

【前菜/サラダ】

香辛料の香りで
食欲を増進
まずは前菜からどうぞ

ご注文は各メニュー部分を
押してください

料理長
特選



中華料理を代表するクラゲ
歯ごたえを楽しむ贅沢な料理

冷拌海蜇皮《くらげの冷菜》

1680円

おすすめ



ニンニクと胡麻の風味を効かせた一皿

棒棒鶏《シノワ風バンバンジー》

1100円



さっぱりと茹でた豚肉を
自家製甘辛タレとニンニクラー油ソースで

雲白肉《茹で豚肉の甘辛ソース》

1050円



麻と辣の複雑な味に黒酢をアクセントに

口水鶏《よだれ鶏》

1100円



クラゲの食感をアクセントに

《クラゲ入りサラダ》

1200円



シーザーサラダを中華風アレンジで

《シノワ風シーザーサラダ》

1100円



海老風味のバリバリせんべい

《海老せんべい》

440円



料理長こだわり！
味付けは醤油ベースで

《シノワ風ザーサイ》

550円

【野菜 / 豆腐 / スープ】

胃を温める効果がある為
メイン料理の前
召し上がるのがおすすめ

ご注文は各メニュー部分を
押してください

大火力で一瞬で炒める！
干し海老とニンニクネギ油が
味を引き立てる



台湾風青菜炒め

1~2人前

1000円

3~4人前

1800円

フカヒレと蟹をふんだんに
オイスターソースベースのスープ



フカヒレと蟹のスープ

1人前

1250円

3~4人前

3800円

野菜や海鮮が具たくさん！
中国では「バーバオツアイ」と呼ばれる



八宝菜

1~2人前

980円

3~4人前

1650円

中国名がそのまま日本名になった料理
本場の味を召し上がれ



麻婆豆腐

1~2人前

980円

3~4人前

1800円

上海蟹味噌の濃厚な旨味と
さっぱりした豆腐が引き立てあう



上海蟹味噌入り豆腐煮込み

1~2人前

1100円

3~4人前

1980円

酸味・胡椒・ラー油を効かせて



サンラータン

1人前

400円

3~4人前

1100円

濃厚蟹味噌でトロリと塩味



上海蟹味噌入りフカヒレスープ

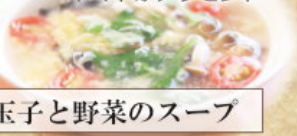
1人前

1500円

3~4人前

4400円

じっくり煮込んだコク
トマトがアクセント



玉子と野菜のスープ

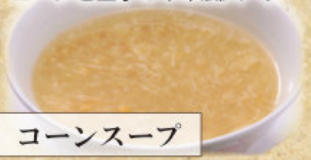
1人前

400円

3~4人前

1100円

コーンと玉子の中華風スープ



コーンスープ

1人前

400円

3~4人前

1100円

【鰻鰯/鮑/帆立】

フカヒレや貝で贅沢に楽しむ

ご注文は各メニューの
価格表示を押してください

料理長
特選



サメの尾ビレを
じっくり煮込んだ
贅沢な一皿
太い繊維質の
歯ごたえを楽しめる

《フカヒレの姿煮込み》

9350円



鮑とフカヒレの贅沢な共演

《鮑とフカヒレの煮込み》

8250円

料理長
特選



まるごと鮑を
じっくり蒸して
特製カキソースを
たっぷりかけて

《まるごと鮑のカキソース鍋かけ》

7150円



柔らかい帆立貝を
トース（中国納豆）で
上品に仕上げた一皿

《帆立の豆鼓炒め》

1500円



おすすめ

帆立と野菜
素早く炒めて
紹興酒の香りが
美味しさを引き立てる

《帆立と野菜の塩味炒め》

1400円

【蟹/海老/烏賊】

強火で仕上げた海鮮の香り
香辛料の香り
中華料理だから楽しめる

ご注文は各メニューの
価格表示を押してください

料理長
特選



蟹たっぷりの玉子焼き
贅沢に上海蟹味噌の餡をたっぷり！

芙蓉蟹 《台湾風蟹入り玉子焼き
濃厚上海蟹味噌餡かけ》

1~2人前
1400円

3~4人前
2400円

人気
No.1



蟹たっぷりの玉子焼き
酢醤油で楽しむのがおすすめ！

