

電話·FAXO七六(二〇四)六〇三二石川県金沢市尾張町一-九ノー六



Bamboo

(四) しみコ の家庭的おばんざいと点心の

ス

点心/家常菜前菜盛り合わせ お食事/デザー

Appetizer platter Dim sum Home-style cooking dish Main dish Dessert

Per person **6,800** 



Pine

北京ダック - 薪窯で焼く正統的

前菜盛り合わせ

 $(\vec{=})$ 

ックをたっぷり

梅 スタンダ の窯焼き北京ダ ードコース

お食事

ダックスープ

肉料理

,野菜料理

Appetizer platter Beijing duck / Dim sum / Meat dish Vegetable dish / Beijing duck soup Main dish Dessert

Sakura

魚介と野菜をふんだんに

ッ

北京ダック - 薪窯で焼く正統的 -北陸の魚介料理/点心 前菜盛り合わせ

肉料理/野菜料理

土鍋ごはん または 麺/デザート

Appetizer platter Beijing duck / Hokuriku's seafood dish Dim sum / Meat dish / Vegetable dish Claypot rice or noodles Dessert

Per person **10,000** 

Ume

ふかひれ 土鍋ごはん 北京ダック 特選 前菜盛り合わせ または 麺/デザ - 薪窯で焼く正統的 /野菜料理 /海鮮料理

> A.

かひ

ルコース

Appetizer platter Beijing duck/ Shark-fin dish / Dim sum Seafood dish / Beef dish / Vegetable dish Claypot rice or noodles A. 20,000 Dessert

(Course A serves premium menu)

B. 15,000

В.

Per person **8,800** 

# 薪窯焼きペキンダック

**BEIJING DUCK** 

知る限りありません。本場と同じ香ばしい焼きたてダックを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北京烤鴨は本来、果実の樹で焼きます。

Wood fired oven-baked Beijing duck

1 羽 whole **9,800** 

1/2 羽 half **5,800** 

北京ダックセッ Beijing duck set 別途注文 北京烤鴨套餐

北京ダックスープと炒め料理の二皿付き。切り終えて残った肉と骨で作ります。

葱 胡

Miso

Leek / Cucumber

各 500

追加具 Additional 味噌 ダック薄皮餅

Crepe

瓜

**ROASTED** 

**MEAT** 

烤 和 牛 排

黒毛和牛

Kuroge Wagyu beef

豚バラ肉

烤

扣

肉

Roasted pork

烤

全

雞

丸鶏一羽まるごと

1羽

2,800

1/2 羽 half

1,500

Whole chicken

烤

叉

嬈

Roasted pork charsiu 窯焼きチャ

> シ ユ

一本 whole

2,000

 $8\overset{\scriptscriptstyle 100g}{0}$ 200gより

大 500g 4,000 中 300g

2,400 /J\ 200g 1,600

1,900

200gより 1kg

800g 600g 500g

400g 300g 200g

+2,000

前菜
小吃菜
<b></b> 沙律
APPETIZER / SMALL DISH / SALAD

麻辣牛肚 Beef trippa dressed in hot sauce	雲白肉 塩漬豚肉 にんにく醤油 880	明爐叉燒 Roasted pork 1,000	海蜇頭 Spicy jellyfish 1,200	醉大蝦 酔っぱらい大エビ Marinated shrimp w/Chinese rice wine	麻辣魚 無の刺身 中ラー辛味だれ 1,280	滑生魚 魚のカルパッチョ 2種 1,800	西紅楠魚翅 当店名物 よるごとトマト ふかひれ詰め 2,000	什錦拼盤 <b>前菜の盛り合わせ</b> 1,400 (2人前 (2人前
Bentury egg	と ピータン豆腐 Century egg w/tofu	葱豆腐 ネギ豆腐 Chilled rofu & scallion	相切り干し豆腐青菜あえ 780 Thin-sliced greens & dried tofu 780	紅燒冬菇 高級干し椎茸しょうゆ煮 Shiirake mushroom stew w/soy sauce	花魷芹菜 イカセロリ和え Marinated squid & celery	白切雞 Steamed chicken w/leek & ginger sauce	棒棒雞 Steamed chicken w/sesame sauce	日水雞 Steamed chicken w/hot sauce
680 辛味もやし 挽き肉入り 辣 豆芽	1,000 黒醋木耳 Black vinegaered black fungus	580 青ザーサイ Sichuan pickles	780 たたき胡瓜 Chopped cucumber w/garlic	880 ジャガ芋 シャキシャキ山椒あえ Porato salad w/Sichuan pepper	880 トマト葱サラダ Tomato w/leek dresshing	880 リンゴ胡桃 白菜サラダ Apple, walnut & Chinese cabbage salad	980 下マトパクチーサラダ Tomato & coriander salad	980 パクチーサラダ Coriander & chili salad
580	580	580	580	680	680	1,000	1,280	1,200

# 贅沢なる

**SHARK** FIN

大きさ・数で価格が変わりますお客様のご希望でお見せいたしますふかひれ姿は

Shark-fin

Braised

すっきりクリアスープ しょうゆ煮 紅燒

a.

