	1,600
白霊茸とあわび茸のオイスター煮 Braised wild mushrooms, oyster sauce flavor	蠔油双鮑菇	1,600



湯麵 NOODLES

麵類 *Noodles*

ふかひれ麵 Shark fin gravy noodles	魚翅麵	2,000
ふかひれ姿麵 Whole shark fin gravy noodles	排翅麵	胸ビレ 3,000 尾ビレ 5,000
野菜たっぷり湯麵 Shark fin gravy noodles	素菜湯麵	1,300
サンラータンメン Hot & sour soup noodles	酸辣湯麵	1,400
海鮮野菜タンメン Seafood & vegetable soup noodles	海鮮湯麵	1,800
鶏と雪菜の汁そば Chicken & Chinese colza soup noodles	雪菜麵	1,300
鶏ネギ土鍋煮込み麵 Chicken & leek soup noodles served in a clay pot	鶏葱砂鍋麵	1,500
鶏ゆず青菜麵 Chicken, yuzu & green vegetable soup noodles	香橙鶏麵	1,500
黒ごま担々麵 Hot & spicy Szechuan black sesame soup noodles	黑芝麻担々麵	1,200
汁無し担々麵 Soupless Dandan noodles	正宗担々麵	1,200
牛肉と椎茸の汁そば Beef & shiitake mushroom soup noodles	牛肉麵	1,800
ロブスターの海老ビスク麵 Lobster bisque soup noodles	龍蝦麵	4,500
あわび茸ときのこの汁そば Abalone & wild mushroom soup noodles	鮑菇湯麵	1,800
越南ベトナム麵 牛肉とミントのフォー Vietnamese Pho noodle soup with beef & mint	越南牛肉米麵	1,600
海鮮とレモンのフォー Vietnamese Pho noodle soup with seafood & lemon	越南海鮮米麵	1,800
あさりと葱の伊府麵 Flat noodle soup with asari clam & leek	蛤仔伊府麵	1,600

炒麵 / 甜點心

FRIED NOODLES AND RICE

炒麵 *Fried Noodles*

海鮮五目あんかけ焼そば (焼き麵 / 揚げ麵) Seafood various ingredients gravy on boiled or deep-fried noodles	海鮮炒麵	1,800
牛肉五目あんかけ焼そば (焼き麵 / 揚げ麵) Beef & vegetables gravy on boiled or deep-fried noodles	牛肉炒麵	1,800
シンガポール焼きビーフン Various ingredients fried noodles	新加坡米粉	1,600
タイ式海鮮焼そば Seafood fried noodles, Thai style	泰国炒麵	1,800
茄子と挽き肉の焼そば Eggplant & minced meat fried noodles	茄子炒麵	1,600
五目焼そば Pork & vegetables fried noodles	什錦炒麵	1,500
豚ねぎ焼そば Pork & leek fried noodles	猪肉炒麵	1,500
帆立と黄ニラからすみ焼そば Scallop, Chinese leek & dried mullet roe fried noodles	魚子炒麵	2,200

飯類 *Rice*

ふかひれ土鍋ごはん Shrk fin gravy on rice in clay pot	魚翅飯	2,000
ふかひれ姿土鍋ごはん Whole shark fin gravy on rice in clay pot	排翅飯	胸ビレ 3,000 尾ビレ 5,000
海鮮あんかけ土鍋ごはん Seafood & vegetables gravy on rice in clay pot	海鮮烩飯	1,800
牛肉あんかけ土鍋ごはん Beef & vegetables gravy on rice in clay pot	牛肉烩飯	1,800
北京の海老塩チャーハン Beijing style shrimp & salt fried rice	北京炒飯	1,500
蟹肉レタスチャーハン Crab & lettuce fried rice	蟹肉炒飯	1,800
わたり蟹ぶつ切りチャーハン Chopped blue crab fried rice	青蟹炒飯	1,800
わたり蟹の蓮の葉蒸しごはん Steamed blue crab & rice wrapped in a lotus leaf	青蟹荷葉飯	2,000
海鮮のおこげ Seafood gravy on crispy rice pieces	海鮮鍋巴	2,500
ふかひれのおこげ Shark fin gavy on crispy rice pieces	魚翅鍋巴	3,000

甜品 DESSERT

甜點心 Dessert

やわらか杏仁豆腐 Almond jelly	杏仁豆腐	600
マンゴープリン Mango pudding	芒果布丁	600
五穀の白玉しるこ Chinese sweet soup w/dumplings	五穀湯圓	600
緑豆のぜんざい Chinese sweet mung bean soup	緑豆粉	600
バナナとあんこの春巻き Banana & sweet bean spring rolls	香蕉春卷	600
揚げバナナアイスクリーム添え Fried banana w/ ice cream	炸香蕉	600
ゴマ団子 Sesame dumplings	芝麻球	500
エッグタルト Egg tart	蛋撻	600
ブラックタピオカと抹茶のココナッツミルク Black tapioca with Matcha flavored coconut milk	珍珠椰汁	700
なつめと山楂子 杏露酒のグラニテ Chinese fruit & apricot liqueur Granité	山楂冰	700
季節のデザート Seasonal dessert	四季甜品	700



杏仁豆腐



五穀湯圓



蛋撻

【 Bar ぽっちり 】



膳處漢の中庭の奥にある蔵を

小さくかわいい「ぽっちり」という名の Bar に設えました。

花街では舞妓さんの帯留めを「ぽっちり」といいます。

膳處漢でのお食事の後は

Bar ぽっちりでお名前を惜しいひと時をお楽しみ下さい。

◎膳處漢のご宴会コースプラン

各種パーティー・小宴会等でのご予約を承っております。
10名様より、ご着席で最大40名様、ご立食で60名様までご利用いただけます。
個室のご用意もございます。

泰山コース	—————	5,000 円	故宮コース	—————	9,000 円
燕京コース	—————	7,000 円	天府コース	—————	12,000 円

大変お得な飲み放題プランもご用意しております(2時間制)

【其一】	瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒 烏龍茶 オレンジジュース	—————	2,000 円
【其二】	瓶ビール 紹興酒 焼酎 杏露酒 烏龍茶 オレンジジュース 日本酒 ワイン	——	2,500 円

◎歓送迎会、パーティー等承ります

2名様から40名様までの個室をご用意しております