芙蓉蟹 《台湾風蟹入り玉子焼き》

1~2人前
880円

3~4人前
1500円

イカと野菜を大火力で一気に炒める！
中国酒をほんの少し入れて
辛さの中に甘さを加えた人気の一皿

中国酒をほんの少し入れて
辛さの中に甘さを加えた人気の一皿

プリプリの海老を
自家製マヨネーズで炒めてクリーミーに！！



おすすめ

《イカと野菜の塩味炒め》

950円



蟹とレタスの塩味炒め

1~2人前
1100円

3~4人前
1980円



人気
No.1

乾焼蝦仁 《海老のチリソース煮込み》

1~2人前
1150円

3~4人前
1980円



沙津蝦仁 《海老のマヨネーズ炒め

1~2人前
1150円

3~4人前
1850円



たっぷりのニラを
イカと一緒に炒めたピリ辛の一品

《イカとニラの辛子炒め》

950円



唐辛子の辛さと
カシューナッツの風味が絶妙！

《イカとナッツの
唐辛子炒め》

950円



おすすめ

蟹爪のフライ

海老のすり身がギッシリ！

2個
680円

4個
1200円



海老風味のバリバリせんべい

《海老せんべい》

440円

【鶏肉料理】

ピリ辛料理

ヘルシー料理

香辛料が決め手で

楽しみ方も色々

中国の旺盛な美味探求心から生まれた料理
皮餅に包んで、葱・胡瓜・甜面醬と共にどうぞ



料理長
特選

北京烤鴨 《北京ダック4枚》

2400円

おすすめ



ニンニクと胡麻の風味でさっぱり楽しめる

棒棒鶏 《シノワ風バンバンジー》

1〜2人前 1100円



麻と辣の複雑な味に黒酢をアクセントで

口水鶏 《よだれ鶏》

1〜2人前 1100円



五香炸鶏球《鶏肉の唐揚げ》

5個盛
990円

10個盛
1800円



パリパリに揚げた
鶏もも肉に
生生姜入りの
酸味のあるソースで
さっぱり楽しめる

油淋鶏腿
《鶏もも肉の唐揚げ 香味野菜ソース》
1〜2人前 880円



ナッツの香ばしさと
辛味と酸味を楽しめる

おすすめ

宮保鶏丁 《鶏肉とナッツの辛子炒め》

1〜2人前 930円



北京ダックにも使われる
「甜面醬」をベースに
鷹の爪で辛味を加えて
甘辛く仕上げた一皿

料理長
特選

醬爆鶏丁 《鶏肉の辛子味噌炒め》

1〜2人前 880円

【牛肉料理】

中華風の色々な味付けで
迫力ある料理が楽しめる

ご注文は各メニューの
価格表示を押してください

おすすめ



柔らかな若狭牛を
シンプルに塩味で
黒胡椒がアクセント

若狭牛と野菜の塩味炒め

1~2人前
1800円

3~4人前
3300円

人気
No.1



細切りピーマンと牛肉の
歯ごたえをお楽しみください

牛肉とピーマンの細切り炒め

1~2人前
1100円

3~4人前
1900円

料理長
特選



柔らかな若狭牛を
自家製の特製 XO 醤ソースで
コクのある中にも
ほのかに辛味を効かせて

若狭牛のXO醤炒め

1~2人前
1900円

3~4人前
3600円

料理長
特選



柔らかな若狭牛を
こだわりのカキソースで

若狭牛と野菜のカキソース炒め

1~2人前
1800円

3~4人前
3500円

【豚肉料理】

時間をかけて調理した豚肉の
それぞれに違う食感や旨味
じっくりご堪能下さい。

ご注文は各メニューの
価格部分を押してください



大火力で一気に炒めて
素早く仕上げるため
キャベツはフレッシュなまま
柔らかな豚肉と共に
歯ごたえの違いも楽しめる

《回鍋肉》

1~2人前
980円

3~4人前
1800円

カリッと揚げた豚肉を
酸味のあるケチャップソースで楽しむ



《酢豚》

1~2人前
980円

3~4人前
1800円

おすすめ



茹でた豚肉を
自家製の甘辛タレと
ニンニクラー油ソースで
香り高い一皿

雲白肉 《茹で豚肉の甘辛ソース》
1050円

