身体に優しい味付けのスープ。

スープ SOUP

食べることは薬を飲むのと同じくらい大切。この「医食同源」こそ、中華料理の基本思想です。生薬とハム、たっぷりのきのこの旨味と香りが口いっぱいに広がる新感覚の薬膳スープです。

01

❖ 当帰と金華ハムときのこの薬膳スープ
药膳蘑菇汤　1,200円（税込1,320円）

❖ カニとコーンの極上スープ
蟹肉玉米汤　900円（税込990円）

❖ トマトと玉子のスープ
西红柿鸡蛋汤　700円（税込770円）

❖ 細切り豚肉と豆腐の酸辣湯（スーラータン）
酸辣汤　700円（税込770円）

コリコリのきくらげと、柔らかい豆腐、豚肉の旨味が濃縮されたとろみのあるスープ。
豊かな酸味と辛みが絶妙にからみあい、あとを引く美味しさです。
体の芯から温まりますので、寒い日はもちろん、暑い日の冷房疲れの体にも、おすすめです。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an Image.

国産食材使用

お薦め

ジュージューと焼ける音、湯気、香り…
素材の旨味や風味を味覚だけではなく
五感でお楽しみ下さい。

05 煎饺 焼き餃子（5個） 680円（税込748円）

06 海鮮春巻（2本） 海鲜春卷 680円（税込748円）

07 海鮮湯葉巻き（3本） 海鲜腐卷 600円（税込660円）

08 五目揚げもち（3個） 咸水角 800円（税込880円）

09 翡翠蒸し餃子（3個） 翡翠饺 500円（税込550円）

10 春巻（3本） 春卷 600円（税込660円）

11 担々水餃子（5個） 担担水饺 680円（税込748円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

お薦め

職人の手作りによる本場の点心を
お楽しみください

点心 DIM-SUM

12 小笼包 小籠包（3個） 680円（税込748円）

13 銀絲巻（中華蒸しパン）（1本） 银丝卷 350円（税込385円）

14 錦糸シューマイ（3個） 金丝烧麦 600円（税込660円）

15 大根もち（2個） 萝卜糕 600円（税込660円）

16 桃饅頭（3個） 奶王寿桃 500円（税込550円）

17 チャーシューまん（2個） 叉烧包 500円（税込550円）

18 フカヒレ蒸し餃子（3個） 鱼翅蒸饺 800円（税込880円）

19 海老蒸し餃子（3個） 水晶虾饺 600円（税込660円）

20 シューマイ（3個） 广东烧麦 500円（税込550円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

前菜 APPETIZER

お酒のおつまみに！

21 ❖豚肉の三色テリーヌ
三色肴肉 1,300円（税込1,430円）
脂の旨味と赤身肉の旨味をバランスよく楽しめます。ワインとも相性抜群の一品！

22 ❖塩たまごの鶏肉巻き
咸蛋鸡卷 1,000円（税込1,100円）
塩漬けにしたアヒルの卵を鶏の胸肉で巻いた一品。
塩辛さと濃厚な黄身の味は、
一度食べるとやみつきに。

23 ❖豚肉のにんにく香味醤油ソースがけ
蒜泥白肉 1,100円（税込1,210円）

24 ❖よだれ鶏
口水鸡 1,000円（税込1,100円）

25 ❖くらげのネギ油和え
葱油酥蜇 1,100円（税込1,210円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an Image.

前菜 APPETIZER

お酒のおつまみに！

26 ❖前菜三種盛り合わせ
冷菜三拼盘 2,000円（税込2,200円）

27 ❖干し豆腐ラー油和え
红油干丝 900円（税込990円）

28 ❖ピータン
皮蛋 600円（税込660円）

29 ❖腸詰
港式香肠 1,000円（税込1,100円）

30 ❖車海老のネギ油ソース和え
葱油甜虾 1,400円（税込1,540円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an Image.

海鮮 SEAFOOD

プリプリの海老、イカ、ホタテ等
海鮮料理をあつめました。

海老をカラッと揚げ、甘みのある台湾風マヨネーズソースで和えました

31 ❖ 大海老の濃厚マンゴーソース
富貴虾球　2,000円（税込2,200円）

お薦め

32

あっさり塩味のプリプリ海老は香り豊かで爽やかなジャスミン茶との相性が抜群です。お口の中に広がる清々しい後味は格別で、中華料理の醍醐味が味わえます。

❖ 海老とアスパラの炒め物
茉莉虾球　1,800円（税込1,980円）

33 ❖ 大海老のチリソース
干烧明虾　2,000円（税込2,200円）

34 ❖ 海鮮八宝菜
海鮮八宝菜　1,400円（税込1,540円）

※混雑時は一部お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

海鮮 SEAFOOD

プリプリの海老、イカ、ホタテ等
海鮮料理をあつめました。

気仙沼産鮫使用

美肌

コラーゲンたっぷり！
美味しく食べて
体の中から美しく。

35 ❖ フカヒレの姿煮
红烧排翅　中 5,000円（税込5,500円）
大 9,000円（税込9,900円）

お薦め

36 ❖ 白身魚の四川風煮込み
水煮鱼片　1,500円（税込1,650円）

37 ❖ 牡蠣と豆腐の煮込み
牡蛎豆腐煲　2,100円（税込2,310円）

38 ❖ 帆立とアスパラ炒め
芦笋炒鲜贝　2,000円（税込2,200円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

