

## 【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》

1800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》

1300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

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》

1200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》

1700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》

1300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！  
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

おすすめ

台湾風青菜炒め

1~2人前

1100円

3~4人前

1900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

1500円

3~4人前

4400円

野菜や海鮮が具だくさん！  
中国では「バーバオツァイ」と呼ばれる

八宝菜

1~2人前  
1250円

3~4人前  
2300円

酸味・胡椒・ラー油を効かせて



サンラータン

1人前

500円

3~4人前

1200円

濃厚蟹味噌でトロリと塩味

料理長  
特選

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

1人前

1600円

3~4人前

4600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

500円

3~4人前

1200円

コーンと玉子の中華風スープ

コーンスープ

1人前

500円

3~4人前

1200円

## 【鱻鰨/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》

13000円

鮑とフカヒレの贅沢な共演

《鮑とフカヒレの煮込み》

9200円

おすすめ

柔らかい帆立貝を  
トースー（中国納豆）で  
上品に仕上げた一皿

《帆立の豆鼓炒め》

1600円

まるごと鮑を  
じっくり蒸して  
特製力ギソースを  
たっぷりかけて

8800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  
贅沢に上海蟹味噌の餡をたっぷり！

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  
濃厚上海蟹味噌餡かけ》

1~2人前  
1500円

3~4人前  
2600円

芙蓉蟹 《台湾風蟹入り玉子焼き》

1~2人前  
980円

3~4人前  
1600円

イカと野菜を大火力で一気に炒める！

おすすめ

《イカと野菜の塩味炒め》

1200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》

1100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皿

人気  
No.1

乾焼蝦仁 《海老のチリソース煮込み》

1~2人前  
1500円

3~4人前  
2700円

沙津蝦仁 《海老のマヨネーズ炒め》

1~2人前  
1400円

3~4人前  
2500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》  
1300円

おすすめ

蟹爪のフライ

2個  
770円

4個  
1400円

海老のすり身がギッシリ！

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



おすすめ

宮保鶏丁 《鶏肉とナツツの辛子炒め》

1~2人前 1100円



五香炸鶏球《鶏肉の唐揚げ》

5個盛  
1300円

10個盛  
2400円



パリパリに揚げた  
鶏もも肉に  
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 1400円

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・甜面醤と共にどうぞ



料理長  
特選

北京烤鴨 《北京ダック4枚》

2900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 1200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 1300円



北京ダックにも使われる  
「甜面醤」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

醤爆鶏丁《鶏肉の辛子味噌炒め》

1~2人前 1100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  
1300円

3~4人前  
2200円



《回鍋肉》

1~2人前  
1100円

3~4人前  
1950円



《雲白肉》  
茹で豚肉の甘辛ソース  
1050円

茹でた豚肉を自家製の甘辛たれと  
三шинクラー油ソースで  
香り高い一品

## 【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

料理長  
特選



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

若狭牛の XO 醬炒め

1~2人前  
2000円

3~4人前  
3800円



若狭牛と野菜の塩味炒め

1~2人前  
1800円

3~4人前  
3400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  
1900円

3~4人前  
3600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  
1400円

3~4人前  
2600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醤で仕上げた  
料理長おすすめの贅沢焼きそば

《海鮮たっぷり  
XO醤の贅沢焼きそば》  
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》  
1500円



具がたっぷりの焼きそば  
麺と具をしっかりと  
混ぜ合わせる台湾風です

《台湾風五目炒め焼きそば》  
1400円

おすすめ



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



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》  
1600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》  
1300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



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

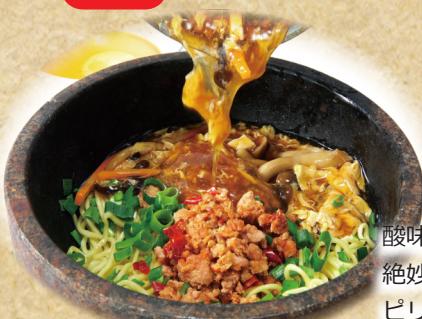
《海老と野菜の  
塩味そば》  
1200円



野菜、海老、イカ、豚肉がたっぷり

《五目そば》  
1300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》

1400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》  
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  
オイスター味の餡  
たっぷり海鮮とご飯を  
しっかり混ぜて召し上げれ

《トロトロ玉子の石焼天津飯》  
1300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》  
1900円



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》  
2200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》  
1300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  
300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  
800円

6個盛  
1500円

## 焼き餃子



野菜たっぷりのアツアツ餃子

5個盛  
660円

10個盛  
1200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  
770円

6個盛  
1400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  
950円

6個盛  
1800円

## 小籠包

人気  
No.1



熱々のスープを饅頭で包んで

3個盛  
800円

6個盛  
1500円

## ゴマ団子



さつまいもに餡を絡めて

《中華ポテト》  
440円



黒ゴマ餡入りもちもち団子

3個盛  
500円

6個盛  
900円



しつつり冷たい

《アイスクリーム》  
440円



中華のデザート

《杏仁豆腐》  
380円



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 500円