

# APPETIZER 前菜

鮮蔬菜 Chinese bagna cauda チャイニーズ バーニャカウダ	1000
海蜇頭 Sliced jellyfish & vegetable with spicy dressing クラゲ野菜辛味あえ	1300
冷製豆腐 Cold Tofu dish 人々人豆腐の冷製	800
棒々鶏 Cold steamed chicken with sesame sauce ひな鶏の胡麻ソースパンバンジー	1000
蒜泥白肉 Boiled pork with garlic sauce 豚しゃぶにんにくだれ	1000
香腸拼盘 Assorted boiled sausage ポイルドソーセージ盛り合わせ	1300

# QUICK DISH 酒肴

芹菜魷魚 Dressed squid & celery with Japanese pepper イカとセロリの花椒油あえ	700
冷拌土豆絲 Potato & clery dressed with chinese pepper ジャガ芋とセロリの花椒あえ	600
拌章魚黃瓜 Octopus & cucumber dressed with coriander きゅうりとタコの香菜あえ	700
鷄珍干絲 Boiled qizzard & dried tofu 砂肝と干し豆腐のあえ	600
炸鷄翅 Spicy fried chicken wing 鷄手羽スパイシー揚げ	600
椒鹽爆河蝦 Deep-fried small shrimp with salt & pepper 川エビ素揚げ椒塩まぶし	600
辣醬猪耳 Pork ear & cucumber with spicy sauce 豚耳の辛味ダレ	600
拌黃瓜 Cucumber with garlic sauce たたきキュウリニンニク和え	500
香腸 Chinese sausage チャーニーズソーセージ	700
榨菜 Chinese pickles ザーサイ	500
油炸薯 Spicy fried potato フライドポテト	600

# DIAN XIN 点心

上海小籠包 Steamed small pork dumplings 上海スープ入りショウロンボウ	4個 800
大餃子 Pan-fried big pork dumplings 大きな焼き餃子	4個600 8個1200
水餃子 Boiled dumpling 北京っ子大好きなスイギョウザ	6個600 12個1200
焼売 Steamed pork dumplings 肉シュウマイ	4個 800
天天餃子 Pan-fried short pork dumplings 北京焼き餃子ショート	6個600 12個1200
紅辣餃子 Boiled pork dumplings with spicy sauce 辛味ダレ水餃子	6個 600 12個1200
韭菜饅頭 Pan-fried shrimp & green leek dumplings 名物エビにらまんじゅう	2個 600
海鮮春巻 Deep-fried seafood spring rolls エビイカブリブリ棒春巻き	2本 900

# SALAD サラダ

時菜沙律 Seasonal vegetable salad 季節のベジタブルサラダ	1200
牛肉沙律 Beef & watercress salad 牛肉クレソンハーブサラダ	1400
西紅柿沙律 Tomato salad トマトトマトトマトサラダ	1100

# SOUP 湯

北京酸辣湯 Tofu & sour soup, Beijing style 北京の酸っぱ辛いサンラータンスープ	大1200 小 700
西紅柿蛋花湯 Tomato & egg soup 中国家庭的トマトと卵のスープ	大1000 小 600

# HOME STYLE COOKING 家常菜

四川麻婆豆腐 Stir-fried hot spiced tofu & minced pork with beef 当店自慢の牛バラ入りマーボー豆腐	1600
炒青菜 Stir-fried seasonal leaf vegetables 旬の青菜のシンプル炒め (a.塩味/b.かき油/c.辛味)	1300
韭菜猪肝 Stir-fried pork liver & Chinese chive レバーと韭菜のスライス炒め	1400
回鍋肉 Stir-fried cabbage & pork with miso sauce キャベツと豚肉の甘味噌炒め	1400
干焼蝦仁 Stir-fried shrimps with chili sauce エビのチリソース炒め	1800
甜酸鶏塊 Stir-fried chicken & walnuts with honey & sesame 鶏肉のくるみと蜂蜜ごま風味炒め	1500
油淋鷄 Crispy fried chicken with assorted condiments sauce さくさく揚げ鶏の香味野菜ダレ	1600
葱爆牛舌 Stir-fried beef tongue & leek 牛タンとネギの強火炒め	1800
青椒牛肉 Stir-fried beef & green pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め	1800
豆芽炒韭黃 Stir-fried yellow leek & bean sprouts 黄ニラもやしさっぱり炒め	1000

# RICE 飯

魚翅砂鍋飯 Braised shark fin on rice in a clay pot ふかひれ土鍋ごはん	姿煮 2800 散翅 1800
牛肉炒飯 Beef fried rice (spicy or salt taste) 牛肉ガーリックチャーハン (a.辛味/b.塩味)	1600
什錦炒飯 Beijing style of mixed fried rice 北京五目さっぱり塩味チャーハン	1400

お会計の際はには別途500円のカバーチャージ、10%のサービスチャージが加算されます。  
An additional 500yen table charge and 10% service charge will be added to your total bill.

# NOODLES 麵

特製担担麵 Special hot & spicy noodle soup with meat & herb 肉のせスペシャルタンタンメン (麻辣/黒/白) a.w/pork b.w/beef 豚角煮入り1400 特上牛肉入り1400	
紅麻辣担担麵 Red hot & spicy dan dan noodle soup 麻辣マーラータンタンメン	1100
白芝麻担々麵 Hot & spicy white sesame noodle soup 白い豆乳のマイルドなタンタンメン	1100
西紅柿担々麵 Hot & spicy tomato noodle soup with cheese 赤いトマトのチーズタンタンメン	1100
黑芝麻担々麵 Hot & spicy black sesame noodle soup 黒ゴマのコクありタンタンメン	1100
魚翅湯麵 Braised shark fin noodle soup ふかひれとろみ麵	姿煮 2800 散翅 1800
生姜湯麵 Jinger noodle soup with chicken or pork 鶏と生姜あっさりスープ麵 (a.鶏/b.豚)	1100
什錦湯麵 Pork & vegetables noodle soy sauce soup 五目つゆそば	1200
酸辣湯麵 Hot & sour noodle soup サンラータンメン	1200
什錦白湯麵 Vegetables white soup noodle 五目野菜たっぷり白濁スープ麵	1100
咸肉葱炒麵 Salted pork & leek fried noodles 塩漬け豚肉と葱の塩焼そば	1400

# DESSERT 甜点心

杏仁豆腐 Almond jelly アンニンドウフ	600
芒果布丁 Mango pudding 果実の入ったマンゴープリン	700
苹果豆沙春巻 Apple & azuki spring rolls with ice cream リングシナモンあずき春巻きアイスクリーム添え	800
芝麻球 Fried sesame balls ゴマ揚げだんご	4個 500
冰淇淋 Sherbet or ice cream シャーベット又はアイスクリーム	600

# FOOD FOR BAR TIME

22:00~4:00