

# 點心

## 餃子

元祖にらまんじゅう  
**韭菜餛飩頭** 一ヶ  
 三〇〇  
 二ヶより

**海老湯葉**  
**巻き揚げ** 一皿  
 六八〇

昔ながらのハルマキ  
**五日春巻** 一本  
 三〇〇  
 二本より

だいこんもち  
**蘿卜絲餅** 一ヶ  
 三〇〇  
 二ヶより

**焼** シュウマイ **賣** 四ヶ  
 六〇〇

**豚饅(包子)** 一ヶ  
 一二〇

小さな豚まん  
 食事と共にどうぞ  
 三ヶより何個でも

### 三色小籠包

白豚 一籠三ヶ 五八〇  
 黄蟹 一籠三ヶ 五八〇  
 緑魚翅 一籠三ヶ 五八〇  
 黄蟹 一籠六ヶ 一一五〇  
 緑魚翅 一籠六ヶ 一一五〇  
 それぞれ各二ヶづつ

白豚肉小籠包 六〇〇

黄蟹黄小籠包 八〇〇

緑魚翅小籠包 九〇〇

手打ち **六種餃子** 一皿六ヶ  
 七八〇  
 それぞれ各一ヶづつ

手打ち **四種餃子** 一皿八ヶ  
 一〇〇〇  
 それぞれ各二ヶづつ

手打ち **牛たん** 一皿五ヶ  
**牛肉餃子** 六八〇

手打ち **豚ニラ餃子** 一皿五ヶ  
 五八〇

手打ち **羊肉フェネル餃子** 一皿五ヶ  
 六八〇

手打ち **豚生姜餃子** 一皿五ヶ  
 五八〇

手打ち **海老餃子** 一皿五ヶ  
 七八〇

手打ち **鶏生姜** 一皿五ヶ  
**つくね餃子** 五八〇

伝統的 **鉄鍋棒餃子** 四本  
 五八〇

## 中國的 **北京ダック**

当店の一階には新で焼くイタリア  
 ビッツァ釜があります  
 其処でビッツァ職人に委託し  
 中國的ビッツァを焼きます  
 日本では此処だけだと思います。

