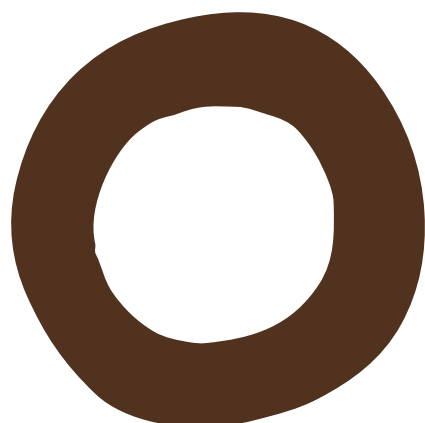
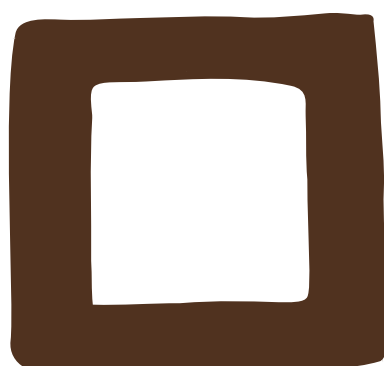


中国菜
点心舖



WAN



JIAO



SAN

まる かく さん
中国菜 丸角三

Wan Jiao San

世田谷区奥沢6丁目33-14

電話 03-6432-1390

○□△コース

Wan Jiao San Course Menu

其の時々に出会う食材を用いて
おまかせの「時菜」コースをご用意致します。

お一人様より承ります

○コース

Wan course

ふかひれ姿煮やジビエなどの高級珍味、旬の食材を取り入れた特選コース

1名様 15,000
税込

前菜4点／釜焼肉3点／本日の蒸しスープ／季節の点心
紅焼排翅(ふかひれ姿)／季節の魚料理
黒毛和牛料理／熊肉麺又は土鍋御飯／デザート

4 appetizers, 3 oven baked dishes, today's soup, seasonal dim sum, braised whole shark fin, seasonal fish dish, kuroge-wagyu beef dish, bear meat noodles or clay pot rice, dessert

□コース

Jiao course

当店名物釜焼き肉と和牛料理、手延べビャンビャン麺を含む
当店一押しのコース

1名様 10,000
税込

前菜4点／釜焼肉／魚翅湯／2種の小籠包
炒青菜／油淋魚／黒毛和牛水煮肉
蝦仁ビャンビャン麺／デザート

4 appetizers, oven baked meat, Shark fin soup, 2 xiao long bao, stir-fried leafy green vegetable, deep-fried fish w/ leek sauce, sichuan boiled kuroge-wagyu beef in spicy oil, shrimp biangbiang noodles, dessert

△コース

San course

北京ダックと人気の一品菜
まるかくさんスタンダードコース

1名様 8,000
税込

前菜4点／薬膳湯／茼菜万頭／北京ダック
炒青菜／東坡肉／油酥大蝦
肉ビャンビャン麺／デザート

4 appetizers, medicinal soup, pan-fried garlic chive bun, peking duck, stir-fried leafy green vegetable, braised pork belly, crispy-fried shrimp, biangbiang noodles, dessert

マーマ

媽媽(お母さん)の晩御飯コース

Mom's Dinner Course

1名様 5,800
税込

前菜3点／3種の手打ち餃子
おかず3点(脆皮茄子、エビチリ、東坡肉など)
麻婆豆腐と白ごはん／杏仁豆腐

3 appetizers, 3 kinds of hand-stretched dumplings
3 small dishes(eggplant, shrimp chili sauce, braised pork belly etc.)
mapo tofu & plain rice, almond jelly

