

【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》
1,800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》
1,300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》
1,050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》
1,200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》
1,700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》
1,300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
1,100円

3~4人前
1,900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
1,500円

3~4人前
4,400円

野菜や海鮮が具たくさん！
中国では「バーバオツァイ」と呼ばれる

八宝菜

1~2人前
1,250円

3~4人前
2,300円

中国名がそのまま日本名になった料理
本場の味を召し上げ

麻婆豆腐

1~2人前
1,100円

3~4人前
1,900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
1,400円

3~4人前
2,200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
1,200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
1,600円

3~4人前
4,600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
1,200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
1,200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》
13,000円



鮑とフカヒレの贅沢な共演

《鮑とフカヒレの煮込み》
12,500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》
11,000円

おすすめ



柔らかい帆立貝を
トースト（中国納豆）で
上品に仕上げた一皿

《帆立の豆鼓炒め》
1,600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》
1,400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
1,500円

3~4人前
2,600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
980円

3~4人前
1,600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》
1,200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》
1,100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



人気
No.1

乾焼蝦仁 《海老のチリソース煮込み》

1~2人前
1,500円

3~4人前
2,700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
1,400円

3~4人前
2,500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》
1,300円



海老のすり身がギッシリ！

2個
770円

4個
1,400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】

ビリ辛料理
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

ナッツの香ばしさと
辛味と酸味を楽しめる

宮保鶏丁《鶏肉とナッツの辛子炒め》

1~2人前 1,100円



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
1,300円

10個盛
2,400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 1,400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・甜面醬と共にどうぞ



料理長
特選

北京烤鴨 《北京ダック4枚》

2,900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 1,200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 1,300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 1,100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
1,300円

3～4人前
2,200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
1,100円

3～4人前
1,950円



茹でた豚肉を自家製の甘辛たれと
三シニグラ油ソースで
香り高い一品

《雲白肉》
茹で豚肉の甘辛ソース
1,050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
1,800円

3～4人前
3,400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
2,000円

3～4人前
3,800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
1,900円

3～4人前
3,600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
1,400円

3～4人前
2,600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》
1,800円



パリパリに揚げた麺に
具たくさんの五目餡がたっぷり！！

《パリパリ五目揚げそば》
1,500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》
1,400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》
1,100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》
1,600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》
1,300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》
2,200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》
1,200円



野菜、海老、イカ、豚肉がたっぷり

《五目そば》
1,300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》

1,400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》
1,100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》
1,300円

料理長
特選



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》
1,900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》
2,200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》
1,300円



自慢の大火力で
一気に仕上げるから
お米がぐずれず
もちもち食感の炒飯！！

《五目炒飯》
1,100円



ご飯
300円

【点 心 / デ ザ ー ト】

シエンテンシン
塩味の効いた鹹点心
テイエンテンシン
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
1,500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
1,200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
1,400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
1,800円

小籠包



熱々のスープを饅頭で包んで

3個盛
800円

6個盛
1,500円

ゴマ団子



黒ゴマ餡入りもちもち団子

3個盛
500円

6個盛
900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 500円