

◆中国料理 桃園 テイクアウトメニュー◆

2024年4月1日～6月30日

前菜 Cold&Hot Appetizer

			中皿 5～6名様用 (5～6persons)	小皿 3～4名様用 (3～4persons)
珍味三拼盆	三種盛り合わせ	Three Kinds of Cold Delicacies	¥8,100	¥5,400
美饌冷鮑魚	あわびの薄切り冷菜	Cold Sliced Abalone	¥10,800	¥7,300
呂酒海蜇皮	くらげの冷菜	Cold Jelly Fish	¥8,100	¥5,400
葱油白切鶏	蒸し鶏の冷菜 ネギソースかけ	Cold Boiled Chicken	¥5,400	¥3,600
川酸辣双菜	白菜、胡瓜の唐辛子甘酢漬け	Sour Tenjin Cabbage and Cucumber	¥4,100	¥2,700

魚翅(ふかひれ) Shark's Fin

				1名様 (per persons)
紅焼大展翅	ふかひれ姿煮	Braised Shark's Fin Whole Style		¥7,600
蟹肉燴生翅	ふかひれ蟹肉入りスープ	Shark's Fin Soup with Crabmeat		¥4,600

鮑魚(あわび) Abalone

			中皿 5～6名様用 (5～6persons)	小皿 3～4名様用 (3～4persons)
時蔬蠔油鮑	薄切りあわびの オイスターソース煮込み	Braised Abalone and Vegetables	¥14,000	¥9,000
★ 奶油扒鮑片	薄切りあわびの クリーム煮込み	Creamed Sliced Abalone	¥14,000	¥9,000

★印は料理長のおすすめ料理でございます。 ○表示価格には消費税8%が含まれております。

★Chef's Recommendation

○The price includes a 8% consumption tax.

海鮮小菜類(魚介類) Sea food

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
翡翠炒魚球	白身魚の切り身 季節野菜の炒め	Sautéed Sliced Fish and Vegetables	¥8,100	¥5,400
★ 冬菜蒸魚球	白身魚の冬菜蒸し	Steamed Fish with Saltgreen	¥8,100	¥5,400
糖醋炸魚球	魚の唐揚げ甘酢かけ	Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	¥8,100	¥5,400
翡翠炒瑤柱	帆立貝と季節野菜の炒め	Sautéed Scallop and Vegetables	¥8,100	¥5,400
★ 瑤柱炒蝦球	帆立貝と大海老の炒め	Sautéed Scallop and Prawn	¥8,100	¥5,400

蝦・蟹類(えび・かに) Prawn, Shrimp & Crab

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
翡翠炒蝦球	大海老と季節野菜の炒め	Sautéed Prawns and Vegetables	¥8,100	¥5,400
★ 乾焼明蝦球	大海老のチリソース煮	Braised Prawns in Chili Sauce	¥8,100	¥5,400
沙律汁蝦球	大海老のマヨネーズ炒め	Sautéed Prawns in Mayonnaise	¥8,100	¥5,400
蒜茸蒸蝦仁	海老のガーリック風味蒸し	Steamed Shrimps with Garlic Flavor	¥6,900	¥4,600
乾焼鮮蝦仁	海老のチリソース煮	Braised Shrimps in Chili Sauce	¥6,900	¥4,600
翡翠炒蝦仁	海老と季節野菜の炒め	Sautéed Shrimps and Vegetables	¥6,900	¥4,600
★ XO炒蝦仁	海老のXO醬炒め	Sautéed Shrimps in Special Hot Sauce	¥6,900	¥4,600
★ 薑葱焗蟹柳	たらば蟹棒肉のネギ、生姜煮	Sautéed Crabmeat with Ginger and Leek	¥14,000	¥9,000
鼓椒焗蟹柳	たらば蟹棒肉の 黒豆ペースト炒め	Sautéed Crabmeat in Black Bean Sauce	¥14,000	¥9,000
百花釀蟹钳	蟹の爪の揚げもの	Fried Stuffed Crab Claw		1個(1piece) ¥1,400

○表示価格には消費税8%が含まれております。

○The price includes a 8% consumption tax.

鶏類(鶏) Chicken

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
★ 金陵片皮鴨	北京ダック	Crispy Duck Skin Peking Style	¥17,000	¥8,500
腰果炒鶏丁	鶏とカシューナッツ炒め	Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts	¥4,900	¥3,300
豆鼓炆鶏球	鶏の黒豆ソース煮込み	Braised Chicken with Black Bean Sauce	¥4,900	¥3,300
香酥炸鶏球	鶏の唐揚げ	Deep Fried Chicken	¥4,900	¥3,300

牛肉類(牛肉) Beef

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
★ 和牛煎腓脷	和牛ステーキ中国風	Beef Steak Chinese Style		1名様 (per person) ¥3,400
時蔬炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce	¥7,500	¥5,000
鼓椒牛仔肉	牛肉の黒豆ソース炒め	Sautéed Beef in Black Bean Sauce	¥7,500	¥5,000
★ 青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め	Sautéed Shredded Beef and Green Peppers	¥7,500	¥5,000