【つゆそば】

具材たっぷりのつゆそば
いろいろ料理を楽しむなら
最後に食べるのがおすすめ

ご注文は各メニューボタンを
押してください

おすすめ



特製挽き肉と
ニンニク、唐辛子のピリ辛そば

《台湾風坦々麺》
1100円



野菜、海老、イカ、豚肉がたっぷり

《五目そば》
1100円

料理長
特選



フカヒレ餡をたっぷりかけた贅沢な逸品

《フカヒレ 餡かけ贅沢ラーメン》
2200円



酸味と辛味が
絶妙な醤油ベース
ピリ辛挽き肉と
混ぜて楽しめる

《石焼酸辣坦々麺》

1100円

おすすめ



あったかい麺に
甘味噌をたっぷりかけて！

《ジャージャー麺》
1050円



大きな海老の
優しい塩味そば
海老の香りを
アクセントに

《海老と野菜の
塩味そば》
1100円



玉子と野菜たっぷりの
優しい味わい

《玉子と野菜の
塩味そば》
1050円

【焼きそば/揚げそば】

大火力で香り高く！
食事の最後におすすめ

ご注文は各メニューボタンを
押してください

料理長
特選



海老やホタテがたっぷり！
XO 醬で仕上げた
料理長おすすめの贅沢焼きそば

《海鮮たっぷり
XO 醬の贅沢焼きそば》
1800円



パリパリに揚げた麺に
具だくさんの五目餡がたっぷり！！

《パリパリ五目揚げそば》
1100円



パリパリに揚げた麺に
海老入りの塩味餡がたっぷり！！

《パリパリ海老入り揚げそば》
1200円



具がたっぷりの焼きそば
麺と具をしっかり
混ぜ合わせる台湾風です

《台湾風五目炒め焼きそば》
1200円

おすすめ



カリカリに焼いた麺に
野菜たっぷりの塩味餡をかけて

《豚肉と野菜の
塩味餡かけ焼きそば》
1100円

【ご 飯】

いろんな味が楽しい
中華のご飯
いろいろ料理をたのしむなら
最後に食べるのがおすすめ

ご注文は各メニューの
価格表示をおしてください

おすすめ



トロトロ玉子と
オイスターソースの餡
たっぷり海鮮とご飯を
しっかり混ぜて召し上がれ

《トロトロ玉子の石焼天津飯》

1100円



あつあつで具たくさん
石焼きの器に盛られた
おこげに餡をかけると
パリパリッと音が弾ける！！

《おこげご飯五日餡かけ》

1800円



自慢の大火力で
一気に仕上げるから
お米がくずれず
もちもち食感の炒飯！！

《五目炒飯》

1100円

料理長
特選



海鮮たっぷり餡を
おこげにかけて
パリパリ音も楽しい

《おこげご飯海鮮餡かけ》

1980円



シャキシャキレタス
蟹身たっぷり
さっぱり炒飯！！

《蟹とレタスの炒飯》

1200円



ご飯
280円

【点心 / デザート】

塩味の効いた鹹点心
甘味の嬉しい甜点心
お好きな点心をどうぞ

ご注文は各メニュー部分を
押してください

特製ジャンボ焼売

料理長
特選



粗挽き肉・海老・干し貝柱
料理長こだわりのバランスが絶妙

3個盛
780円

6個盛
1250円

焼き餃子



野菜たっぷりのアツアツ餃子

5個盛
580円

10個盛
1000円

海老蒸し餃子



たっぷりの海老を
甘みのある水晶風の皮に包んで

3個盛
580円

6個盛
1000円

特製 春巻き

料理長
特選



具がキッシリ春巻きを
カリッと揚げて

3個盛
550円

6個盛
1100円

小籠包



熱々のスープを餡頭で包んで

3個盛
770円

6個盛
1400円

ゴマ団子



さつまいもに餡を絡めて

《中華ボテ》
440円



黒ゴマ餡入りもちもち団子

3個盛
440円

6個盛
780円



しっとり冷たい

《アイスクリーム》
440円



中華のデザート 月替わりです

《本日のデザート》
380円

おすすめ



可愛いごしあんのおまんじゅう
中国ではお祝い用の甜点心

《桃まんじゅう》
1個 400円