

田燕居の逸品 特色料理

北京では小麦粉で作ったいろいろな「麺」が主食です。
薄く焼いたクレープも発酵させない麺の一種。
おかずを包んでパクリと。
クレープは一枚一枚お店で、点心師が手作りしています。

香酥鴨子

1/2羽 クレープ8枚付き 5000

1/4羽 クレープ4枚付き 2600

北京のご馳走、揚げ鴨の薄餅つつみ

数種のスパイスに漬けたダックをパリッと揚げ、
甘みそとキュウリ、ネギと共に自家製のクレープに包みます

孜然羊肉

クレープ4枚付き 2800

仔羊の薄切り、スパイシー鉄板焼き薄餅つつみ

仔羊(ラム)のスライスを唐辛子や
クミンシード、タマネギと香りよく炒めます

烙餅卷東坡肉

クレープ4枚付き 2800

孫家の角煮、野菜添えの薄餅つつみ

豚の角煮4切れと黄韭、ほうれん草、百合の花、木耳炒め

京醬牛肉絲卷餅

クレープ4枚付き 2800

牛肉の北京風みそ炒め薄餅つつみ

細切り牛肉を甘みそで炒め、
キュウリとネギと共にクレープに包みます

前菜

田燕居拼盆

一人前 1300

田燕居の前菜五種盛り合せ

二人前より承ります 人数分御用意いたします

素什錦

1100

ゆば巻き白きくらげ蓮根の和え物

蒜泥白肉

1100

ゆで豚肉にんにく醤油だれ

芥菜魷魚

1000

イカとセロリの和えもの

海蜇頭

1100

くらげ香味あえ

口水鶏

900

蒸し鶏辛味だれ よだれどり

白切鶏

900

蒸し鶏ねぎソース

棒棒鶏

900

蒸し鶏胡麻ソース

洋白泡菜

750

キャベツと彩り野菜の甘酢あえ

凉拌茄子

750

蒸し茄子のごまだれ

香腸土豆

850

じゃが芋と中国ソーセージの山椒風味

招牌菜

中国厨师が腕を振るう人気の力強い逸品料理

京醬牛肉

和牛と葱の北京甘味噌炒め

3000

黒椒牛肉

和牛と香味野菜の黒胡椒炒め

3000

糖醋肉

黒酢のスブタ

2400

水煮牛肉

四川名物 牛肉の辛いスープ煮

2500

油酥蝦球

揚げ大海老の甘酢辛味炒め

3000

紅焼蝦球

大海老の香味醤油炒め

2400

青椒蝦球

海老ぶつ切りピーマン炒め

2400

火腿蒸魚

一本魚の金華ハムとねぎ生姜蒸し醤油ダレと熱油がけ

3000～

糖醋魚

一本魚をカラリと揚げ、甘酢あんかけに

3000～

湯

蟹肉魚翅湯

カニ肉入りフカヒレスープ

小碗 1650

甲魚湯

スッポンの蒸しスープ

一人前 1400

二人前より承ります

番茄家常湯

北京風トマトスープ

中 1260

小 680

家常酸辣湯

北京の家庭的サンラータン

中 1260

小 680

家常菜

猪肉蓮藕

豚肉と蓮根の醤油炒め

1650

油淋鶏

鶏のサクサク揚げ醤油香味だれ

1650

塩爆鶏絲

細切り鶏とネギ香菜炒め

1650

炒青菜

中国青菜炒め

1540

辣白菜粉絲

白菜と春雨の辛味炒め

1540

砂鍋茄子魷魚

茄子とイカの土鍋炒め煮

1650

四川麻婆豆腐

土鍋仕立ての四川麻婆豆腐

1650

家常菜

家常豆腐 1650
揚げ豆腐、豚肉と竹の子の醤油炒め煮

包菜炒肉 1540
