

## 【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

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



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《茹でた豚肉の甘辛ソース》  
1050円



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

おすすめ



最初のおつまみにどうぞ

《季節の漬物》  
650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



海老風味のパリパリせんべい

《海老せんべい》  
440円



料理長こだわりの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

おすすめ

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

料理長特選

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

【鰯鰯/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三皿  
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



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餡かけ》  
7150円

おすすめ



柔らかい帆立貝をトースター（中国納豆）で上品に仕上げた一皿

《帆立の豆鼓炒め》  
1500円



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！

たっぷりのニラをイカと一緒に炒めたピリ辛の一品



《イカと野菜の塩味炒め》  
950円



《イカとニラの辛子炒め》  
950円

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品



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

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！！



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

おすすめ



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



海老風味のパリパリせんべい

《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

ご注文は各メニュー部分を  
押してください



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

人気  
No.1



大火力ならではの  
衣の香ばしさ  
香り高い「五香粉」  
中華らしい唐揚げ

五香炸鶏球《鶏肉の唐揚げ》

5個盛  
990円

10個盛  
1800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

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



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 香味野菜ソースがけ》

1~2人前 1100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

1200円

3~4人前

2000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  
価格表示を押してください

おすすめ



カリッと揚げた豚肉を  
酸味のある特製ソースで楽しむ

《酢豚》

1~2人前

980円

3~4人前

1800円



大火力で一気に炒めて  
素早く仕上げるため  
柔らかな豚肉と共に  
野菜の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



茹でた豚肉を自家製のだんごソースで  
ニンニク油ソースで  
香り高い一品

《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

料理長特選



フカヒレ館をたっぷりかけた贅沢な逸品

《フカヒレ館かけ贅沢ラーメン》  
2200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



野菜、海老、イカ、豚肉がたっぷり

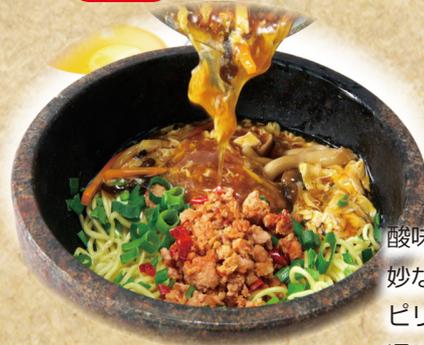
《五目そば》  
1100円



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

おすすめ



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

## 【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

料理長特選

ご注文は各メニューボタンを押してください



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



バリバリに揚げた麺に  
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



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



バリバリに揚げた麺に  
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

# 【ご飯】

いろいろな味が楽しい 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られ

《トロトロ玉子の石焼天津飯》  
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



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！！

《おこげご飯五目餡かけ》  
1800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



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



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



具がギッシリの春巻きを  
カリッと揚げて

3個盛  
550円

6個盛  
1100円

## 小籠包



熱々のスープを饅頭で包んで

3個盛  
770円

6個盛  
1400円

## ゴマ団子



黒ゴマ餡入りもちもち団子

3個盛  
440円

6個盛  
780円



さつまいもに餡を絡めて

《中華ポテト》  
440円



しっとり冷たい

《アイスクリーム》  
440円



中華のデザート

《杏仁豆腐》  
380円

おすすめ



可愛いこ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