コクあり

b.

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

役かっていたのかもしれません。

美肌に効果が高いコラ 古来より珍重されてきま 中国では「不老不死の効

Braised whole shark-fin in white-broth & soy sauce

Braised whole shark-fin in soy sauce soup

100g/**12,000** ーっーっ計量いたします

特上 500g~300g 上 200g~100g



魚翅湯 蟹肉入りふかひれスープ Shark-fin & crab meat thick soup

ふかひれスー Shark-fin soup w/vegetables プ 野菜入り

> 〈小碗〉 2,300

〈小碗〉 2,800

蟹肉魚翅湯 Stewed shark-fin & Chinese cabbage ふかひれほぐ

魚翅白菜 し焼き白菜煮込み 3,800

4,800

ふかひれほぐしあんかけ蟹玉

魚翅芙蓉蟹

Chinese crabmeat omelet w/shark-fin sauce

# 時魚(本日の魚)

### 地元金沢漁港 北陸の魚介

Seasonal fish dishes

本日の仕入れ魚はスタッフよりご案内します お好みの味付けで調理いたします魚種により一尾 又は 切り身を



蛋黃醬大蝦

1人前

にんにくチリ炒めノ大エビ熱油揚げ

Stir-fried big prawns w/sweet chili garlic sauce

### 1,980

### 〈2人前より〉

油酥大蝦

### **SEAFOOD**

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

干燥大蝦(エビのビスクを使用

Stir-fried prawns w/mayonnaise sauce

大エビチリマヨネー

ズ

各 1尾 **1,380** 〈2尾より〉

### 魚 四川辛いスープ煮 Sichuan style spicy stewed fish

1.

煑



Stir-fried big prawns w/chili & tomato sauce

大エビトマトチリ

Sweet & sour thickened sauce on fish

2.

醋

魚

3.

清

蒸

魚

葱生姜蒸し

おなじみのエビチリ

2,000

Stir-fried shrimps w/chili sauce

干燒蝦仁

Steamed fish w/ scallion & ginger

辣醬魚魷

魚 Beijing style soy sauce stewed fish

4.

紅

魚 四川チリソース In Tried fish w/ chili sauce スク

5.

干

炒蝦仁帶子

Stir-fried spicy squids

いかのゴロゴロ四川辛味炒め

1,800

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

6.

油

淋

## 目慢のエビ出汁スト 魚介

"Bouillabaisse" 魚 イカ タコ 蝦エビ 蟹入り

1人前

2,500

〈2人前より〉

Stir-fried Japanese blue crab w/garlic & chili pepper

わたり蟹にんにく唐辛子炒め

2,300

干燒青蟹

Stir-fried spicy Japanese blue crab & vermicelli わたり蟹春雨辛味炒め

2,300

炒青蟹粉絲

Stir-fried scallops & shrimps 帆立とエビの塩炒め

2,300

Stewed fish, squid, octopus, shrimp & crab

どちらかお選びください

・塩味 Salt Salt

### 芙蓉蟹

真っ白な贅沢卵白のかに玉

Chinese crab & white egg omelet

2,800

MEAT DISHES

お楽しみください当店こだわりの肉料理を

### 薪窯焼き 当店名物

Kuroge Wagyu Beef steak

壽喜燒和牛 ペロリ牛 コレは美味しい黒毛和牛!