前菜・小菜 / 中國小吃 / APPETIZER				肋 骨 肉 つまみ骨肉炊き Meat & bone stew 大陸本場の方の大好物 !!		800 (880)
當 家 拼 盤 ○□△前菜盛り合わせ 会津の骨董の日の出盆に 楽しく盛り合わせ Chinese-style assorted side dishes				口 水 雞 よだれ鶏 Steamed chicken w/spicy sauce		880 (968)
一人前 二人前より 1,380 (1,518) 				白 切 雞 蒸し鶏葱ダレ Steamed chicken w/leek sauce		880 (968)
※お一人様のお客様には一人前より承ります。				棒 棒 雞 蒸し鶏ごまダレ Steamed chicken w/sesame sauce		880 (968)
				花 椒 土 豆 絲 シヤキシャキじゃが芋 Shredded potatoes w/pepper		680 (748)
今 天 生 魚 片 本日の魚 チャイニーズカルパッチョ Today' s fish carpaccio w/chinese dressing			1,200 (1,320)	腌 菜 拌 紅 蘿 蔔 人 参 搾 菜 マリネ Marinated carrots & pickles		680 (748)
醉 和 牛 肉 酔いどれ牛ローストビーフ Drunken roasted beef			1,200 (1,320)	檸 檬 雞 胗 砂 肝 レモン黒胡椒 Gizzards & lemon w/black pepper		780 (858)
醉 蝦 大きな酔っ払い海老 Large drunken shrimps	1尾	680 (748)		干 絲 拌 青 菜 干 し 豆 腐 青 菜 あ え Dried tofu & greens		780 (858)
葱 拌 牛 舌 牛タン葱まみれ Beef tongue w/leek sauce			1,200 (1,320)	炸 土 豆 絲 極 細 フライドポテト Thinly sliced french fries		880 (968)
馬 肉 塔 塔 醬 馬肉タルタルユッケ Horse meat tartar sauce			1,200 (1,320)	皮 蛋 豆 腐 ピータン豆腐 Century egg on tofu		880 (968)
海 蜆 頭 くらげの香味あえ Jellyfish dressed w/potherb sauce			1000 (1,100)	皮 蛋 ピータン Century egg		680 (748)
サ ラ ダ / 沙 拉 / SALAD				ス ー プ / 湯 / SOUP		
當 家 沙 拉 ○□△のサラダ 白菜、マッシュルーム、果実、くるみ、チーズ Original salad Chinese cabbage, fruit, walnut cheese, mushroom		大 L	2,300 (2,530)	魚 翅 湯 ふかひれ Shark fin soup スープ		大碗 L 2,800 (3,080)
		中 M	1,800 (1,980)			小碗 S 1,800 (1,980)
		小 S	1,300 (1,430)	藥 膳 湯 藥膳スープ Medicinal herbs soup		大碗 L 1,800 (1,980)
生 鮮 魚 香 菜 沙 拉 カルパッチョと葱 パクチーサラダ Fish carpaccio, leek & coriander salad			1,580 (1,738)			小碗 S 900 (990)
香 菜 沙 拉 パクチーサラダ Coriander salad			1,200 (1,320)	蝦 雲 吞 湯 海老雲吞スープ Shrimp wonton soup		1,500 (1,650)
蘑 菇 沙 拉 マッシュルーム サラダ Mushroom salad			900 (990)	酸 辣 湯 サンラータン Hot & sour soup		1,000 (1,100)
		パクチー入り w/coriander	1,300 (1,430)	肋 骨 肉 湯 骨肉炊きスープ Bone & meat soup		880 (968)
番 茄 蘑 菇 沙 拉 トマトマッシュルーム サラダ Tomato & mushroom salad			1,000 (1,100)	西 紅 柿 雞 蛋 湯 トマト玉子スープ Tomato & egg soup		1,000 (1,100)
		パクチー入り w/coriander	1,400 (1,540)			

肉料理 / MEAT

○□△特選 当店自慢の釜焼肉

高温の釜でじっくり焼いた肉は、表面はパリパリ、中はジューシーな味わいが特徴です。焼き上げるのに少々お時間をいただきます。

烤和牛排 黒毛和牛の釜焼きステーキ

Oven baked kuroge-wagyu beef steak

500g 9,500 (10,450) | 400g 7,600 (8,360) | 300g 5,700 (6,270) | 200g 3,800 (4,180)

北京烤鴨 北京ダック釜焼

Oven baked Peking duck

1羽 7,200 (7,920)
半羽 3,900 (4,290)
1/4 羽 2,200 (2,420)

追加 Additional topping | 胡瓜、白葱、甘味噌、うす皮餅(3枚)セット
cucumber, leek, sweet miso & wrapping crepe(3p)

各 600 (660)

烤排骨 釜焼スペアリブ

Oven baked spare ribs

M 3,200 (3,520)
S 1,800 (1,980)

烤全雞 釜焼丸鶏 パリパリ焼き

Oven baked whole chicken

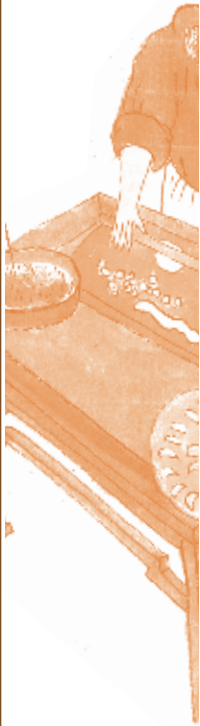
1羽 3,200 (3,520)
半羽 1,800 (1,980)