肉類 MEAT

鶏 鴨 豚 牛 羊

お肉の素材を活かした中華スパイスで
色々な味をお楽しみいただけます。

39 北京烤鴨
❖北京ダック
一羽 8,500円（税込9,350円）
半羽 4,500円（税込4,950円）

40 ❖鶏肉とピーナッツ唐辛子の辛味炒め
宮保鶏丁 1,200円（税込1,320円）

41 ❖油淋鶏（ユーリンチー）
油淋鸡 1,200円（税込1,320円）
揚げた鶏肉に刻んだ長ネギと醤油ベースの甘酸っぱいたれをかけた中国料理。

42 ❖ニラレバ炒め
韭菜炒猪肝 1,000円（税込1,100円）

43 ❖国産豚タンの黒酢醋豚
咕老肉 1,400円（税込1,540円）

※混雑時は一部お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

44 ❖チンジャオロース
青椒肉丝 1,200円（税込1,320円）

45 ❖回鍋肉（ホイコーロー）
回锅肉 1,200円（税込1,320円）

46 ❖牛肉ときのこの黒胡椒風味炒め
黒椒牛柳 1,500円（税込 1,650 円）

❖牛肉の四川風煮込み
水煮牛肉 1,600円（税込1,760円）
旨みたっぷりの牛肉を、唐辛子と豆板醤で煮込んだ風味豊かな一皿です。立ち昇る芳ばしい香りに、思わず食欲が掻き立てられるはず。辛さの後に残る旨みの余韻をご堪能ください。

47 ❖上海カニ味噌の豚肉団子
蟹粉狮子头 一人前 680円（税込 748 円）

48

※混雑時は一部お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

豆腐 TOFU

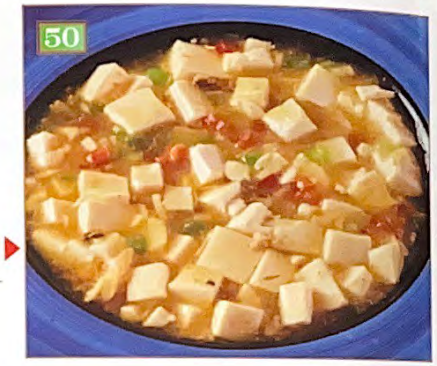
身体に優しい野菜や豆腐を
ふんだんに使用したお料理です。

豆板醤と山椒をミックスして作る「麻婆豆腐」はおすすめの逸品。山椒や唐辛子でピリッと刺激を効かせています。口いっぱいに広がる、複数の香辛料による麻辣の旨みがたまりません。辛さは調整可能ですので、辛いものが苦手な方も安心してご注文ください。

お薦め

49 麻婆豆腐 ❖ 麻婆豆腐 1,100円（税込1,210円）

50



❖ 上海カニ味噌と豆腐の旨塩煮込み
蟹粉豆腐 1,500円（税込 1,650 円）

さっぱり塩味と柔らかい食感は、老若男女問わずお召し上がりいただけます。

51 ❖ 揚げ豆腐と豚肉四川風煮込み
家常豆腐 1,200円（税込1,320円）

※混雑時は一部お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

野菜 VEGETABLE

身体に優しい野菜や豆腐を
ふんだんに使用したお料理です。

52 ❖ 豆苗炒め
清炒豆苗 1,100円（税込1,210円）

53 ❖ 季節野菜と湯葉炒め
青菜炒腐皮 1,500円（税込1,650円）

54 ❖ 茄子と豚肉の四川風炒め
魚香茄子 1,200円（税込1,320円）

55 茎の中が空洞なことから名付けられた中国野菜「空芯菜」。そのシャキシャキの歯ごたえと豊かな風味は、ご飯がすすむ一品です。

❖ 空心菜のニンニク炒め
蒜蓉空心菜 1,200円（税込1,320円）

※混雑時は一部お料理のご提供にお時間が掛かる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

麺・飯
NOODLE & RICE

タンメン、焼きそば、炒飯は
どれも個性的な味付けで後味もさっぱり。

57 ❖ フカヒレ姿煮込み麺
角翅面 3,200円（税込3,520円）

お薦め

56 ❖ 担々麺
担担面 1,200円（税込1,320円）

58 ❖ 汁なし担々麺
无汁担担面 1,300円（税込1,430円）

59 ❖ 海鮮五目スープ麺
海鮮汤面 1,400円（税込1,540円）

60 ❖ 五目醤油らーめん
五目酱油面 1,400円（税込1,540円）

61 ❖ チャーシュー麺
叉烧面 1,400円（税込1,540円）

62 ❖ 上海焼きそば
上海炒面 1,100円（税込1,210円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

麺・飯
NOODLE & RICE

タンメン、焼きそば、炒飯は
どれも個性的な味付けで後味もさっぱり。

お薦め

63 ❖ チャーシュー炒飯
叉烧炒饭 1,200円（税込1,320円）

65 ❖ 扬州炒饭 五目炒飯
1,300円（税込1,430円）

64 ❖ 麻婆豆腐あんかけご飯
麻婆盖饭 1,100円（税込1,210円）

66 ❖ 豚角煮あんかけご飯
扣肉饭 1,300円（税込1,430円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image.