水

煑

和

牛

水煮牛肉 牛肉とヤサイの辛いスープ炊き リスイジューニューロー

2,900

Kuroge Wagyu beef w/Sukiyaki sauce & egg

すき焼ダレ

卵黄付き

大 300g 5,700

中 200g 3,800

小 150g

2,900

### 1,900 200gより

1kg お好みの8数をどうぞし 800g 600g 500g 400g 300g 200g

脆皮雞	黑糖醋肉	毛沢東排骨
Deep-fried crispy chicken 1 羽	元祖真っ黒すぶた Sweet & sour pork blocks in black vinegar sauce	毛沢東が好んだと言われる Crispy fried spareribs w/spice & chili pepper
2,800		
1/2 羽		
1,500	2,200	2,400

東

坡

肉

Stewed pork rib w/soy sauce

2,200

紅

嬈

牛

腩

牛バラ 厚切り煮込み 早がり 厚切り煮込み

大 3,000

<sup>+</sup>2,300

小 1,800

1

牛

腱

牛スネ など三種の部位肉と 大根醤油煮

2,900

家庭料理

HOMEMADE DISH



### 麻婆豆腐

Sichuan spicy tofu (mapo tofu) 本格四川のマーボとうふり

青菜2種炒め 炒青菜二種

Stir-fried green vegetables

炒冬菇 塩豚入りどんこしいたけ炒め

Stir-fried pork & Shiitake mushroom

1,200

1,200

1,300

**SOUP** 

あふれるスープ地味滋養

### 2

西紅林成肉湯 トマト塩豚スープ Tomato & pork soup	北京烤鴨湯 ペキンダックスープ Beijing duck soup	排骨湯 スペアリブのスープ Steamed sparerib soup	蛤蜊湯 Glams & vermicelli soup	<b>蟹足所羹</b> Crab meat, tofu & egg white soup	酸辣湯 サンラータン 丿	海鮮湯 五目海鮮スープ Seafood & vegtables soup	薬膳発りスープ Steamed chicken & herbs soup
〈大碗〉	〈大碗〉	〈大碗〉	〈大碗〉	〈大碗〉	〈大碗〉	〈大碗〉	〈小碗〉
<b>1,200</b>	<b>1,200</b>	<b>1,500</b>	<b>1,300</b>	<b>2,000</b>	<b>1,300</b>	<b>2,300</b>	<b>1,000</b>

1,200

木須肉

揚げどんこしいたけ

1,000

酥炸冬菇

Deep-fried Shiitake mushroom

青椒牛肉絲

牛肉ピーマン細切り炒め Stir-fried thin-sliced beef & bell pepper

1,580

鶏肉カシューナッツ

炒め

1,380

Stir-fried chicken & cashew nuts

Stir-fried tomato & egg

マト卵炒め

1,300

腰果雞丁

なす豚肉辛味炒め Stir-fried spicy pork & eggplant

1,380

魚香茄子

Stir-fried pork, egg & black fungus 豚肉ときくらげ卵炒め

### **DIM SUM**



### 上海小籠包

Steamed Xiaolongbao 上海しょうろんぽう

<sup>8個</sup> 1,360

<sup>4個</sup>**680** 



# 正宗韭菜饅頭

元祖 海老にらまんじゅう

Pan-fried shrimp & chives dumplings

400 1個 〈2個より〉

黒胡椒の効いた牛肉のスパイシー餃子 Black beef dumplings

梅の酸味の効いた豚餃子 Pork & pickled plums dumplings

<sup>8個</sup>**1,040** 

<sup>5個</sup>**680** 

黄

Shrimp dumplings 海老餃子

フェンネルハーブ豚餃子

Pork, fennel & herbs dumplings ハーブの効いた 香り豊かな餃子

白

海鮮春巻き

1本 600

〈2本より〉

Deep-fried seafood spring rolls

豚生姜餃子 Pork & ginger dumplings 生姜の効いた野菜多めスタンダード餃子



生煎包子

パリツと

正式には

売っています

上海の街のあちこちの屋台で

Pan-fried pork soup buns

焼き包子

やきパオズ

<sup>8個</sup> 1,360

<sup>4個</sup>**680** 

餃子といえば

水餃子です

本来中国では

もちもち皮が

焼きパオズ 生煎包子は

小籠包では

焼き上げ クセになる

使用してます

発酵生地を ありません

### 手打ち手作り 餃子 五彩餃子

黒紅黄緑白の 五種盛り餃子

Five colors dumplings (boiled or pan-fried)

各色 2個づつ 1,380

<sup>5個</sup>780

<sup>8個</sup> 1,200

みんな大好き プリプリえびの餃子 <sup>8個</sup>**1,040** <sup>8個</sup>**1,040** 1,360 <sup>5個</sup>**640** <sup>5個</sup>**680** <sup>5個</sup>**880** 

