



膳 家 漢

菜 单

MENU





膳處漢

膳處漢（ぜぜかん）の膳所（處）とは、その昔、
都の御厨所が滋賀県大津にあり「陪膳（おももの）の所」
と呼ばれており、いつしか膳所（ぜぜ）となりました。

京都と北京の佇まいがよく似ており、中国宮廷料理の流れを汲む
北京の台所に見立てて膳處漢（ぜぜかん）と名付けました。
エントランスは洋館造り、中に入ると京町家、元呉服商の店舗兼住居を
リノベーションいたしました。

Bar ぽっちり

中庭の奥にある蔵を、ちいさくかわいい
「ぽっちり」という名の Bar に設えました。
花街では、舞妓さんの帯留めを「ぽっちり」といいます。

Zezekan

The name of our restaurant “Zezekan” derived from the ancient Presidential Kitchen of Kyoto named “Zeze.”
We added “kan” in our name, meaning the authentic Chinese culture,
because the development & haute cuisine between Kyoto & Beijing are similar.

With a classic western-style entrance,
the renovated Kyoto-style townhouse perfectly fulfilled the splendid ambience.

Bar Pocchiri

The petit warehouse in our courtyard is utilized as waiting bar named “Pocchiri.”
“Pocchiri” is a popular colorful ornament for those Maiko dressed in kimono.



菜單紹介

CONTENTS

壹、膳處漢
コースメニュー
P3, Course menu

貳、排翅
P5, Whole shark fin

參、海味珍品
魚翅 鮑魚 海參
P6, Shark fin, Abalone
Sea cucumber

肆、北京烤鴨
P7, Beijing duck

伍、前菜 / 沙律
P8, Appetizer / Salad

陸、時魚 海鮮
P9, Seasonal fish & Seafood

柒、肉料理
P10, Meat

捌、湯 / 蔬菜 / 豆腐
P11, Soup / Vegetable / Tofu

玖、面飯類
P12, Noodle / Rice

拾、咸點心
P13, Dim Sum

拾壹、甜點心
P14, Dessert



—

第二頁

—

菜單紹介

—

Contents

—



**ZEZEKAN SEASONAL
DINNER COURSE**

膳處漢四季套餐

四季折々、季節毎の逸なる
食材をふんだんに使った
膳處漢ならではの特選コース

山海珍味酒肴
ふかひれ／旬の魚 魚介類
和牛 等

Zezezan's special course
uses an abundance
of finest seasonal ingredients
throughout the year

一名様

a. 30,000 より

〈 要予約 / 2 日前迄 〉
.....

b. 20,000

**BEIJING DUCK &
DIM SUM COURSE**

北京烤鸭套餐

北京ダックと
点心料理コース

This is our popular & famous Beijing duck course dinner,
including selected dim sum and seasonal dishes.

一名様

12,000 より



※メニューやコースの価格及び内容は、仕入状況等によって予告なく変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。
※The price and content may be changed depending on the stock situation



