



晚餐  
wǎncān

当店人気

ツイ  
ピイ  
ヂイ

# 脆皮雞

パリパリ揚げ鶏

田燕人気のおすすすめ商品。パリパリ揚げ鶏「脆皮雞」。

特製タレに三日間じっくり漬け込み

三日間しっかり干します。

ゆっくり中まで焼き上げ

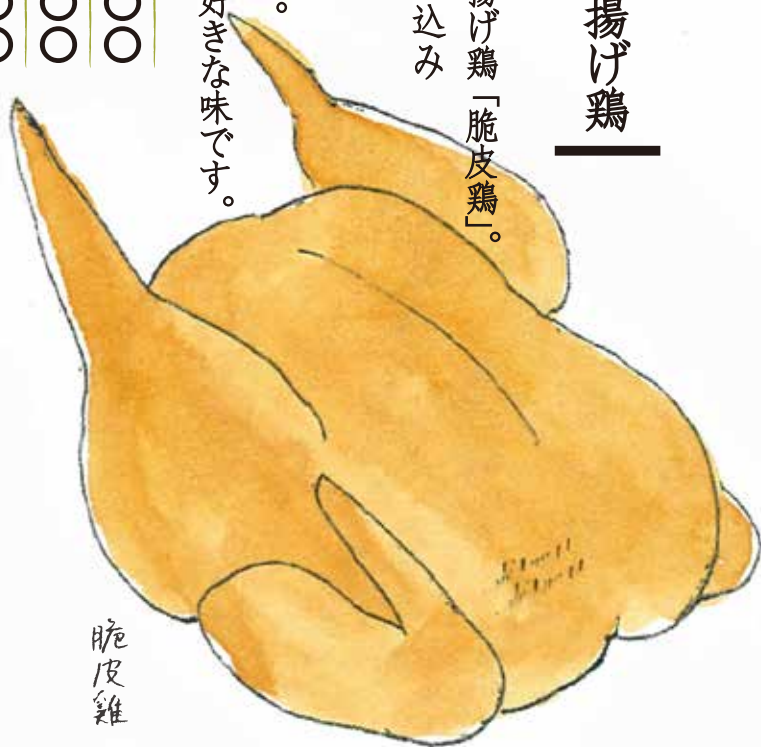
仕上げに皮をパリッとさせます。

これはまさに、子供から大人まで大好きな味です。

一羽 二、三〇〇

半羽 一、四〇〇

1/4羽 七〇〇



脆皮雞

# 炖肉塊

かたまり肉の  
じつくり煮

香味野菜、月桂樹、山椒などの香辛料ダレに漬け込んだかたまり肉をじっくり煮込みます。お酒はもちろん、葱おやきと一緒に食べてもまちがいないおすすめ品。

牛 二〇〇グラムヨリ  
(黒毛和牛使用) 一、五八〇

羊 二〇〇グラムヨリ 一、八八〇

豚 二〇〇グラムヨリ 一、三八〇

ご一緒にどうぞ  
葱おやき

二枚 四〇〇



炖肉塊

家常菜・一品菜

一	炖煮白菜	塩漬け豚、白菜の煮込み	九八〇
二	辣香鍋巴	鶏とうずらの玉子おこげの甘辛炒め	九〇〇
三	羊肉白蘿卜	羊肉と大根のスープ炊き	一、二〇〇
四	東坡肉煮蛋	豚の角煮と煮たまご	一、三〇〇
五	青椒肉絲	ピーマンと細切り肉炒め	九〇〇
六	炒羊肉香菜	羊肉とパクチークミン炒め	九八〇
七	馬鈴薯花椒	じゃが芋細切り山椒炒め	八〇〇
八	炒蓮藕芋頭	蓮根と里芋黒酢炒め	九八〇
九	烏賊味噌焼	イカの四川みそ炒め	八八〇
十	魚香豆腐	揚げ豆腐と鶏肉 四川炒め	九〇〇
十一	吻仔魚青椒	ジャコとピーマン炒め	八八〇



棒棒雞



南瓜的  
炖菜



味增腌  
雞肝



金牛旁

二四	耗油炒茸菇	三種きのこオイスター炒め	八八〇
二三	炒大蒜緑叶菜	青菜にんにく炒め	八〇〇
二三	炒西红柿雞蛋	トマト玉子炒め	七八〇
二二	回鍋肉	豚キャベツ炒め(みそ又は塩)	八〇〇
二二	麻婆豆腐	四川麻婆豆腐(マーボトウフ)	八八〇
一九	炒墨魚緑叶菜	イカと青菜塩炒め	八八〇
一八	干焼蝦仁	海老のチリソース	九八〇
一七	韭菜炒牛肝	レバニラ炒め	七八〇
一六	糖醋肉	まっ黒酢豚(スブタ)	九八〇
一五	麻辣炸魚	旬魚サクサク揚げ麻辣ハーブソース	一、〇〇〇
一四	香草蛋包	雲南ハーブオムレツ	九八〇
一三	腰果雞丁	鶏と山芋カシユーナッツ炒め	九〇〇
一二	炒蝦青椒山藥	海老とピーマン山芋塩炒め	一、〇〇〇