チーズとよくあいます  
**北京ダック** 一皿  
 二二〇〇

**牛挽肉** 一皿  
**黒胡麻担担** 一八〇〇

**ぶつ切り鶏と**  
**ナッツの豆鼓** 一八〇〇

**羊肉のピッツァ** 二〇〇〇

**塩豚と青山椒** 一八〇〇

シンプルな  
**香菜とチーズ** 一五〇〇

## 蒸籠

せいろ蒸し  
**豆鼓排骨** 九八〇

ネギ青山椒だれ  
**牛ハチノス蒸し** 九八〇

せいろ蒸し  
**牛スジ煮込み** 九八〇

ホルモン  
**ピリ辛山椒蒸し** 八八〇

野菜  
**せいろ蒸し** 一〇〇〇

海老せいろ蒸し  
 にんにく醤油 一〇〇〇

鶏のぶつ切り  
**豆鼓蒸し** 八八〇

しいたけ  
**肉詰蒸し** 八八〇

ピーマン  
**肉詰蒸し** 八八〇

茄子せいろ蒸し  
 にんにく醤油 八八〇

## 中國のおばん菜

青菜、小菜

パクチー  
**香菜サラダ** 八〇〇

**葱だれ鶏** 七〇〇

**よだれ鶏** 七〇〇

**棒棒鶏** バンバンチイ 七〇〇

**ピータン豆腐** 七〇〇

**ハチノス葱** 六〇〇

**青ピーマンナムル** 五〇〇

きくらげ黒酢辛味サラダ  
 胡瓜ミント 六〇〇

**セロリ砂肝** 六〇〇

**れんこんきんぴら** 五〇〇

**冷やしトマト** 五〇〇

**ピータン** 四八〇

**揚げ茄子** 生薑醤油だれ 六〇〇

**かぼちゃ塩漬け玉子** 五〇〇

**じゃが芋** シヤシヤキ  
 山椒あえ 四〇〇

**つまみメンマ** 四〇〇

**青ザーサイ** 四〇〇

**ニラおひたし** 四〇〇

**たたき胡瓜** 四〇〇

### おばん菜盛り

八種 一九八〇  
 五種 一三八〇  
 三種 八八〇

**旬魚の刺身** 一〇〇〇

**鰹の刺身** 各一〇〇〇

・薬味麻辣だれ  
 ・葱ポン酢

**鯛の胡麻** 八八〇  
**腐乳あえ**

**酔** 蝦 一本二五〇  
 老酒に漬けた酔っ払いエビ 三本より

**西京味噌漬** 八〇〇

**葱ダレ牛たん** 八〇〇

ウンバイロー  
**雲白肉** 塩ゆで豚 六八〇

**鶏唐揚げ** 各六〇〇

醤油 / 山椒塩 / 辛味

# 紅虎餃子房の一品料理

ツーピーチイ  
**脆皮鶏** パリパリ揚げ鶏  
 九鶏を酒、香味だれにどぶ漬けし、味を入れ三日風干しにしてパリッと揚げます

一羽 一九八〇  
 半羽 九九〇  
**油淋鶏** (香味ダレがけ) 十一〇〇

**牛バラ厚切り** 一三〇〇  
**どんこ醤油煮** 一三〇〇

揚げスベアリブ 一本 九〇〇  
 二本より 二本より  
**炸排骨** 金沙排骨と呼ばれるスパイス香味がけ。金の砂をかけるの意。毛沢東の好物だったとも。

**蠔油牛肉** 一六〇〇  
 牛肉のオイスターソース炒め

**XO醬牛肉** 一六〇〇  
 牛肉の海鮮醬炒め

## 北京烤鴨

ペキンダック  
 ※ダック肉のみの提供になります。追加具と一緒にご注文ください。  
 ※残った肉と骨で調理いたします。炒め/スープ 十八〇〇円

一羽 六八〇〇  
 半羽 三八〇〇  
 ¼羽 一九八〇

追加具  
 鴨餅一枚 一五〇  
 きゅうり 一五〇  
 ネギ 一五〇  
 味噌 一五〇

一枚 七八〇  
 二枚より  
**上牛たん** (芯たん) 炙り焼き

一〇〇〇  
**塩漬け豚肉** 炙り焼き

一三八〇  
**麻辣牛舌** 牛たんのマラーソース炒め

一三八〇  
**糖醋肉** 黒酢使用真つ黒なスブタ

一〇〇〇  
**東坡肉** (角煮) トンポーロウ じっくり煮込んだ豚角煮

一三八〇  
**葱爆羊肉** 羊とネギ強火炒め

一本 六〇〇  
 三本より  
**羊肉串** ひつじのスパイス串揚げ

## 魚

本日の仕入れ魚料理  
 お好みの調理方法をお選びください 一八〇〇より

清蒸魚 魚の葱生姜蒸し  
 紅焼魚 魚の北京醤油煮  
 干焼魚 揚げ魚の四川チリソース  
 油淋魚 揚げ魚の香味醤油がけ  
 糖醋魚 揚げ魚の甘酢あんかけがけ