膳
處
漢
的
北
京
菜

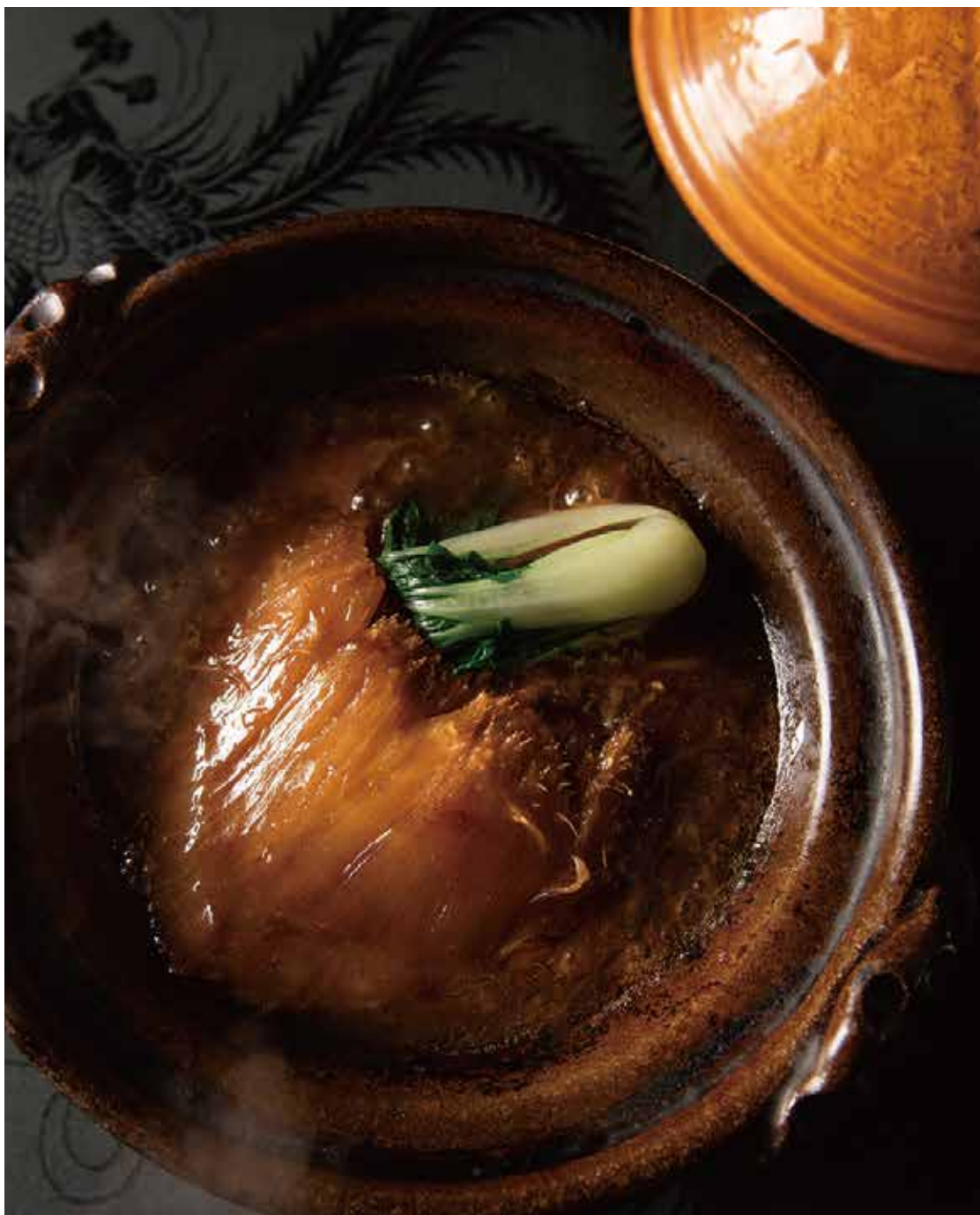
ZEZEKAN STYLE
BEIJING CUISINE



—
第五頁
—

排翅

—
Whole shark fin
—



排翅

Whole shark fin

大青鯊翅

吉切鯊

Shark fin of blue shark

ふかひれの中では最もポピュラーで
中細の繊維とゼラチン質の
バランスが良い

100g 12,000~

太平洋鼠鯊翅

毛鹿鯊

Shark fin of salmon shark

繊維が太く肉厚
歯ごたえがしっかりしていて
味の含みもよい

100g 12,000~

青鯊翅

青鯊

Shark fin shortfin mako shark

肉厚で繊維がきめ細かく
ゼラチン質も多く含む
濃厚でとろけるような舌触り

100g 13,200~

味つけをお選びください

- | | |
|--------|--|
| a. 紅 焼 | 紅しょうゆ煮
Simmered with red soy sauce |
| b. 頂 湯 | 最上級スープの頂湯煮 金華ハム添え (+1,100)
Simmered with premium soup stock |
| c. 山 药 | 山芋滋養煮
Simmered with rich white soup & yam |
| d. 蟹 黄 | 蟹味噌煮 (+1,100)
Simmered with crab brown meat |

