

金沢 本格的リンゴの木で焼く窯焼!!

北京烤鴨

ペキンダック

PEKING DUCK

北京烤鴨は本来、果実の樹で焼きます。

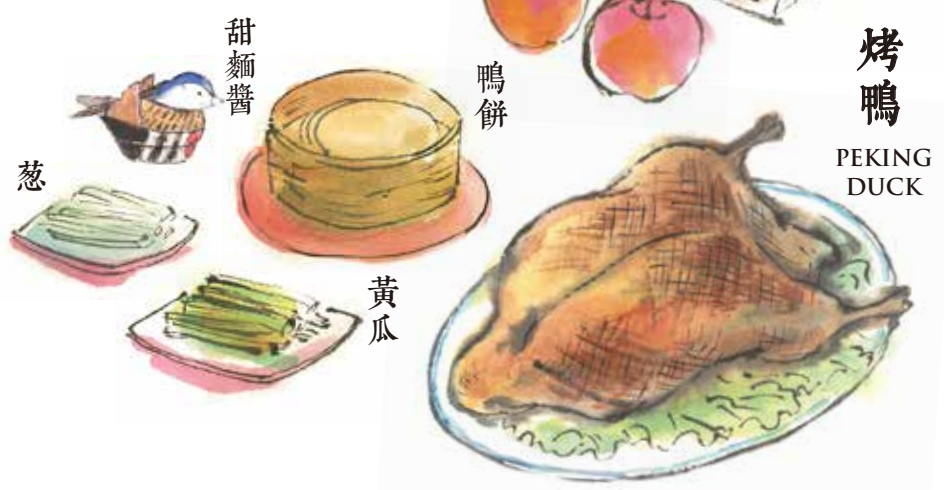
当店はりんごの樹を使用。

現在日本で薪で焼くダックの店は知る限り

ありません。当店のみではないでしょうか。

本場と同じ香ばしい焼きたてダックを

是非お召し上がりください。



木柴

APPLE TREE

烤鴨

PEKING DUCK



柴窯

WOOD-FIRED OVEN

北京烤鴨

薪窯焼きペキンダック

Peking duck

1羽	whole	8800
半羽	half	4800

北京烤鴨套餐

北京ダックセット 9800

Peking duck set

烤鴨	北京ダック1羽	One whole Peking duck
鴨架湯	北京ダックスープ	Peking duck soup
鴨架炒	北京ダック炒め	Stir-fried Peking duck

烤鴨追加具 Addition

・鴨餅(包皮)	} 各 500
・味噌	
・葱/胡瓜	

北京烤鴨湯

北京ダックスープ 1200

Peking Duck soup

お好きな味付けをお選びください

・香味	flavor	・酸味	sour
・塩	salt	・麻辣	hot & spicy

ツイピーディ

脆皮鶏

CRISPY FRIED CHICKEN

酒に三日三晩漬け込んで
風に干して揚げます



丸鶏パリパリ素揚げ

Deep-fried whole chicken	1羽 whole	2800
	半羽 half	1500

マキカマヤキニク

薪窯肉

おで肉を吊し焼く

Roasted Meat

肉を中国酒、ハーブ、香辛料など下味をつけて自家窯で焼き上げます。火で焼くというよりも、高温の熱で焼き上げるので、中はジューシー、表面はパリパリに仕上がります。さらに、林檎の甘い木の燻しが施され、大陸的な奥深い風味が生まれます。

叉焼

煮豚ではありません
ラーメン屋さんのチャーシューとは違います
豚ロースをリンゴの木で焼きます
此れぞチャーシュー

窯焼き	100g	900
チャーシュー	200g	1800
Peking duck	300g	2700



贅沢な逸品

魚翅ふかひれ Shark fin

中国では「不老不死の効力あり」と古来より珍重されてきました。美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含むフカヒレは、唐の宮廷で栄華を極めた楊貴妃の美貌にも一役かっていたのかもしれない。



(尾ビレ)