キャベツと豚肉の塩ホイコーロー

蠔油青菜 1540
青菜きのこオイスターソース炒め

醋溜木須 1540
きくらげ玉子の黒酢炒め

炸烹鶏塊 1650
鶏ぶつ切りと胡桃の揚げ炒め

干焼蝦蛋 1850
海老トマト玉子チリソース炒め

宮保蝦球 1850
海老とナッツ唐辛子黒酢炒め

木耳魷魚 1650
イカきくらげセロリ炒め

醬爆鴨 1850
鴨と葱の北京味噌炒め

孜然羊肉 1850
羊肉の香草スパイシー炒め

芙蓉蟹 2000
田燕居のカニ玉

咸點心

生煎包子

鉄鍋焼き肉入りまんじゅう

3個 900

蟹小籠包

蟹肉、蟹味噌入り小籠包

4個 1080

水餃子

孫家の伝統味、水餃子

6個 900

褡褳火烧

北京風、長い焼き餃子

3本 900

猪肉馅餅

ひき肉、ネギ入り薄焼き餅

3個 990

炸蝦山藥腐皮

海老、豚肉と山芋の湯葉巻き揚げ

4切 960

鴨肉糯米春卷

鴨肉ともち米の春卷

大2本 1400

蟹蝦春卷

蟹とえびの春卷

大2本 1500

蓮根肉焼売

蓮根入り肉シューマイ

4個 880

葱油餅

ネギ入り焼き餅

2枚 640

湯 麵 ・ 炒 麵

上湯魚翅麵	3100
上湯のフカヒレつゆそば	
海鮮湯麵	2500
海鮮五目土鍋煮込み麵	
葱鴨片湯麵	1650
鴨と葱、ザーサイのつゆそば	
雪菜肉絲麵	1380
豚肉の細切りと高菜のつゆそば	
田燕担担麵	1350
黒ごま入り四川タンタン麵	
無汁担担麵	1350
汁無しタンタン麵	
羊肉麻辣麵	1500
北京式代表的羊の土鍋つゆそば	
炸醬麵	1350
大豆豚肉入り北京ジャージャ麵	
炒猫耳朵	1700
猫の耳の形をした手打ち麵の炒め	
家常炒麵	1500
肉入り青菜入り焼きそば	
葱辣魷魚炒麵	1500
イカと青ネギの辛味焼きそば	
蟹腿韭黃炒麵	2600
たらばカニと黄にらの焼きそば	

炒飯・粥・焼麺

魚翅烩飯	3100
ふかひれ姿煮あんかけごはん	
火腿炒飯	1900
金華ハムと黄ニラの塩チャーハン	
搾牛肉炒飯	1700
牛肉とザーサイ青菜チャーハン	
鮮貝蟹蝦炒飯	2600
帆立、海老、蟹の餡かけチャーハン	
蝦仁炒飯	1980
海老と青菜のチャーハン	
家常粥	1000
孫家の小豆おかゆ	
緑豆百合粥	980
緑豆とゆり根のおかゆ	
田燕包子	3ヶ 660
孫家の包子蒸し肉まん	お料理と一緒に召し上がりください
懶龍卷	2片 640
ネギ、挽き肉入りの蒸しパン	お料理と一緒に召し上がりください
金銀卷	2片 540
トウモロコシ粉入り蒸しパン	お料理と一緒に召し上がりください

※国産米を使用しております

甜 点 心

麻醬黑糖花卷

ごまと黒糖入り花卷

2個 640

棗泥春卷

なつめあんのごまの揚げ春巻き

小2本 640

荔枝湯圓

黒胡麻あん入りゆで白玉、ライチ入り

白玉 4ヶ入り 750

緑豆蓮子

中国風緑豆の冷たいおしるこ

1碗 640

杏仁豆腐

アンニン豆腐

1碗 530

吉祥色

うさぎの形のおまんじゅう

3個 660

紅豆水

あずきの中国シャーベット、ライチ入り

640

緑豆水

緑豆の中国シャーベット、ハスの実入り

640