魚翅

Shark fin

滑生排翅

ふかひれの刺身
Shark fin sashimi

2,800

魚翅海參

ふかひれとなまこ煮込み
Simmered shark fin & sea cucumber

8,800



鮑魚

Abalone

韭黃鮮鮑

鮑と黄ニラ九条葱炒め
Stir-fried abalone, chinese yellow leek & kujo-negi

時価

紅焼鮑魚

鮑まるごと紅しょうゆ煮
Simmered abalone with soy sauce

時価



海參

Sea cucumber

蝦子海參

なまこと蝦子煮込み
Braised sea cucumber with shrimp roe

7,500

葱爆海參

なまこと九条葱煮込み
Braised sea cucumber with kujo-negi

7,500



— 第六頁 —

— 海味珍品 —

— Special —



—
第七頁
—

北京烤鸭

—
Beijing duck
—



北京烤鸭

北京ダック	一羽	whole / 16 pieces	9,800
Beijing Duck	半羽	half / 8 pieces	5,800

北京ダックセット	一羽まるごと調理いたします	11,000
Beijing duck set	北京烤鸭/ダックスープ/炒め料理	

じっくり丁寧に餡をかけ陰干したダックを自家製釜でこんがりバリバリに焼き上げます。
当店では皮だけでなく、身も共に召し上がれる北京ダックを提供致します。

Again & again do we pour flavored oil onto the skin before it is crisply baked in the homemade kiln.
Not only skin but the whole Peking duck can be enjoyed in our restaurant.

【追加具】	鴨餅(10枚) 880	味噌 550	葱 550	きゅうり 550
	Crepe	Miso	Leek	Cucumber

前菜

Appetizer

什锦拼盘

当家前菜盛り合わせ 1人前 1,800
Assorted appetizers (2人前より)

特製拼盘

特選前菜盛り合わせ 1人前 3,500
Special assorted appetizers (2人前より)

滑生排翅

ふかひれの刺身 2,800
Shark fin sashimi

酒香醉虾

老酒に漬けた酔っ払い海老 1,800
Prawn soaked in Chinese wine

海蜇头

くらげ香味野菜あえ 1,700
Marinated jellyfish

皮蛋豆腐

特製 ピータン豆腐 1,000
Tofu with century egg

口水鸡

蒸し鶏の冷製 四川だれ 1,300
Steamed chicken with spicy sauce

棒棒鸡

蒸し鶏の冷製 胡麻だれ 1,200
Steamed chicken with sesame sauce

葱油鸡

蒸し鶏の冷製 葱だれ 1,200
Steamed chicken with leek sauce

芹菜鱿鱼

イカセロリ和え 1,000
Squids & celery with dressing

沙律

Salad

老虎菜

青唐辛子、きゅうり 香菜サラダ 1,500
Green chili & coriander salad

八彩沙律

八品目の彩りサラダ 1,600
8 kinds of vegetables salad



什锦拼盘



酒香醉蝦



口水鸡



海蜇頭



— 第八頁 —

— 前菜沙律 —

— Appetizer / Salad —



時魚
海鮮

— Seasonal Fish / Seafood —



清蒸魚

時魚

Seasonal Fish

旬の魚をお好みの調理方法でどうぞ
Choose your favorite cooking style

2,800~

- 清蒸魚 旬魚の葱生姜蒸し
Steamed with leek & ginger
- 干焼魚 旬魚の四川チリソース
Fried with szechuan chili sauce
- 油淋魚 旬魚の香味揚げ 油淋だれ
Deep-fried with garlic & soy sauce
- 糖醋魚 旬魚の甘酢あんかけ
Fried with sweet & sour thick sauce
- 醋椒魚 旬魚の北京スープ煮
Simmered in sour & spicy soup



油酥大虾



黄芯带子

海鮮

Seafood

- 油酥大虾
大海老にんにく甘酢チリソース 2,400
King prawns with garlic & sweet chili sauce
- 干焼大虾
大海老四川チリソース 2,400
King prawns with chili sauce
- 芒果大虾
大海老マンゴーマヨネーズ 2,400
King prawns with mango mayonnaise sauce
- 韭黄带子
帆立と黄ニラ炒め 2,400
Stir-fried scallops & Chinese yellow leek
- 黄芯带子
帆立と黄芯白菜トロトロ煮 2,400
Braised scallops & Chinese yellow cabbage
- 清炒海鮮
海老イカ帆立の塩炒め 2,400
Stir-fried shrimp, squid & scallop
- 芙蓉蟹
タラバ蟹の卵白かに玉 3,300
Crab & egg white omlet

水煮牛肉



— 第十頁 —

肉料理

肉料理 Meat

- 黒椒和牛**
和牛肉の黒胡椒炒め
Stir-fried *wagyu* beef with black pepper 3,800
- 水煮牛肉**
牛肉の辛い四川オイル煮
Szechuan hot beef soup 3,000
- 湖南排骨**
毛沢東の愛した湖南スペアリブ
Deep-fried sparerib with spice & garlic 2,800
- 糖醋肉**
真っ黒な黒酢のスブタ
Black vinegar sweet & sour pork 2,400
- 脆皮鶏**
パリッと焼いた酔っぱらい鶏 半羽 1,980
Crispy grilled whole chicken 一羽 3,300
- 回鍋肉**
四川式ホイコーロー
Stir-fried pork & garlic leaf with Szechuan paste 1,980



