

銅鍋涮羊肉

羊のしゃぶしゃぶ鍋

Mutton Shabu-Shabu Hotpot



鍋底 880 円 予め頂きます

極薄ラムショルダー	100 g	990
Standard mutton thin slice		
手切りラムもも肉	100 g	1100
Handcut lamb leg slice		
手切りマトンもも肉	100 g	715
Handcut mutton leg slice		
手切りラム肩ロース肉	100 g	1210
Thick cut shoulder tender		
牛バラ肉スライス	100 g	880
Sliced beef rib		
豚バラ肉スライス	100 g	660
Sliced pork rib		

田園素菜

野菜盛り合わせ		1100
Assorted vegetables		
きのこ盛り合わせ		1100
Assorted mushrooms		
長ネギ	350	
Japanese leek		
白菜	390	
Chinese cabbage		
青菜	280	
Chinese greens		
ニラ	280	
Garlic chives		
香菜	400	
Coriander		
布豆腐	450	
Tofu skin		
木耳	250	
Black fungus		
凍り豆腐	350	
Frozen tofu		
揚げ豆腐	350	
Deep-fried tofu		
麺	350	
Noodles		

ソース各種

大蒜漬け	350	胡麻ダレ	350
Pickled garlic		Sesame sauce	
香菜ダレ	350	麻辣醬	350
Coriander sauce		Mala spicy sauce	
鍋底〈スープ〉	900	花ニラ醬	350
Soup stock		Marinated chive sauce	

北京烤鴨

窯焼き北京ダック

Peking Oven Baked Duck



当店ではレンガを積み上げた自家製釜で、
一羽一羽丁寧に焼き上げたダックをご提供させて頂いております。
2種のたれでパリパリの皮と肉付きの部分を召し上りいただけます。
一羽御注文いただきますと廚師がお客様のテーブルでカット致します。

国産ダック

(Japan)

一羽 *Whole* 半羽 *Half*
15,400 8,580

輸入ダック

(Import)

一羽 *Whole* 半羽 *Half*
9,680 5,720

追加具

Additional Dishes

鴨餅一枚	Chinese Crepe	110
きゅうり / ネギ / 甜麵醬 / 梅醬	各	110
Cucumber / Leek / Sweet Soybean Paste / Sweet Ume Paste	<i>Each</i>	
香菜	Coriander	220

追加料理

Additional Menu

ダックを召し上がった後の肉を調理致します
The rest of Peking duck
could be served with following styles

スープ / 炒め / 食事	各	880
Soup / Stir-fried / Rice or noodle	<i>Each</i>	

海鮮

Seasonal Fish & Seafood



炭火焼き魚のスパイス焼き鍋

鮮魚は豊洲と三崎より入荷します。

Fresh fish from Toyosu Fish Market & Misaki Port

本日の鮮魚 100g 770～
Today's fish

石斑魚（ハタ） 100g 990～
Grouper

油 淋 魚
揚げ魚の香味しょうゆダレがけ
Deep-fried fish w/ condiment oil sauce

酸 菜 魚
魚と漬け魚のスープ煮
Braised fish w/ pickled fish soup

炭 火 焼 魚
炭火焼き魚のスパイス焼き鍋
Charcoal-grilled fish, sauteed w/ spices hotpot style

紅 焼 魚
北京醬油煮込み
Beijing style braised in soy sauce

そのほか調理法もございます
also available with other cooking methods

油 酥 大 蝦
大エビにんにく辛味炒め 3080
King prawns stir-fried with garlic & chili

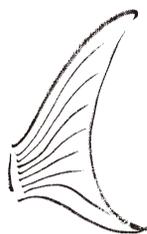
乾 焼 大 蝦
大エビのトマトチリソース 3080
King prawns w/ tomato chili sauce