油酥大蝦 ユウスウダーシャ  
 大エビ揚げ 二四〇〇  
 甘酢にんにくソース 二四〇〇

干焼大蝦 カンシャオダーシャ 大蝦二四〇〇  
 エビチリソース 小蝦一四〇〇

芙蓉蟹 フローンシエ 一八〇〇  
**海鮮入り蟹たま**

一八〇〇  
**海鮮と野菜炒め**

二二〇〇  
**ソフトシエルクラブ**  
**香味ガーリック炒め**

一〇〇〇  
**いか豆苗花椒炒め**

正宗 四川省  
**麻婆豆腐** 一〇〇〇

ホイコーロー  
**四川回鍋肉** 一〇〇〇  
 豚と葉にんにく使用

一〇〇〇  
**鶏セロリ**  
**パクチー炒め**

一〇〇〇  
**鶏の醤油**  
**唐辛子炒め**

九〇〇  
**青菜炒め**

八八〇  
**手ちぎり**  
**キャベツ炒め**

一〇〇〇  
**板春雨黒酢炒め** 豚肉とやさしい

一〇〇〇  
**レバにら炒め**

一二〇〇  
**魚香茄子** 茄子と豚肉のピリ辛炒め

一二〇〇  
**青椒肉絲** チンジャオオロス

一〇〇〇  
**ブロッコリ**  
 干しエビにんにく炒め

八八〇  
**トマト玉子炒め**

# 麺類

〈一緒に〉

白ごはん 新潟コシヒカリ 小二〇〇 並二五〇  
生玉子八〇 味玉子一〇〇 香菜二〇〇

きらり出汁の効いた  
銀座のらーめん

中華そば

醤油/塩

特製 角煮、牛バラ、又焼、味玉子入 一三八〇  
チャーシュー麺 一一〇〇  
並 八八〇

魚翅

ふかひれめん  
麺 二〇〇〇

特製厚切り  
牛バラ醤油麺

冬菇と牛バラのせ 一三八〇

椎茸

しいたけそば  
麺 一〇〇〇

東坡肉

トンポーローめん  
豚肉じっくり煮のせ 一二〇〇

排骨

パイグーめん  
骨付き豚バラ  
スペアリブ揚げ 一三〇〇

海鮮湯

カイセンめん  
エビイカ野菜  
塩あんかけめん 一五〇〇

雲吞

ワンタンメン  
豚肉と海老の  
ワンタンメン  
(麺抜き) 七八〇

豚高菜搾菜麺

ぶたタカナザーサイめん  
九州高菜と  
ザーサイ豚肉のせ 一〇〇〇

酸辣湯麺

サンラータンメン  
酸っぱく辛い  
とろみスープ 一〇〇〇

羊肉

ヤンローめん  
麺  
フェネルスハイスと  
香味野菜 一三〇〇

蝦仁湯麺

えびそば  
淡いエビの  
塩あんかけ 一四〇〇

韭菜湯麺

にらそば  
にらと挽き肉  
熱油がけ 一〇〇〇

鶏葱煮込み麺

とりねぎ  
麺 一〇〇〇

牛すじアキレス煮込み麺

一三〇〇

ホルモン煮込み麺

一〇〇〇

担々麺

たんたんめん  
一三〇〇

特製厚切り  
牛バラ担々麺

一三八〇

自家調合唐辛子使用  
九味唐辛子担々麺

九八〇

青山椒担々麺

九八〇

白胡椒担々麺

九八〇

黒胡椒担々麺

九八〇

汁なし担々麺

九八〇

つけ麺

大盛+一〇〇増  
特盛+二〇〇増

つけ汁をお選びください

- ◆ きらり出汁しよう油
- ◆ 濃厚魚介しよう油
- ◆ 四川辛味担々つけ汁

特製 角煮、牛バラ、塩漬豚、  
味玉子 一三八〇  
(具材別盛り)

並…………… 八八〇

拌麺

あえそば  
乱切り幅広麺使用  
自家特製オイルで  
香り高く仕上げます

羊肉フェネル拌麺

一三〇〇

韭菜麻辣拌麺

九八〇

炒麺

ヤキソバ

両面パリパリ焼五目焼そば

一三〇〇

海鮮あんかけ焼そば

一五〇〇

牛バラあんかけ焼そば

一四〇〇

麻辣牛肉茄子焼そば

一四〇〇

豚ネギ塩焼そば

一〇〇〇

上海ソース焼そば

一〇〇〇

# 飯類

煲仔飯

どなべごはん

魚翅土鍋ごはん 二〇〇〇

牛バラ土鍋ごはん 一四〇〇

東坡肉土鍋ごはん 一三〇〇

鶏と茄子土鍋ごはん 一〇〇〇

牛筋ピリ辛豆腐土鍋ごはん 一三〇〇

海鮮土鍋ごはん 一五〇〇

炒飯

豚青菜チャーハン 一〇〇〇

海鮮チャーハン 一五〇〇

牛肉黒胡椒チャーハン 一四〇〇

麻辣チャーハン 九〇〇

蟹卵白あんかけチャーハン 一八〇〇

食後に  
杏仁豆腐

四〇〇