糖醋肉



湖南排骨

— Meat —



藥膳鷄燉湯



回鍋肉

檸檬白薯

湯 Soup

魚翅湯 S 小 2,200
ふかひれスープ L 中 3,200
Shark fin soup

蟹黃魚翅羹 S 小 2,400
ふかひれ蟹卵スープ L 中 3,500
Shark fin soup with crab roe

黃芯干貝湯 2,200
黃芯と干し貝柱の蒸しスープ
Steamed yellow cabbage & dried scallop

藥膳鷄燉湯 2,000
ぶつ切り鷄の藥膳蒸しスープ
Steamed bone-in chicken medicinal soup

蔬菜豆腐料理 Vegetable & Tofu

炒青菜 1,600
旬の野菜炒め
(にんにく塩炒め / オイスターソース / 麻辣炒め)
Stir-fried seasonal vegetables
(with garlic / oyster sauce / spicy ma-la)
中国野菜・日本の野菜・材料は毎日変わります。
おすすめの調理をご提案致します。

四川麻婆豆腐 1,800
四川マーボー豆腐
Spicy "ma-po tofu" simmered minced meat & tofu

紅燒冬菇 1,500
大きな椎茸のしょうゆ煮
Braised large mushrooms in soy sauce

韭黃茭白 1,980
マコモと黄にら炒め
Stir-fried wild rice & yellow leek

芹菜虾仁 1,600
セロリと海老炒め
Stir-fried shrimp & celery

檸檬白薯 1,600
さつま芋と鶏肉ハチミツレモン炒め
Stir-fried chicken & sweet potato with honey & lemon



老北京炸醬麵



— 第十二頁 —

飯類

面類



Noodle / Rice



面飯類

Noodle & Rice

魚翅飯	特上	8,400
ふかひれ土鍋ごはん	上	3,500
Shark fin gravy on rice in clay pot	並	2,400
蟹扒炒飯		2,200
蟹玉子あんかけチャーハン		
Crab meat thick sauce on fried rice		
蟹肉炒飯		2,200
蟹肉レタスチャーハン		
Crab & lettuce fried rice		
和牛肉炒飯		3,600
黒毛和牛と九条葱のチャーハン		
Wagyu beef & kujo green onion fried rice		
魚翅面	特上	8,400
ふかひれ麵	上	3,500
Shark fin gravy noodles	並	2,400
香橙鶏面		1,650
鶏ゆず麵		
Chicken & yuzu soup noodles		
北京烤鴨面		1,800
北京ダック葱そば		
Beijing duck soup noodles		
京都九条葱炒面		1,800
京都九条葱焼そば		
Kujo green onion fried noodles		
老北京炸醬面		1,700
北京のジャージャー麵		
Beijing tossed noodles w/ fried beans & meat sauce		



魚翅飯



蟹扒炒飯

咸點心



第十三页

咸點心

Dim Sum

咸點心

Dim Sum

豚肉小籠包

豚肉ショウロンポウ
Steamed soup filled pork dumplings

4p 750

肉肉餃子

膳處漢の肉肉焼きぎょうざ
Pan-fried pork & beef gyoza

5p 1,000

蟹肉小籠包

蟹肉ショウロンポウ
Steamed soup filled crab dumplings

4p 880

海鮮春卷

海鮮春巻き
Seafood spring rolls

2p 1,000

魚翅小籠包

ふかひれショウロンポウ
Steamed soup filled shark-fin dumplings

4p 880

韭菜馒头

元祖にらまんじゅう
Pan-fried Chinese leek dumplings

2p 800

杏仁豆腐

やわらか杏仁豆腐 660
Almond jelly

香蕉春卷

バナナとあんこの春巻き 660
Banana & sweet bean spring rolls

芝麻球

ごま揚げ団子 3個 660
Sweet sesame balls (3p)

蛋撻

エッグタルト 2個 660
Egg tarts (2p)

五穀湯圓

五穀の白玉しるこ 660
Chinese sweet soup with dumplings

緑豆冰淇淋

緑豆白玉アイス 660
Green beans & ice cream
with dumplings

芒果布丁

マンゴープリン 660
Mango pudding

甜點心

Dessert

膳家漢

