

○□△ 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 つ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
Wan course 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(つかひれ姿)/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 当店名物釜焼き肉と和牛料理、
手延べジャンジャン麺を含む
Jiao course 当店一押しコース
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
蝦仁ジャンジャン麺/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 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
San course 1名様 8,000
税込

前菜4点/薬膳湯/菘菜万頭/北京ダック
炒青菜/東坡肉/油酥大蝦
肉ジャンジャン麺/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-マ
媽媽(お母さん)の晩御飯コース
Mom's Dinner Course

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 / APPETIZER 中国小吃

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

一人前

二人前より

1,380

(1,518)



※お一人様のお客様には一人前より承ります。

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)

酔和牛肉

酔いどれ牛ローストビーフ

Drunken roasted beef

1,200

(1,320)

酔蝦

大きな酔っ払い海老

Large drunken shrimps

1尾

680

(748)

葱拌牛舌

牛タン葱まみれ

Beef tongue w/ leek sauce

1,200

(1,320)

馬肉塔塔醬

馬肉タルタルユッケ

Horse meat tartar sauce

1,200

(1,320)

海蜇頭

くらげの香味あえ

Jellyfish dressed w/ potherb sauce

1000

(1,100)

サラダ / SALAD

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)

中 M

1,800

(1,980)

小 S

1,300

(1,430)

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)

香菜沙拉

パクチーサラダ

Coriander salad

1,200

(1,320)

蘑菇沙拉

マッシュルーム

サラダ

Mushroom salad

900

(990)

パクチー入り

w/ coriander

1,300

(1,430)

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)

パクチー入り

w/ coriander

1,400

(1,540)

肋骨肉

Meat & bone stew

つまみ骨肉炊き

大陸本場の方の大好物!!

800

(880)

口水雞

Steamed chicken w/ spicy sauce

よだれ鶏

880

(968)

白切雞

Steamed chicken w/ leek sauce

蒸し鶏葱ダレ

880

(968)

棒棒雞

Steamed chicken w/ sesame sauce

蒸し鶏ごまダレ

880

(968)

花椒土豆絲

Shredded potatoes w/ pepper

シャキシャキじゃが芋

680

(748)

腌菜拌紅蘿

Marinated carrots & pickles

人参搾菜マリネ

680

(748)

檸檬雞胗

Gizzards & lemon w/ black pepper

砂肝レモン黒胡椒

780

(858)

干絲拌青菜

Dried tofu & greens

干し豆腐青菜あえ

780

(858)

炸土豆絲

Thinly sliced french fries

極細フライドポテト

880

(968)

皮蛋豆腐

Century egg on tofu

ピータン豆腐

880

(968)

皮蛋

Century egg

ピータン

680

(748)

拍黃瓜

Pounded cucumbers

たたき胡瓜

680

(748)

スープ / SOUP

魚翅湯

Shark fin soup

ふかひれ

スープ

大碗

2,800

L

(3,080)

小碗

1,800

S

(1,980)

藥膳湯

Medicinal herbs soup

藥膳スープ

大碗

1,800

L

(1,980)

小碗

900

S

(990)

蝦雲吞湯

Shrimp wonton soup

海老雲吞スープ

1,500

(1,650)

酸辣湯

Hot & sour soup

サンラータン

1,000

(1,100)

肋骨肉湯

Bone & meat soup

骨肉炊きスープ

880

(968)

西紅柿雞蛋湯

Tomato & egg soup

トマト玉子スープ

1,000

(1,100)

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、表面はバリバリ、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 / 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)
剝椒魚	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)
蛋黄醬大蝦	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)
甜花椰茄子	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)
西红柿炒蛋	北京のトマト卵炒め Peking style stir-fried tomato & egg		1,200 (1,320)

ママ
妈妈餃子 / GYOZA 餃子 “ママ”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。

五 種 餃 子	手打ちオール五種餃子(焼/茹) 5 kinds of handmade gyoza (pan-fried/boiled)	5ケ	660 (726)
		10ケ	1,320 (1,452)
猪 韭 菜 餃 子	手打ち 緑の豚にら餃子(焼/茹) Handmade pork & chives gyoza (pan-fried/boiled)	5ケ	600 (660)
		7ケ	840 (924)
猪 生 姜 餃 子	手打ち 豚生姜餃子(焼/茹) Handmade pork & ginger gyoza (pan-fried/boiled)	5ケ	600 (660)
		7ケ	840 (924)
蝦 仁 餃 子	手打ち 海老餃子(焼/茹) Handmade shrimp gyoza (pan-fried/boiled)	5ケ	700 (770)
		7ケ	980 (1,078)
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)	5ケ	700 (770)
		7ケ	980 (1,078)
牛 肉 餃 子	手打ち 肉肉餃子牛肉、牛舌入り(焼/茹) Handmade beef gyoza (pan-fried/boiled)	5ケ	700 (770)
		7ケ	980 (1,078)
脆 皮 餃 子	クリスピー餃子 Crispy gyoza	20ケ	1,560 (1,716)
		15ケ	1,200 (1,320)
		10ケ	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ケ	650 (715)
		6ケ	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ケ	950 (1,045)
		5ケ	1,580 (1,738)
魚 翅 小 籠 包	フカヒレショウロンポウ Shark fin Xiaolongbao	3ケ	950 (1,045)
		5ケ	1,580 (1,738)
猪 肉 小 籠 包	豚肉ショウロンポウ Pork Xiaolongbao	3ケ	550 (605)
		5ケ	910 (1,000)
肉 焼 賣	肉しゅうまい Steamed pork shumai	3ケ	600 (660)
		5ケ	1000 (1,100)
蝦 魷 魚 春 卷	海老イカ春巻き Shrimp & squid spring roll	1本	700 (770)
什 錦 春 卷	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ケ	450 (495)
猪 肉 小 包 子	ちび豚まん(蒸/焼) Mini-sized pork bun (steamed/pan-fried)	1ケ	140 (154) 3個より
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 手工麵 / HANDMADE NOODLES

大盛り +200 味玉子 +100 香菜 +200

𩵶𩵶麵 ビャンビャン麵 / 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麵です。(※食べにくさが気になる方へ、やや細くした中平麵でのオーダーも承ります。)

鮮蝦𩵶𩵶麵	海老ビャンビャン麵 (汁無)	1,800
	Shrimp Biang Biang noodles w/ shrimp oil (w/ or without soup)	(1,980)
牛肉𩵶𩵶麵	和牛肉ビャンビャン麵 (汁有)	2,800
	Wagyu beef Biang Biang noodles (w/ or without soup)	(3,080)
羊肉𩵶𩵶麵	羊肉ビャンビャン麵 (汁無)	2,200
	Mutton w/ spicy cumin Biang Biang noodles (w/ or without soup)	(2,420)
魯肉𩵶𩵶麵	豚肉ビャンビャン麵 (汁無)	1,500
	Pork Biang Biang noodles (w/ or without soup)	(1,650)

スープ麵 湯麵 / SOUP NOODLES

大盛り +200 味玉子 +100 香菜 +200

手打太麵 / 通常細麵から選べます

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