火傷に注意!中の肉汁アツアツ

水 <b>煮牛肉麵</b> 四川牛肉辛味麺 <i>川</i> Sichuan style chili oil beef noodle soup	発動 とりそば・とりパクチー麺 Chicken noodle soup w/ Yuzu or coriander	北京烤鴨麵 北京ダック麺 : 麻辣マーラー Beijing duck noodle soup (mala /salt)	冬菇椎茸麵 どんこしいたけ麺 Stewed Shiitake mushrooms	東坡肉麵 豚角煮のせ麺 Stewed pork rib noodle soup	半腑麵 厚切り牛バラ麺 Stewed thick-sliced beef rib noodle soup	海鮮温間とろみ麺 Mixed seafood noodle soup	無超麵 Braised shark-fin noodle soup	排翅類・飯 Braised whole shark-fin on noodles or rice	wind production with the second seco
1,800	各 <b>1,400</b>	各1,500	1,500	1,800	2,000	2,200	2,400	各3,800	

海鮮五目あんかけ焼そば

2,200

Mixed seafood fried noodles

炒麵

ヤキソバ OODLES

w/soup 付 White sesame dan dan noodle soup

日ごまタンタン麺

1,200

白芝麻擔擔麵

Black sesame dan dan noodle soup

黒ごまタンタン麺 ル

1,200

黑芝麻擔擔麵

Hot mala dan dan noodle soup

紅麻辣タンタン麺

1,200

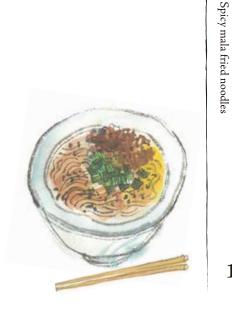
紅麻辣擔擔麵

Tossed dan dan noodles

汁無しタンタン麺

1,200

正宗擔擔麵



麻辣炒麵

Peef & black pepper fried noodles

マーラー焼そばり

1,200

牛肉炒麵

1,600

牛バラ厚切り五目あんかけ焼そば

2,000

Thick-sliced beef rib fried noodles

FRIED RICE

東坡肉砂鍋飯	牛腩砂鍋飯	海鮮砂鍋飯	魚翅砂鍋飯	砂鍋
角煮土鍋ごはん 1,800	厚切り牛バラ土鍋ごはん 2,000	海鮮五目土鍋ごはん 2,200	ふかひれほぐし土鍋ごはん 400 Praised shark-fin claypot rice 2,400	に CLAYPOT RICE 中国の土鍋ごはん
1,800	2,000	2,200	2,400	70

牛肉大蒜炒飯	牛腩炒飯	梅子炒飯	青蟹炒飯	海鮮炒飯	魚翅炒飯	蟹扒炒飯
ガーリックチャーハン牛挽き肉入り・辛味なり Minced beef & garlic fried rice (spicy or normal) ・辛味なり	牛バラ青葱チャーハン ・辛味なり	梅豚チャーハン Pork & pickled plum fried rice	渡り蟹チャーハン Blue crab fried rice	海鮮五目チャーハン Mixed seafood fried rice	フカヒレあんかけチャーハン Shark-fin thickened sauce over fried rice	医あんかけチャーハン Crab & thickened sauce over fried rice
各 <b>1,600</b>	各 <b>1,600</b>	1,500	2,000	2,000	2,800	2,800

甜點心 DESSERT

芒

果

7

ゴー

IJ

Mango pudding

600 700 600

球

胡麻揚げだんご

Sweet sesame balls

杏

仁

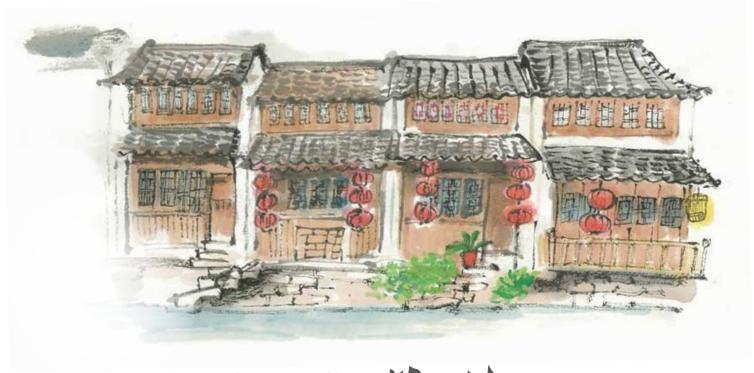
豆

ン

ニン豆腐

Almond jelly







中国郷菜 北京烤鴨 化THINESE RESTAURANT MEI MEI