デザート

やっぱり別腹、食後もしっかりデザートタイム。

DESSERT

愛玉（あいゆい）とは、台湾中北部の山間部に自生する「薄天イタビ」の種子のことです。
愛玉から作った寒天状のゼリーは、プルプル食感がクセになります。

67 愛玉 ❖ 愛玉ゼリー 500円（税込 550 円）

68 ❖ マンゴープリン
芒果布丁 500円（税込 550 円）

69 ❖ アイスクリーム
冰激凌 400円（税込 440 円）

70 お薦め ❖ 杏仁豆腐
杏仁豆腐 500円（税込 550 円）

中華スイーツと言えばこれ！
皮がパリパリでとっても香ばしい！
あっさりした胡麻とあずきのブレンド
あんだから、いくらでもイケちゃいます♪

お薦め

71 芝麻球 ❖ ごま団子（3個） 600円（税込660円）

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image

泉饗特選コースメニュー

梅コース

2名様より
お一人様 4,000円（税別）
（税込 4,400 円）

- 季節の前菜三種盛り合わせ
- 金華ハムとフカヒレの極上スープ
- 大海老とアスパラの炒め物
- 黒酢豚
- 特製麻婆豆腐
- 豆苗の紹興酒風味炒め
- 点心二種盛り合わせ
- 台湾腸詰入り炒飯
- デザート

【全九品】

蘭コース

2名様より
お一人様 6,000円（税別）
（税込 6,600 円）

- 季節の前菜五種盛り合わせ
- 烏骨鶏ときのこの蒸しスープ
- 白身魚とセロリ
- エビマヨ
- 特製麻婆豆腐
- 豆苗の紹興酒風味炒め
- 点心二種盛り合わせ
- フカヒレあんかけご飯
- デザート

【全九品】

竹コース

2名様より
お一人様 8,000円（税別）
（税込 8,800 円）

- 季節の前菜豪華盛り合わせ
- 金華ハムと干し貝柱の蒸しスープ
- 気仙沼産フカヒレの姿煮
- 白身魚とセロリ
- 黒酢豚
- 干し海老入り麻婆豆腐
- 湯葉と野菜の炒め物
- 点心三種盛り合わせ
- 海鮮炒飯
- デザート

【全十品】

菊コース

2名様より
お一人様 10,000円（税別）
（税込 11,000 円）

- 季節の前菜豪華盛り合わせ
- 干し椎茸と烏骨鶏の蒸しスープ
- 気仙沼産フカヒレの松露（トリュフ）ソース煮
- 大海老と松の実の炒め物
- 上海カニ味噌入り豚肉団子
- 干し海老入りの特製麻婆豆腐
- 点心三種盛り合わせ
- 金華ハムと野菜炒飯
- デザート

【全九品】

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an image

泉饗特選コースメニュー

揚州 コース 2名様より

お一人様 15,000円(税別)
(税込 16,500 円)

- 季節の前菜盛り合わせ
- フカヒレとアミガサタケの極上スープ
- 大海老のジャスミン茶風味
- 牛頬肉の黒酢酢豚
- ラムスペアリブの黒胡椒風味
- 上海カニ味噌入り豚肉団子
- 温野菜のカボチャソース
- 点心三種盛り合わせ
- 金華ハムとポルチーニ茸焼きそば
- デザート

【全十品】

成都 コース 2名様より

お一人様 12,000円(税別)
(税込 13,200 円)

- 季節の前菜豪華盛り合わせ
- 干し貝柱と白菜の極上スープ
- 気仙沼産フカヒレの上海カニ味噌風味
- 大海老の成都風味チリソース
- 海鮮と多種唐辛子の蒸し物
- 和牛ときのこの麻辣(マーラー)風煮込み
- 本格特製麻婆豆腐
- 点心三種盛り合わせ
- 鶏肉入り黒胡椒炒飯
- デザート

【全十品】

豪 コース 2名様より

お一人様 30,000円(税別)
(税込 33,000 円)

- 季節の前菜盛り合わせ
- 椎茸とスッポンの極上スープ
- 気仙沼産特大フカヒレの黒松露(トリュフ)ソース
- ナマコとキビの姿煮
- フォアグラとパンの赤ワインソース
- アワビ入り豚肉団子
- 牛頬肉の黒酢酢豚
- 点心三種盛り合わせ
- 冷麺の胡麻ソース キャビア 仕立
- デザート

【全十品】

※写真はイメージです。 季節などによって内容は異なります。
Cooking changes according to the season. The Picture is an Image

CHINESE RESTAURANT SENKYO