紅焼排翅 ふかひれを醤油煮込み

Braised whole shark-fin
in soy sauce

ふかひれ姿は
お客様のご希望でお見せいたします
大きさ・数で価格が変わります

100g 10,000円

大 約 200g
中 約 150g
小 約 70g

一つ一つ
計量いたします



中国料理に
なくてはならぬ

魚翅料理

魚翅湯	ふかひれスープ Shark-fin soup	一碗 1800
蟹肉魚翅湯	蟹肉ふかひれスープ Shark-fin & crab meat thick soup	2500
魚翅白菜	ふかひれと焼き白菜の煮込み Stewed shark fin & Chinese cabbage	2400

海鮮 Seafood

季節ごとの美味しい魚介を金沢能登の漁港から仕入れて調理いたします。
本日のお料理は別紙にてご案内しております。

旬魚 SEASONAL FISH 1980~

お好みの味付けで調理いたします 本日の仕入れ魚はスタッフよりご案内いたします

01. 紅焼魚

北京しょうゆ煮込み
Beijing-style stew in soy sauce

02. 干焼魚

四川チリソース
Fried & stewed in chili sauce

03. 油淋魚

さくさく揚げ香味だれ
Deep-fried w/ condiment sauce

04. 水煮魚

四川辛いスープ煮
Sichuan style chili oil stew

05. 糖醋魚

北京甘酢あんかけ
Beijing-style sweet and sour sauce

06. 清蒸魚

葱生姜蒸し
Steamed w/ leek & ginger

蝦 / 蟹

SHRIMP & CRAB

油酥大蝦

大海老熱油揚げにんにくチリソース
Fried prawn w/ sweet chili garlic sauce

2200

干焼大蝦

大海老四川チリソース
Stir-fried prawn w/ sichuan chili sauce

2200

蛋黄醬大蝦

大海老マヨネーズ炒め
Stir-fried prawn w/ mayonnaise sauce

2200

芙蓉蟹

真っ白な贅沢卵白のかに玉
White chinese crab omelet

2400

清炒海鮮

エビイカホタテ海鮮炒め
Stir-fried shrimp, squid & scallop w/ salt

2200

蒜香蛤蜊

あさりのにんにく白酒蒸し
Steamed asari clams with garlic & chinese spirits

1500



肉 Meat & Roasted Meat

黒椒和牛

黒毛和牛オイスターソース炒め 2800
Stir-fried wagyu beef with oyster sauce

蘑菇牛肉

牛肉ときのこの炒め 1800
Stir-fried beef & mushroom

牛肉西蘭花

牛肉ブロッコリー炒め 1800
Stir-fried beef & broccoli

紅焼牛腩

厚切り牛バラ土鍋煮込み 2000
Stewed beef rib in clay pot

孜然羊肉

羊とじゃが芋
遊牧民のスパイシー炒め 1600
Stir-fried lamb & potato

葱爆羊肉

羊と葱 ジンギスカン 1600
Stir-fried lamb & leek

湖南排骨

毛沢東の愛した
パリパリスパイシースペアリブ 2000
Crispy fried spareribs with spice & garlic

糖醋肉

げんこつ肉の黒酢すぶた 2000
Sweet & sour pork blocks in black vinegar

東坡肉

じっくりやわらか東坡肉 2000
Stewed pork rib

回鍋肉

キャベツを使わない本場四川の回鍋肉 1600
Stir-fried pork & leaf garlic

油淋鶏

人気のパリパリ揚げ鶏香味醤油 一羽 2800
Deep-fried whole chicken 半羽 1500

辣仔雞塊

鶏の四川唐辛子山椒炒め 1800
Stir-fried chicken with Sichuan pepper



家常菜 Home Style Dishes



四川麻婆豆腐
四川マーボ豆腐 1200
Sichuan spicy tofu (mapo tofu)