川 香 双 鮮
イカとエビの四川炒め 2420
Stir-fried squid & shrimp w/ spicy Sichuan sauce

蔬 黄 鰓 魚
イカと帆立、セロリ黄韭 2420
Stir-fried squid & scallop w/ celery & yellow leek

排翅

Shark fin



大排翅

国産ふかひれ姿煮込み Special Large Shark Fin

当店では最高のフカヒレを日本の皆様には是非召上がって頂き、
中国料理の真髄を存分に堪能して頂きます。
厳選した毛鹿鮫、吉切鮫を使用しております。
それらを昔ながらの技法でひとつひとつ丁寧にもどして調理し
ご提供させていただきます。

特上
deluxe

青鮫【アオザメ】

Shortfin mako

ネズミザメ科・ネズミザメ属

肉厚で繊維は細く短めですが、スープのからみが良く
ふっくら仕上がります。

S 100g~

M 200g~

L 300g

100g 10780~

上
luxury

吉切鮫【ヨシキリザメ】

Blue Shark

メジロザメ科・ヨシキリザメ属

繊維が太めで長く、そうめんの様で姿は大きく
見映えが良いです。

S 100g~

M 200g~

L 300g

100g 9350~

紅焼排翅

白湯スープのこく、うまみある醤油煮込み
Simmered in bone broth w/ quality soy sauce

頂湯排翅

上質な上湯スープで煮込んだ上品な味付け
Simmered in premium soup stock

蟹黄排翅

蟹味噌の味を上湯に加えた贅沢なふかひれ姿煮込み
Simmered in soup stock w/ crab brown meat (+1100)

山薬排翅

山芋のとろろと白湯で、味付けしたもっとも
こく旨味のある一品
Simmered w/ soy sauce & grated yam

東北涼拼菜

Appetizers

白碗冷拼盤

旬の素材を使った盛り合わせ前菜

Assorted cold appetizers

御一人様 5種 1540
one person
(二名様より) 8種 2310
(the minimum order is 2)

鹵水拼盤

肉の滷水煮込みの盛り合わせ

Assorted meat appetizers, braised w/ Chinese marinade

2310

老醋六様

黒酢和え 6種 (ピーナッツ・ピータン・胡瓜・くらげ・海螺・木耳) 2200

Assorted marinated dishes w/ vintage black vinegar
peanuts, century egg, cucumber jellyfish, whelk & black fungus

老家伝統芝麻拉皮

色々細切り野菜と板春雨の胡麻だれサラダ

Thin sliced vegetable & plate vermicelli with sesame sauce

1760

老醋海蜇頭

くらげ黒酢和え

Chilled jellyfish tossed w/ black vinegar sauce

1430

口水雞

蒸し鶏辛味ダレよだれ鶏

Steamed chicken w/ chili oil sauce

1210

芥末雙菜

からし漬け2種盛り

Two kinds of mustard-pickled vegetables

1100

湯

Soup

魚翅湯

五目ふかひれスープ

Shark fin & vegetables soup

小碗 1650
one bowl

蟹黄魚翅湯

カニ味噌ふかひれスープ

Shark fin & crab butter soup

小碗 1760
one bowl

臘肉粉絲湯

自家製干し肉と春雨白菜のスープ

Homemade dried meat and cabbage vermicelli soup

大碗 1760
one bowl

酸辣湯

酸味ある辛味スープ

Spicy & sour soup

大碗 1650
one bowl



旬の素材を使った盛り合わせ前菜



肉の湯水煮込みの盛り合せ



色々細切り野菜と板春雨の胡麻だれサラダ



自家製干し肉と春雨自菜のスープ

肉

Meat Dish

羊肉串

ひつじ肉の串焼きクミンの香り
Mutton skewers w/ cumin seasoning

4串 1980より

煙燻羊排

ひつじスペアリブの燻し焼き
Smoked & grilled mutton spareribs

2640

酸菜羊肉

ひつじ肉と酸白菜のスープ煮
Braised mutton block in pickled Chinese cabbage soup

2200

水煮牛肉

牛肉の唐辛子山椒オイル煮込み
Braised beef w/ chili & Sichuan pepper oil sauce

2200

牛筋蘿蔔湯

牛スジアキレス腱大根のスープ煮込み
Braised beef tendon w/ daikon radish soup stock

2200

東坡肉

沖縄豚のトンポロー 蒸しパン付
Braised Okinawa pork blocks, served w/ steamed bun

1980

糖醋肉

黒酢のすぶた
Stir-fried pork block in black vinegar sauce

1980

京醬肉絲

細切り豚の味噌炒め 布豆腐レタス包み
Stir-fried shredded pork w/ miso, served w/ tofu skin & lettuce to wrap