和牛壽喜焼	黒毛和牛炊き スキヤキ味です Sukiyaki style braised kuroge-wagyu beef	1,980 (2,178)
黒椒和牛肉	黒毛和牛の黒胡椒炒め Stir-fried kuroge-wagyu beef w/black pepper	2,800 (3,080)
水煮和牛肉	和牛肉の唐辛子四川辛いスープ煮 Wagyu beef braised in spicy sichuan chili soup	2,800 (3080)
紅焼牛腩	牛バラ牛すじの醤油炊き ビーツ、はすの実、棗入り Braised beef rib & tendon in soy sauce w/beets, lotus seeds & dates	1,800 (1,980)
清炒牛舌	牛舌黒胡椒炒め Stir-fried beef tongue w/black pepper	1,800 (1,980)
孜然羊肉	羊肉のクミンスパイシー炒め Stir-fried spicy lamb w/cumin	1,800 (1,980)
糖醋肉	元祖げんこつ肉の黒酢すぶた Sweet & sour pork w/ black vinegar	2個 1,500 (1,650)
		追加1個 750 (825)
東坡肉	豚の角煮 昔の伝統的スタイル Traditional style braised pork belly	1個 800 (880)
油淋雞	鶏もも肉の1枚揚げ 香味醤油ダレ Fried chicken w/chinese leek & soy sauce	1,580 (1,738)
炸雞小塊	鶏の唐揚げ Fried chicken	台湾スタイル Taiwanese style 1,380 (1,518)
		スパイシー金沙粉 w/Spicy bread crumb 1,580 (1,738)
韭菜牛肝	牛レバニラ炒め マーラー 麻辣辛味あり／辛味なし Stir-fried garlic chives & beef liver (spicy/not spicy)each	1,400 (1,540)



海鮮料理 / 海鮮 / SEAFOOD			
糖醋魚	揚げ魚の北京甘酢あんかけ Deep-fried fish w/ peking style sweet & sour sauce		2,300 (2,530)
油淋魚	揚げ魚の香味野菜醤油だれ Deep-fried fish w/ potherb soy sauce		2,300 (2,530)
酸菜魚片	魚の切り身中国漬け物スープ煮 Fish fillet stewed in Chinese pickles soup		2,300 (2,530)
剁椒魚	魚の切り身、発酵唐辛子ピクルス蒸し Steamed fish fillet w/ fermented chili pickles		2,300 (2,530)
油酥大蝦	大海老衣揚げガーリック甘酢ソース Large shrimp fritter w/ garlic sweet & sour sauce	2本	2,600 (2,860)
		追加1本	1,300 (1,430)
蛋黃醬大蝦	大海老チリソース / マヨネーズソース Large shrimp w/ (chili sauce or mayonnaise sauce)	2本	2,600 (2,860)
		追加1本	1,300 (1,430)
干焼蝦仁	小エビチリソース / エビマヨソース Small shrimp w/ (chili sauce or mayonnaise sauce)		1,500 (1,650)
芙蓉蟹	海鮮かに玉 Seafood crab omelet		2,800 (3,080)
野菜、豆腐、卵 / 蔬菜、豆腐、雞蛋 / VEGETABLES, TOFU, EGGS			
今天炒菜	本日のおすすめ青菜炒め Today's recommended stir-fried greens		1,300~ (1,430)
炒青菜	三種の野菜炒め 3 kinds of stir-fried vegetables		1,300~ (1,430)
麻婆豆腐	四川麻婆豆腐 Sichuan mapo tofu	特選和牛入り Wagyu beef	1,800 (1,980)
		羊肉入り Lamb	1,500 (1,650)
		スタンダード Standard	1,200 (1,320)
蝦仁豆腐	エビ、エビ油豆腐うま煮 Simmered shrimp & shrimp oil tofu		1,800 (1,980)
青椒牛肉絲	ピーマン牛肉細切り炒め Stir-fried shredded green peppers & beef		1,600 (1,760)
甜花椒茄子	茄子のパリパリ揚げ甘辛炒め Sweet & spicy crispy fried eggplant		1,380 (1,518)
腰果蓮藕雞	鶏と蓮根のカシューナッツ炒め Stir-fried chicken & lotus root w/ cashew nuts		1,380 (1,518)
回鍋肉	豚キャベツ甘味噌炒め Stir-fried pork & cabbage w/ sweet miso		1,380 (1,518)
木須肉	豚肉きくらげ卵炒め Stir-fried pork, wood ear mushroom, & egg		1,380 (1,518)
西紅柿炒蛋	北京のトマト卵炒め Peking style stir-fried tomato & egg		1,200 (1,320)

