



晚餐
wǎncān

当店人気

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「脆皮鶏」。

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。

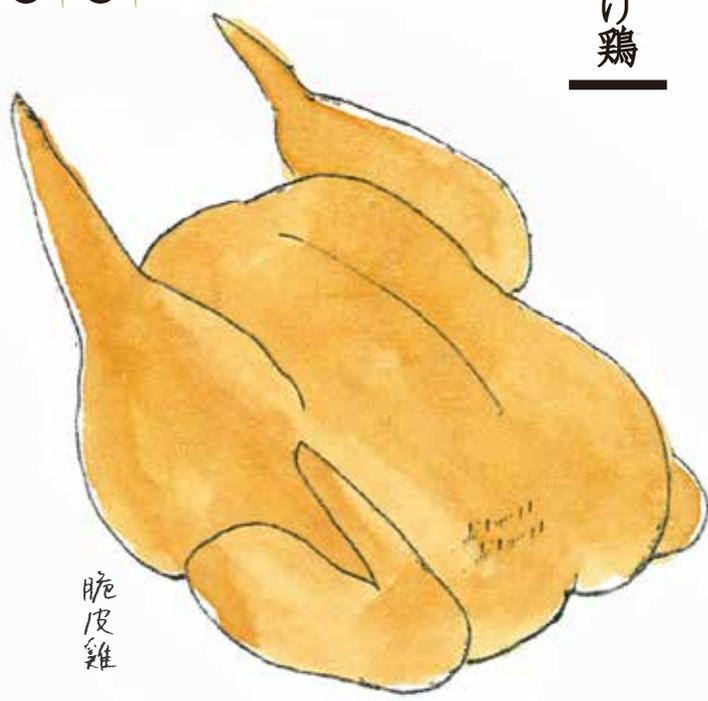
これはまさに、子供から大人まで

大好きな味です。

一羽 二、五三〇

半羽 一、五四〇

1/4羽 七七〇



脆皮雞

家常菜・一品菜

一	炖煮猪豆腐白菜	塩漬け豚、布豆腐、白菜の煮込み	一、四三〇
二	辣香鍋巴	鶏とうずらの玉子おこげの甘辛炒め	一、三五〇
三	羊肉白蘿卜	羊肉と大根のスープ炊き	一、三五〇
四	東坡肉雞蛋	豚の角煮と煮たまご	一、四五〇
五	青椒肉絲	ピーマンと細切り肉炒め	一、三〇〇
六	炒羊肉香菜	羊肉とパクチークミン炒め	一、三〇〇
七	馬鈴薯花椒	じゃが芋細切り山椒炒め	一、一〇〇
八	炒蓮藕芋頭	蓮根と里芋黒酢炒め	一、二〇〇
九	烏賊味増焼	イカの四川みそ炒め	一、三八〇
十	魚香豆腐	揚げ豆腐と鶏肉 四川炒め	一、三八〇
十一	吻仔魚青椒	ジャコとピーマン炒め	一、一〇〇

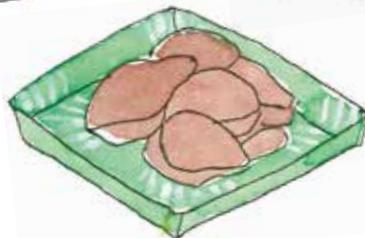


棒棒雞

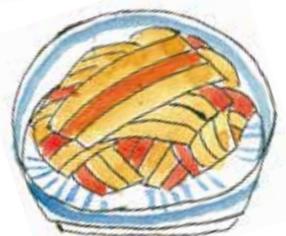
南瓜的
炖菜



味增脆
雞肝



金平牛蒡



十二	炖炒蝦西藍花山藥	海老とブロッコリー山芋塩炒め	一、四五〇
十三	腰果雞丁	鶏と山芋カシユーナッツ炒め	一、二八〇
十四	八寶菜	田燕の八宝菜	一、四五〇
十五	水煮牛肉	牛肉の四川辛味スープ煮	一、四五〇
十六	糖醋肉	まっ黒酢豚(スブタ)	一、四五〇
十七	韭菜炒肝	レバニラ炒め	一、一〇〇
十八	干燒蝦仁	海老のチリソース	一、三八〇
十九	炒墨魚綠叶菜	イカと青菜塩炒め	一、三八〇
二十	麻婆豆腐	四川麻婆豆腐(マーボトウフ)	一、一〇〇
二十一	回鍋肉	豚キャベツ炒め(みそ又は塩)	一、二〇〇
二十二	炒西紅柿雞蛋	トマト玉子炒め	一、一〇〇
二十三	炒大蒜綠叶菜	青菜にんにく炒め	一、一〇〇
二十四	咸蛋焗南瓜	かぼちやの塩卵炒め	一、一〇〇