表示価格は税別です。お会計の際に消費税相当額を申し受けます。2011.30



麻婆豆腐



辣椒

# 手作り点心

自慢の点心は粉から打って作るためです。

シヨウロンポウは注文が入ってから皮をのぼし、蒸し上げるのでお時間少々頂きます。

一	三種小龍包	三種シヨウロンポウ	六ヶ	一、二〇〇
二	松露小龍包	香り豊かなトリユフシヨウロンポウ	四ヶ	一、〇〇〇
三	蟹小龍包	カニ肉入りシヨウロンポウ	四ヶ	八〇〇
四	猪肉小龍包	豚肉シヨウロンポウ	四ヶ	六〇〇
五	猪生姜餃子	豚生姜餃子(焼/水)	五ヶ	六五〇
六	蝦餃子	海老餃子(焼/水)	五ヶ	七五〇
七	羊肉餃子	羊フエンネル餃子(焼/水)	五ヶ	七〇〇
八	雞乳酪餃子	鶏チーズ餃子(焼/水/揚)	五ヶ	七〇〇
九	梅豚餃子	梅豚餃子(焼/水)	五ヶ	七〇〇
十	蝦春巻	海老プリプリ春巻き	二本	八八〇
十一	猪肉焼賣	豚肉しゅうまい	四ヶ	六五〇
十二	韭菜煎包	元祖ニラまんじゅう	二ヶ	五〇〇
十三	葱年糕	葱おやき 肉料理や家常菜とご一緒どうぞ	二枚	四〇〇
十四	肉包子	包子(肉まん) お持ち帰りもどうぞ	三ヶ	四五〇



韭菜煎包



猪肉小龍包

# 定番のおばん菜・つまみ・肴

今が旬 上海蟹 ご用意できます。(要予約)

六	五	四	三	二	一
牛肉紹興酒	大蝦紹興酒	麻辣軟蟹	三種家常菜	五種家常菜	八種家常菜
酔っぱらい牛 (黒毛和牛使用)	大海老紹興酒 麻辣漬け (ケジャン)	つまみに最高 ソフトシエルクラブの 麻辣醤 マーラージャン	本日おまかせ 三種のおばん菜	本日おまかせ 五種のおばん菜	本日おまかせ 八種のおばん菜
八八〇	七〇〇	一、二〇〇	八八〇	一、三〇〇	一、九八〇

七	八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五	十六
口水雞	棒棒雞	砂囊芹菜菜	雞皮韓式涼拌	青椒韓式涼拌	香菜沙拉	皮蛋豆腐	青榨菜	筍乾	藥味豆腐
よだれ鶏	棒棒雞 バンバンダイ	砂肝とセロリ レモンあえ	鶏皮の ナムル	ピーマン ナムル	パクチー サラダ	皮蛋豆腐	青ザーサイ	つまみメンマ	藥味豆腐
六〇〇	六〇〇	五〇〇	四〇〇	四〇〇	七〇〇	六〇〇	四〇〇	四〇〇	五〇〇
十七	十八	十九	二十	二十一	二十二	二十三	二十四	二十五	二十六
小黃瓜	芹菜橘子	西紅柿葱	鹽雞蛋	干豆腐	腸子	帕馬森	西紅柿糖	味增肝	皮蛋
きゅうり醬油	セロリポン酢	トマト 葱トレッシング	塩漬けたまご	干し豆腐と 青菜の あえもの	モツ皿 (トリツパ)	つまみ パルミジャーノ	トマト 甘酢漬け	鶏レバー みぞ漬け	ピータン
五〇〇	六〇〇	五〇〇	四〇〇	四〇〇	七〇〇	六〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇

表示価格は税別です。お会計の際に消費税相当額を申し受けます。2011.30

# 麺

大盛り1100 味玉子1100

一		香 菇 面		当店名物 <b>椎茸麺</b> 大きな肉厚どんこ (干し椎茸)を使用しています		特製 どんこ 生いたけ 食べ比べ		並 九八〇	
二		中 國 蕎 麥 面		中華そば 出汁のきいた クリアな上質スープ		特製 角煮味玉子 チヤンピー 味玉子		並 七八〇	
三		蝦 面		ぜいたく海老そば				一、二〇〇	
四		麻 辣 肉 面		麻辣肉麺 辛い麻辣肉ミックス入り				一、一八〇	
五		鶏 炖 煮 面		鶏煮込麺(塩)				一、〇〇〇	
一		花 椒 麻 辣 炒 飯		山椒の 麻辣しびれ炒飯				八八〇	
二		蝦 子 炒 飯		海老炒飯				一、〇〇〇	
三		擔 擔 肉 松 飯		担々肉そばろ飯				三八〇	
六		白 飯		ライス		小 二〇〇		中 二五〇	
五		套 餐		ごはんセット ごはん、スープ、小菜付				大 三〇〇	
四		滷 肉 飯		魯肉飯				四五〇	
七		擔 擔 面		担々麺 汁あり/汁なし				八八〇	
八		雞 柚 子 面		鶏柚子塩麺				八八〇	
九		東 坡 肉 面		厚切り角煮麺				一、二八〇	
十		檸 檬 炒 面		レモン黒胡椒 焼そば				七八〇	
十一		牛 肚 辣 炒 面		トリツパ 辛味焼きそば				八八〇	
十二		北 京 通 心 粉		コロコロ 北京パスタ				八八〇	
六		蚝 韭 菜 面		牡蠣 <small>かき</small> にら麺				一、〇〇〇	



中華蕎麥面



香菇面