マーマ 妈妈餃子 / GYOZA 餃子 “マーマ”は中国語でお母さんのこと。 粉から練って美味しい餡を包みます。			
牛肉餃子	手打ち牛肉餃子(焼/茹) 黒毛和牛使用 Handmade kuroge-wagyu beef gyoza (pan-fried/boiled)	1ヶ 4ヶより	200 (220)
羊肉餃子	手打ちフェンネル羊肉餃子(焼/茹) Handmade fennel & mutton gyoza (pan-fried/boiled)	1ヶ 4ヶより	180 (198)
海鮮餃子	手打ち海老ニラ餃子(焼/茹) Handmade shrimp & chive gyoza (pan-fried/boiled)	1ヶ 4ヶより	250 (275)
猪生姜餃子	手打ち豚生姜餃子(焼/茹) Handmade pork & ginger gyoza (pan-fried/boiled)	1ヶ 4ヶより	160 (176)
緑素食餃子	手打ちベジタブル餃子(焼/茹) Handmade green vegetable gyoza (pan-fried/boiled)	1ヶ 4ヶより	160 (176)
上記は組み合わせできます。各種 2ヶずつ 4個以上でご注文どうぞ			
大餃子	大きな焼き餃子 Pan-fried big gyoza	1ヶ 3ヶより	220 (242)
脆皮餃子	クリスピーパリパリ餃子 Crispy pan-fried gyoza	20ヶ	1,560 (1,716)
		15ヶ	1,200 (1,320)
		10ヶ	800 (880)
おすすめ点心 / DIM SUM 點心 ショウロンポウは注文が入ってから 蒸し上げるので少々お時間頂きます。			
三種小籠包	三種ショウロンポウ (豚肉、フカヒレ、蟹味噌) 3 types of Xiaolongbao (pork/shark fin/crab miso)	3ヶ	650 (715)
		6ヶ	1,300 (1,430)
蟹小籠包	蟹味噌入り蟹ショウロンポウ Crab meat & crab miso Xiaolongbao	3ヶ	950 (1,045)
		5ヶ	1,580 (1,738)
魚翅小籠包	フカヒレショウロンポウ Shark fin Xiaolongbao	3ヶ	950 (1,045)
		5ヶ	1,580 (1,738)
猪肉小籠包	豚肉ショウロンポウ Pork Xiaolongbao	3ヶ	550 (605)
		5ヶ	910 (1,000)
肉焼賣	肉しゅうまい Steamed pork shumai	3ヶ	600 (660)
		5ヶ	1000 (1,100)
蝦魷魚春巻	海老イカ春巻き Shrimp & squid spring roll	1本	700 (770)
什錦春巻	五目春巻き Various ingredients spring roll	1本	450 (495)
韭菜饅頭	元祖ニラまんじゅう Pan-fried shrimp & chives dumpling	1ヶ	450 (495)
猪肉小包子	ちび豚まん(蒸/焼) Mini-sized pork bun (steamed/pan-fried)	1ヶ 3個より	140 (154)
葱油手抓餅	サクサク葱焼き餅(ピン) Crispy pan-fried leek crepe	1枚	680 (748)



手打ち麺 手工麺

/ HANDMADE NOODLES

大盛り +200 味玉子 +100 香菜 +200

𩵿𩵿麺

ビャンビャン麺

/ BIANG BIANG NOODLES

この厨房で粉から練って打って作っております。モチモチ食感が特徴の美味しい幅広ベルト麺です。(※食べにくさが気になる方へ、やや細くした中平麺でのオーダーも承ります。)

鮮蝦𩵿𩿇麺

海老ビャンビャン麺 (汁無)

1,800

Shrimp Biang Biang noodles w/ shrimp oil (w/ or without soup) (1,980)

牛肉𩵿𩿇麺



和牛肉ビャンビャン麺 (汁有)

2,800

Wagyu beef Biang Biang noodles (w/ or without soup) (3,080)

羊肉𩵿𩿇麺



羊肉ビャンビャン麺 (汁無)