木須肉
豚肉きくらげ玉子炒め 1200
Stir-fried pork, egg & black fungus

炒時蔬
青菜炒め 1200
Stir-fried green vegetables

酸菜粉絲
豚肉と酸っぱい白菜春雨炒め 1200
Stir-fried pork, pickled Chinese cabbage & vermicelli

青椒肉絲
チンジャオロース 1200
Stir-fried thin-sliced pork & bell pepper

西紅柿炒蛋
トマトと玉子炒め 1200
Stir-fried tomato & egg

魚香茄子
茄子豚ピリ辛炒め 1200
Stir-fried spicy pork & eggplant

葱爆内肚
ホルモン葱炒め 1200
Stir-fried pig innards & leek

豆芽肉末
にらもやしひき肉炒め 1000
Stir-fried Chinese leek, bean sprout, minced meat

地三鮮
茄子ピーマンしょうゆ炒め 1200
Stir-fried eggplant, bell pepper with soy sauce

腰果雞丁
鶏とカシューナッツ炒め 1200
Stir-fried chicken & cashew nuts

湯 SOUP スープ

藥膳雞湯 小碗
ぶつ切り鶏藥膳蒸しスープ 950
Steamed chicken soup

藥膳排骨湯 小碗
スペアリブ藥膳蒸しスープ 950
Steamed sparerib soup

魚翅羹 小碗
ふかひれスープ 1800
Shark-fin thick soup

蟹肉魚翅羹 小碗
ふかひれ蟹スープ 2500
Shark-fin & crab thick soup

海鮮湯
蟹と海鮮スープ 2000
Crab meat & seafood soup

玉米湯
コーンスープ 1000
Corn soup

酸辣湯
サンラータン 1200
Hot & sour soup

西紅柿粉絲湯
トマト春雨玉子スープ 1000
Tomato, vermicelli & egg soup

蘿卜猪肉湯
大根と豚生姜スープ 1000
Radish, pork & ginger soup

前菜小菜 Appetizer



酒袋 (乳酒木筒)

大陸では酒を皮でつくった袋に入れておりました
 其のルーツはモンゴル遊牧民が
 香み乳酒を入れた袋から
 はじまっているからです。



前菜 APPETIZER

什錦拼盤 前菜の盛り合わせ Appetizer platter	二人前より 1400
滑生魚 <small>< 魚と味付けはお尋ねください ></small> 梅梅カルパッチョ Meimei's Chinese carpaccio	1400
醉蝦 人気の酔っぱらい海老 Marinated shrimp w/ Chinese rice wine	1200
明爐叉燒 窯焼き叉焼 Roasted pork	900
海蜇頭 くらげピリ辛あえ Spicy Jellyfish	1200
皮蛋豆腐 ピータン豆腐 Century egg w/tofu	880

口水雞 よだれ鶏 Steamed chicken w/ hot sauce	880
棒棒雞 蒸し鶏ごまだれ Steamed chicken w/ sesame sauce	880
白切雞 蒸し鶏葱ダレ Steamed chicken w/ ginger sauce	880
花魷芹菜 イカセロリ和え Marinated squid & celery	880
老虎菜 パクチーサラダ Coriander & chili salad	1200
蘋果胡桃白菜沙律 りんごと胡桃 白菜サラダ Apple, walnut & Chinese cabbage salad	1000

中國的小吃 SMALL DISH

麻辣牛肚 ハチノス麻辣和え Spicy trippa	680	青菜干絲 糸豆腐青菜和え Greens & dried tofu	580
拍黃瓜 たたききゅうり Chopped cucumber w/garlic	580	皮蛋 ピータン Century egg	580
花椒土豆絲 じゃが芋細切り山椒和え Potato salad w/ Sichuan pepper	580	番茄沙律 トマト葱ダレ Tomato w/ leek dressing	580
黑酢木耳 きくらげ黒酢 Black vinegaered black fungus	580	葱豆腐 葱豆腐 Chilled tofu & scallion	580

点心 DIAN XIN



梅梅的餃子

黒 黒の牛肉餃子 5個 780
 Black beef dumplings 8個 1200
 黒胡椒の効いた牛肉のスパイシー餃子

緑 緑の豚ニラ餃子 5個 680
 Green pork & Chinese chive dumplings 8個 1040
 青野菜で色付け 優しい味わいの豚ニラ餃子

黄 黄の海老餃子 5個 880
 Yellow shrimp dumplings 8個 1360
 みんな大好き プリプリえびの餃子

猪 白の豚生姜餃子 5個 680
 White pork & ginger dumplings 8個 1040
 生姜の効いた野菜多めのスタンダード餃子

赤 赤のホルモンスパイシー餃子 5個 680
 Red pig innards spicy dumplings 8個 1040
 ピリッと辛いホルモン餃子

五 五種餃子 (上記各2個) 10個 1380
 Five colors dumplings

上海名物 生煎包子

カリッと揚げ焼きした
 焼きショーロンポー
 Pan-fried pork soup buns
 中の肉汁がアツアツ火傷に注意!!