1980

田園蔬菜

Vegetables

炒青菜

旬の中国の野菜炒め
Stir-fried seasonal Chinese vegetable

1540

- ・うす塩炒め
 - ・にんにくの唐辛子炒め
 - ・オイスターソース
 - ・腐乳(発酵豆腐)炒め
- (salt, spicy garlic, oyster sauce, or fermented tofu)

脆皮茄子

茄子のバリバリ揚げ炒め
Sautéed crispy deep-fried eggplant

1650

白菜炖凍豆腐

凍り豆腐と黄芯白菜の煮込み
Chinese stew of frozen tofu & yellow Chinese cabbage

1540

地三鮮

ピーマン、茄子、じゃが芋醤油炒め
Stir-fried bell pepper, eggplant & potato w/ soy sauce

1430



ひつじ肉の串焼きクミンの香り



ひつじスペアリブ燻し焼き



細切り豚肉の味噌炒め 生野菜と布豆腐



旬の中国の野菜炒め

點心

Dim Sum

手工水餃

当店では水餃子を一つ一つ皮から打ち包んでおります。
中国北方の家庭では、家族全員で水餃子を作って食します。

猪肉白菜餡

豚肉と白菜の水ぎょうざ 748
Boiled pork & Chinese cabbage dumplings

牛肉蕪菜餡

牛肉とセロリの水ぎょうざ 825
Boiled beef & celery dumplings

羊肉茴香餡

羊肉とフェネルの水ぎょうざ 858
Boiled mutton & fennel dumplings

手撕蔥油餅

手ちぎり薄焼き葱のクレープ 550
Chinese scallion pancake

韭菜盒子

ニラ玉子入りおやき 770
Pan-fried buns of leek & egg

牛肉蘿蔔絲餅

牛肉と大根のおやき 770
Pan-fried buns of beef & daikon radish

海鮮春捲

エビイカ海鮮春巻 990
Deep-fried shrimp & squid spring rolls

小籠包

小籠包 スタANDARD 770
Steamed Xiaolongbao

蟹黄小籠包

カニ味噌小籠包 880
Steamed Xiaolongbao of crab brown meat

麵・飯

Rice & Noodles

黑芝麻担担麵

名物黒ごまの担々麵 1320
Authentic black sesame dan dan noodle soup

担担乾拌麵

汁無し担々麵 1210
Soupless dan dan tossed noodles

蘑菇五花大滴麵

きのこ豚肉のとろみ麵 1430
Mushroom & pork thick noodle soup

東北炸醬麵

肉味噌和え麵 ザージャー麵 1210
Tossed noodle w/ ground meat miso sauce

麻辣牛筋麵

牛すじの香辛料の効いたマーラー麵 1650
Ma-la spicy beef tendon noodle soup

素菜湯麵

野菜たっぷりタンメン 1320
Various vegetables noodle soup

牛肉茄子炒麵

牛肉と茄子の黒酢の効いた焼きそば 1650
Fried noodle w/ beef & eggplant in black vinegar sauce

海鮮蔥麵

海鮮と野菜のあんかけ焼きそば 1870
Crispy fried noodle w/ seafood & vegetable thick sauce

海鮮生菜炒飯

海鮮とレタスの炒飯 1760
Fried rice w/ seafood & lettuce

北京什錦炒飯

北京五目チャーハン 1430
Beijing style fried rice w/ various ingredients



手工水餃



手ちぎりの薄焼き葱のクレープ



ニラ玉子入りおやき



牛肉と茄子の黒酢の効いた焼きそば