猪肉類(豚肉) Pork

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
香酥咕嚕肉	甘酢の酢豚	Sweet and Sour Pork	¥5,400	¥3,600
★ 鎮江咕嚕肉	黒酢の酢豚	Sweet and Sour Pork of the Black Vinegar	¥5,700	¥3,800

豆腐類・蔬菜(豆腐・野菜) Tofu / Vegetable

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
麻婆焼豆腐	豆腐と牛挽肉の唐辛子煮込み	Braised Tofu and Minced Beef with Chili Sauce	¥5,200	¥3,500
★ 奶油扒蔬菜	季節野菜のクリーム煮	Creamed Vegetables	¥5,400	¥3,600
郊外炒青菜	季節野菜の炒め	Sautéed Seasonal Vegetables	¥5,400	¥3,600
★ 韭黄炒銀芽	黄にらともやしの炒め	Sautéed Yellow Leek and Bean Sprout	¥5,400	¥3,600

鶏蛋(玉子) Egg

			中皿 5~6名様用 (5~6persons)	小皿 3~4名様用 (3~4persons)
香煎芙蓉蟹	広東風蟹玉子焼き	Crabmeat Omelette	¥5,400	¥3,600
滑蛋炒海鮮	海鮮入り柔らか玉子炒め	Sautéed Seafood and Egg	¥5,400	¥3,600

○表示価格には消費税8%が含まれております。

○The price includes a 8% consumption tax.

炒麵類 (焼きそば・焼きビーフン) Fried Noodle

八珍炒麵	五目入り焼きそば	Fried Noodles with Chop-suey	¥1,900
牛肉炒麵	牛肉入り焼きそば	Fried Noodles with Beef	¥1,900
蝦仁炒麵	海老入り焼きそば	Fried Noodles with Shrimp	¥1,900
叉焼炒麵	チャーシュー入り焼きそば	Fried Noodles with Barbecued Pork	¥1,900
★ 鼓油炒麵	炒め焼きそば	Fried Noodles in Soy Sauce	¥1,900
★ 海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば	Fried Noodles with Seafood	¥3,200
家郷米粉	五目入り焼きビーフン	Fried Rice Noodles with Meat and Vegetables	¥1,900

飯類 (御飯) Fried Rice & Rice

★ 蟹肉炒飯	蟹肉入りチャーハン	Fried Rice with Crabmeat	¥2,100
蝦仁炒飯	海老入りチャーハン	Fried Rice with Shrimps	¥1,900
広州炒飯	五目入りチャーハン	Fried Rice with Chop-suey	¥1,900

★印は料理長のおすすめ料理でございます。

★Chef's Recommendation

○表示価格には消費税8%が含まれております。

○The price includes a 8% consumption tax.

點心(点心) Dim Sum

★ 北京小籠包	小籠包	Pork Dumplings with soup	4個(4piece)	¥1,600
雀肉魚翅餃	ふかひれ入り蒸し餃子	Steamed Shark's Fin Dumplings	4個(4piece)	¥1,300
蟹黄蒸燒売	シューマイ	Shu-Mai Dumplings	4個(4piece)	¥1,300
筍尖鮮蝦餃	海老の蒸し餃子	Steamed Shrimp Dumplings	4個(4piece)	¥1,300
翡翠韭菜餃	韭菜風味蒸し餃子	Steamed Leek Dumplings	4個(4piece)	¥1,300
★ 特製鍋貼餃	特製韭菜入り焼き餃子	Sautéed Leek Dumplings	3個(3piece)	¥1,050
特製海老餃子	特製海老入り焼き餃子	Sautéed Shrimp Dumplings	3個(3piece)	¥1,050
★ 脆皮炸春捲	海老はるまき	Spring Roll	1本(1roll)	¥325
蜜汁叉燒飽	チャーシュー入り饅頭	Steamed Bun with Barbecued pork	1個(1piece)	¥325
瑤柱貴妃飽	干し貝柱入り饅頭	Steamed Bun with Scallop	1個(1piece)	¥325

甜品(デザート) Desserts

玫瑰蓮蓉飽	蓮の実あん入り饅頭	Steamed Bun with Lotus Seed Filling	1個(1piece)	¥325
玫瑰豆沙飽	あん入り饅頭	Steamed Bun with Red Bean Paste	1個(1piece)	¥325
葱油馬拉糕	マレーシア風蒸しカステラ	Chinese Steamed Cake Malaysia Style	1個(1piece)	¥750
蓮蓉芝麻球	蓮の実あん入り胡麻団子	Fried Lotus Seed Ball with Sesame	1個(1piece)	¥325
★ 杏仁凍豆腐	果物入り杏仁豆腐	Cold Almond Jelly with Fruits		¥750
蜜瓜凍豆腐	メロン入り杏仁豆腐	Cold Almond Jelly with Melon		¥1,100
香芒凍布甸	マンゴプリン	Mango Pudding		¥900
蜜瓜西米露	メロン入り タピオカココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca and Melon		¥1,400
香芒西米露	マンゴ入り タピオカココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca and Mango		¥1,100

○表示価格には消費税8%が含まれております。

○The price includes a 8% consumption tax.