4個 680
 8個 1360

上海小籠包

ショーロンポー 4個 680
 Steamed pork soup dumplings 8個 1360

韭菜饅頭

海老にらまんじゅう 2個 800
 Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings

海鮮春巻

海鮮春巻き 2本 1200
 Deep-fried seafood spring rolls

麵

Noodles



擔擔麵 DAN DAN NOODLES

擔擔麵
正宗 汁無しタンタン麵 1200
Soupless dan dan noodles

紅擔擔麵
紅麻辣タンタン麵 1200
Red hot dan dan noodle soup

黑芝麻擔擔麵
黒ごまタンタン麵 1200
Black sesame dan dan noodle soup

白芝麻擔擔麵
白ごまタンタン麵 1200
White sesame dan dan noodle soup

煲仔麵 CLAY POT NOODLES

雞青菜砂鍋麵
鶏青菜土鍋煮込み麵 1500
Chicken & green leaf clay pot noodles

猪肉砂鍋麵
豚生姜土鍋煮込み麵 1500
Pork & ginger clay pot noodles

内肚砂鍋麵
ホルモン煮込み麵 1500
Pork innards clay pot noodles

炒麵 FRIED NOODLES

牛腩炒麵
厚切り牛バラ焼そば 2000
Thick-sliced beef rib fried noodles

海鮮炒麵
海鮮五目焼そば 2200
Mixed seafood fried noodles

湯麵 SOUP NOODLES

魚翅麵 尾ビレ 5800
ふかひれ麵 胸ビレ 3000
Braised shark-fin noodle soup ほぐし 2200

海鮮湯麵
海鮮五目麵 2200
Mixed seafood noodle soup

牛腩湯麵
厚切り牛バラ麵 2000
Stewed thick cut beef rib noodle soup

東坡肉麵
角煮麵 1600
Stewed pork rib noodle soup

雞柚子麵
鶏ゆず麵 1200
Yuzu & chicken noodle soup

香菜湯麵
パクチー鶏葱麵 1400
Coriander & chicken noodle soup

烤鴨葱麵
北京ダック麵 1400
Peking duck noodle soup

飯 Rice



甜品 Dessert

ポーツアイファン 中国の土鍋ごはん
煲仔飯 CLAYPOT RICE

魚翅煲仔飯	尾ビレ姿	5800
ふかひれ土鍋ごはん	胸ビレ姿	3000
Shark-fin claypot rice	ほぐし	2200
猪肉煲仔飯		
豚生姜土鍋ごはん		1500
Pork & ginger claypot rice		
牛腩煲仔飯		
厚切り牛バラ土鍋ごはん		2000
Beef rib claypot rice		
海鮮煲仔飯		
海鮮五目土鍋ごはん		2200
Mixed seafood claypot rice		
東坡肉煲仔飯		
角煮土鍋ごはん		1600
Stewed pork rib claypot rice		

炒飯 FRIED RICE

梅子炒飯		
梅豚チャーハン		1400
Salted pork & plum fried rice		
牛腩炒飯		
牛バラ青葱チャーハン		1600
Beef rib & scallion fried rice		
黑芝麻炒飯		
黒胡麻山椒スパイシーチャーハン		1600
Black sesame & prickly ash fried rice		
海鮮炒飯		
海鮮五目チャーハン		1800
Mixed seafood fried rice		
蟹扒炒飯		
蟹あんかけチャーハン		2000
Crab thick sauce over fried rice		

甜品 DESSERT

杏仁豆腐		
アンニン豆腐		600
Almond jelly		
芒果布丁		
マンゴープリン		650
Mango pudding		
芝麻球		
胡麻揚げだんご		600
Sweet sesame balls		