麻婆豆腐



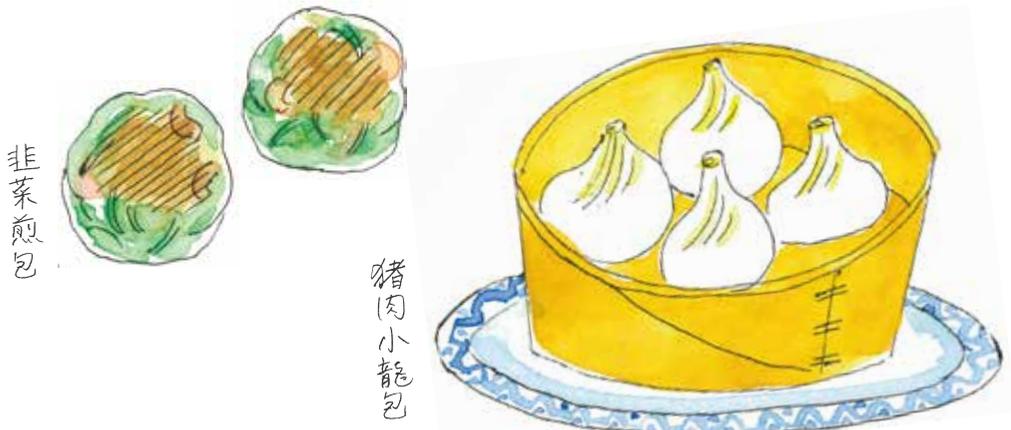
辣椒

手作り点心

自慢の点心は粉から打って作るのとおきです。

シ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	三種シウロンポウ	六ヶ	一、三〇〇
二	魚翅翡翠小龍包	フカヒレ翡翠シウロンポウ	四ヶ	一、一〇〇
三	蟹小龍包	カニ肉入りシウロンポウ	四ヶ	一、一〇〇
四	猪肉小龍包	豚肉シウロンポウ	四ヶ	七七〇
五	猪生姜餃子	豚生姜餃子(焼/水)	五ヶ	七二〇
六	蝦餃子	海老餃子(焼/水)	五ヶ	八二〇
七	羊肉餃子	羊フェンネル餃子(焼/水)	五ヶ	七七〇
八	雞乳酪餃子	鶏チーズ餃子(焼/水/揚)	五ヶ	七七〇
九	蝦春巻	海老プリプリ春巻き	二本	九六〇
十	猪肉焼賣	豚肉しゅうまい	四ヶ	七七〇
十一	韭菜煎包	元祖ニラまんじゅう	二ヶ	六〇〇
十二	葱年糕	葱おやき 肉料理や家常菜とご一緒どうぞ	二枚	四九〇
十三	肉包子	包子(肉まん) お持ち帰りもどうぞ	三ヶ	四九〇



韭菜煎包

猪肉小龍包

定番のおばん菜・つまみ・肴

一 八種家常菜	本日おまかせ 八種のおばん菜	二、二〇〇
二 五種家常菜	本日おまかせ 五種のおばん菜	一、四五〇
三 三種家常菜	本日おまかせ 三種のおばん菜	九六〇
四 麻辣軟蟹	つまみに最高 ソフトシエルクラブの 麻辣醬 マーラーシヤン	一、三五〇
五 大蝦紹興酒	大海老紹興酒 麻辣漬け (ケシヤン)	七七〇
六 牛肉紹興酒	酔っぱらい牛 (黒毛和牛使用)	九六〇

七 口水雞	よだれ鶏	六六〇	十七	醬小黃瓜	きゅうり醬油	五五〇
八 棒棒雞	棒棒雞 <small>バンバンチイ</small>	六六〇	十八	醬芹菜橘子汁	セロリポン酢	六六〇
九 砂囊芹菜菜	砂肝とセロリ レモンあえ	五五〇	十九	醬西紅柿葱汁	トマト 葱ドレッシング	五五〇
十 白切雞	蒸し鶏葱ダレ	五五〇	二十	鹽雞蛋	塩漬けたまご	四四〇
十一 青椒韓式拌	ピーマン ナムル	四四〇	三	干豆腐 綠叶菜	干し豆腐と 青菜の あえもの	四四〇
十二 香菜沙拉	パクチー サラダ	七七〇	三	腸子	モツ皿 (トリツパ)	七七〇
十三 皮蛋豆腐	皮蛋豆腐	六六〇	三	腐乳	発酵豆腐	六六〇
十四 青榨菜	青ザイサイ	四四〇	二	西紅柿糖 醋泡	トマト 甘酢漬け	四四〇
十五 笋乾	つまみメンマ	四四〇	二	味增 雞肝臍	鶏レバー みそ漬け	四四〇
十六 藥味豆腐	藥味豆腐	五五〇	二	皮蛋	ピータン	四四〇

麵

大盛り 十一〇〇 味玉子 十一〇〇

一 香 菇 麵		当店名物 椎茸麵 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	一、〇七〇	六 餛 飩 麵	海老ワンタン麵	一、三〇〇
二 中 國 蕎 麥 麵		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 チャーシュー	並	一、〇七〇 九六〇	八 擔 擔 麵	担々麵 汁あり/汁なし	一、二〇〇
三 麻 辣 肉 麵	四 雞 炖 煮 麵	五 蜆 貝 麵	麻辣肉麵 マーラーメン	鶏煮込麵 (塩)	しじみ麵	一、二六〇 一、二〇〇	十 東 坡 肉 麵	厚切り角煮麵	一、三五〇
一 花 椒 麻 辣 炒 飯	二 蝦 子 炒 飯	三 擔 擔 肉 松 飯	山椒の 麻辣しびれ炒飯	海老炒飯	担々肉そばろ飯	九六〇 一、二〇〇 五〇〇	十一 檸 檬 炒 麵	レモン黒胡椒 焼そば	一、二〇〇
四 滷 肉 飯	五 套 餐	六 白 飯	魯肉飯	ごはんセット ごはん、スープ、小菜付	ライス	四 五 六	十二 北 京 通 心 粉	コロコロ 北京パスタ	一、二〇〇
小	中	大	五〇〇	五〇〇	二五〇 三〇〇 三三〇				



中華蕎麥麵



香菇麵



田	燕	○	□	三	の	味	を
ご	自	宅	で	。			

ほとんどの商品が
お持ち帰り頂けます。

一品ものでも弁当でも、

ご注文はお気軽に電話又は
直接スタッフまで。

大多數東西可以打包。

有關訂單和商品的，

請隨意詢問。