2,200

Mutton w/ spicy cumin Biang Biang noodles (w/ or without soup) (2,420)

魯肉𩵿𩿇麺



豚肉ビャンビャン麺 (汁無)

1,500

Pork Biang Biang noodles (w/ or without soup) (1,650)

スープ麺

湯麺

/ SOUP NOODLES

大盛り +200 味玉子 +100 香菜 +200

手打太麺 / 通常細麺から選べます

魚翅麺	ほぐしふかひれ麺 Braised shredded shark fin on soup noodles	3,800 (4,180)
熊肉砂鍋麺	熊肉土鍋麺 ※冬季限定 Bear meat soup noodles in clay pot	3,800 (4,180)
和牛肉湯麺	和牛肉麺 Braised wagyu-beef sukiyaki soup noodles	2,800 (3,080)
海鮮湯麺	海鮮五目そば Seafood & various ingredients soup noodles	2,500 (2,750)
牡蠣湯麺	牡蠣そば ※冬季限定 Oyster soup noodles	2,500 (2,750)
蝦醬湯麺	海老そば 海老のビスクスープ使用 Shrimp & bisque soup noodles	海老雲吞入り w/shrimp wonton 2,200 (2,420)
		雲吞なし without wonton 1,800 (1,980)
羊肉湯麺	羊肉麺 ヤンローメン Lamb meat soup noodles	2,200 (2,420)
酸菜魚麺	白身魚の中国漬け物の土鍋麺 Fish fillet & Chinese pickles claypot soup noodles	1,800 (1,980)
蝦仁雲吞麺	海老ワンタン麺 Shrimp wonton noodles	1,800 (1,980)
酸辣湯麺	サンラータンメン Hot & sour soup noodles	1,400 (1,540)
肋骨肉湯麺	骨肉麺 Bone & meat soup noodles	1,380 (1,518)
擔擔麺	四川担々麺 (汁有 / 汁無) Sichuan dan dan soup (or without soup) each noodles	1,300 (1,430)

炒麵 焼麵 / FRIED NOODLES			大盛り +200 味玉子 +100 香菜 +200
和牛肉炒麵	和牛焼そば Wagyu beef fried noodles	2,800 (3,080)	
羊肉炒麵	羊肉焼そば Lamb fried noodles	2,200 (2,420)	
海鮮炸麵	海鮮五目あんかけかた焼そば Seafood fried noodles w/ various ingredients & thickened sauce	2,500 (2,750)	
上海炒麵	上海焼そば Shanghai fried noodles	1,300 (1,430)	
葱猪肉炒麵	豚葱塩焼そば Pork & leek salt fried noodles	1,400 (1,540)	

飯・炒飯 飯 / RICE			大盛り +200
海鮮鍋巴	海鮮あんかけおこげ Crispy rice w/ thickened seafood toppings	2,500 (2,750)	
什錦鍋巴	肉五目あんかけおこげ Crispy rice w/ thickened mixed toppings	1,800 (1,980)	
東坡肉煲飯	豚角煮土鍋ご飯 Clay pot rice w/ braised pork	1,800 (1,980)	
和牛肉炒飯	和牛肉チャーハン Wagyu beef fried rice	2,800 (3,080)	
蟹肉炒飯	カニあんかけチャーハン Crab fried rice w/ thickened sauce	2,800 (3,080)	
羊肉炒飯	羊肉チャーハン Lamb fried rice	2,200 (2,420)	
蝦仁炒飯	海老チャーハン Shrimp fried rice	1,800 (1,980)	
猪葱炒飯	豚肉葱チャーハン Pork & green onion fried rice	1,400 (1,540)	
套餐	ご飯セット（ライス、スープ、漬物 付） Rice set (includes rice, soup & pickles)	550 (605)	
白飯	ご飯 Rice	大	380 (418)
		中	320 (352)
		小	280 (308)

甜點 デザート / DESSERT		
杏仁豆腐	アンニンドウフ Almond jelly	500 (550)
芒果布丁	マンゴープリン Mango pudding	500 (550)
芝麻球	ごま揚げ団子 Sesame dumplings	3個 600 (660)
湯圓	ごま餡入り白玉団子 金木犀の香りの甘酒 Sweet sake & osmanthus-scented sesame paste-filled dumplings	5個 600 (660)
冰淇淋	黒糖アイス Brown sugar ice cream	500 (550)
豆沙春捲	あんこ春巻 Red bean paste spring rolls	800 (880)