

川崎料理長のおすすめ料理

Chef's Recommendation

1~2名様
1~2 Persons

3~4名様
3~4 Persons

酔翁浸双鮮	帆立貝の貝柱、天使の海老の紹興酒漬け Shrimp and Scallops Marinated in Chinese Rice Wine	¥3,500	¥5,250
泡辣紅柳菜	赤キャベツのチャイニーズピクルス Chinese Pickled of Red Cabbage	¥2,000	¥3,000
上湯大銀翅	コニッシュジャックのヒレの姿煮 香港スタイル(1枚) Braised Whole Cornish Jack Fin Hong Kong-Style (One Whole)	¥9,500	
南瓜蟹肉翅	コニッシュジャックと蟹肉入り南瓜のポタージュ(1名様分) Pumpkin Cream Soup with Cornish Jack Fin and Crab Meat(PerCup)	¥2,500	
蠔皇原隻鮑	蝦夷アワビの極上ブラウンソース煮込み(1個) Braised Japanese Abalone in Brown Sauce(One Shell)	¥6,000	
鴛鴦大蝦球	大海老のチリソースとマンゴーマヨネーズソース2色仕立て Shrimp in Chili Sauce and Mango Mayonnaise Sauce	¥4,800	¥7,200
秋菇焗馬頭	甘鯛の松笠揚げ 7種キノコの特製ソース Deep-fried Sweetfish with Mushroom Sauce	¥4,400	
彩椒牛柳粒	牛フィレ肉とマカデミアナッツのミックスペッパー炒め Stir-fried Beef Fillet and Macadamia Nut with Mixed Peppers	¥4,800 (120g)	¥7,200 (180g)
漆黑東坡肉	豚の角煮揚げ 漆黒の黒酢ソース Fried Pork with Black Vinegar Sauce	¥3,500	¥5,250
鹹酸菜炒飯	叉焼と高菜のピリ辛炒飯(1名様分) BBQ Pork and Pickled Mustard Greens Fried Rice(PerCup)	¥2,300	
豆豉鶏球飯	若鶏と黒豆の蒸しご飯(1名様分) Steamed Rice with Chicken and Black Bean(PerCup)	¥2,100	
荔枝西米露	ライチとタピオカ入りココナッツミルク(1名様分) Coconut Milk with Lychee and Tapioca (PerCup)	¥1,700	



冷盆類	前菜 Appetizer	1~2名様	3~4名様
		1~2 Persons	3~4 Persons
三拼盆	三種前菜の盛り合わせ Three Kinds of Assorted Appetizers	¥4,200	¥6,300
掛炉叉焼	窯焼きチャーシュー Barbecued Pork	¥4,000	¥6,000
海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	¥4,600	¥6,900
白油鶏	蒸し鶏の冷製 Steamed Cold Chicken with Green Onion and Ginger Sauce	¥3,500	¥5,250
川式口水鶏	よだれ鶏 Steamed Cold Chicken with Spicy Sauce	¥3,800	¥5,700
湯類	スープ Soup	1名様分 1 Per Cup	

蟹貝燕菜	蟹肉と干し貝柱入りつばめの巢のスープ Bird's Nest Soup with Crab Meat and Dried Scallops	¥6,000
酸辣湯	海の幸入り酸辣湯 Hot and Sour Soup with Seafood	¥1,600
真珠米湯	コーンスープ Corn Soup	¥1,600
浄素菜湯	旬野菜のスープ Seasonal Vegetables Soup	¥1,500



蝦、蟹類	海老 蟹 Prawns and Crab	1~2名様	3~4名様
		1~2 Persons	3~4 Persons
乾焼明蝦	海老のチリソース煮 Quick-Fried Prawns in Chili Sauce	¥4,800	¥7,200
椒塩明蝦	海老の香り揚げ Deep-Fried Prawns with Japanese Pepper	¥4,200	¥6,300
蒜爆蝦片	海老のニンニク炒め Stir-Fried Prawns with Garlic Sauce	¥3,800	¥5,700
白汁蝦捲	海老のマヨネーズソース Stir-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce	¥4,400	¥6,600
蟹粉炒蛋	蟹肉入りオムレツ Crab Meat Omelet Cantonese Style	¥3,400	¥5,100
百花蟹钳	蟹爪の衣揚げ(1個) Crispy-Fried Crab Claw (one piece)	¥1,850	
海産類	貝 Shell Fish	1~2名様	3~4名様
		1~2 Persons	3~4 Persons

蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	¥7,000	¥10,500
奶油鮑魚	鮑のクリーム煮込み Braised Abalone in Cream Sauce	¥7,000	¥10,500
蘭花扇貝	貝柱とブロッコリー炒め Stir-fried Scallops and Broccoli	¥3,800	¥5,700
豆豉扇貝	貝柱の黒豆ソース炒め Stir-fried Scallops with Black Bean Sauce	¥3,800	¥5,700



牛肉、猪肉類	牛肉 豚肉	Beef and Pork	1~2名様	3~4名様
			1~2 Persons	3~4 Persons
蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Stir-Fried Beef with Oyster Sauce		¥4,600	¥6,900
豆豉牛肉	牛肉の黒豆ソース炒め Stir-Fried Beef with Black bean Sauce		¥4,600	¥6,900
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒ソース炒め Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce		¥4,600	¥6,900
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-Fried Beef with Green Pepper		¥3,800	¥5,700
古老汁肉	酢豚 Sweet and Sour Pork		¥3,500	¥5,250
鎮江古老肉	黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar		¥3,500	¥5,250



鴨 鶏		1~2名様 1~2 Persons	3~4名様 3~4 Persons
北京烤鴨	北京ダック Beijing Duck	¥9,500 (半羽 Half)	¥19,000 (一羽 Whole)
青椒腰果鶏丁	鶏肉とピーマン、カシューナッツの炒め Stir-Fried Diced Chicken with Green Pepper and Cashew Nut	¥3,100	¥4,650
軟炸鶏	鶏肉の香り揚げ Crispy Fried Chicken	¥3,400	¥5,100
油淋鶏	鶏肉のから揚げ 油淋ソース Crispy Fried Chicken with Flavored Soy Sauce	¥3,100	¥4,650
香檸煎鶏	鶏肉のから揚げ レモンソース Crispy Fried Chicken with Lemon Sauce	¥3,400	¥5,100
漁香鶏片	鶏肉の辛子炒め 四川風 Stir-Fried Chicken Szechwan Style	¥3,100	¥4,650
素菜鶏片	鶏肉と季節野菜の炒め Stir-Fried Chicken with Seasonal Vegetables	¥3,100	¥4,650



豆腐、蔬菜類	豆腐	野菜	Bean Curd and Vegetables	1~2名様 1~2 Persons	3~4名様 3~4 Persons
--------	----	----	--------------------------	----------------------	----------------------

蝦仁豆腐	豆腐と海老の煮込み Braised Bean Curd with Shrimp	¥3,200	¥4,800
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み Braised Bean Curd with Crab Meat	¥3,200	¥4,800
麻婆豆腐	四川麻婆豆腐 Mapo Tofu	¥2,900	¥4,350
炒碧緑時蔬	季節野菜の炒め Stir-Fried Mixed Vegetables	¥2,600	¥3,900
奶油白菜	白菜のクリーム煮 Braised Chinese Cabbage with Cream Sauce	¥2,600	¥3,900
干貝津白	白菜と干し貝柱の煮込み Braised Chinese Cabbage with Dried Scallop	¥2,600	¥3,900
漁香茄子	茄子の辛子炒め 四川風 Stir-Fried Eggplants and Pork with Spicy Sauce Szechwan Style	¥2,600	¥3,900

点心	点心	Dim Sum
----	----	---------

鍋貼煎餃	こだわりの鉄板焼き餃子 (5個) Specialty Pan-Fried Dumplings "Gyoza" (5 pieces)	¥2,500
蒸鮮蝦餃	海老入り蒸し餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumplings (3 pieces)	¥1,350
蟹黄焼売	肉シューマイ (3個) Pork Steamed Dumplings (3 pieces)	¥1,050
海鮮焼売	海鮮シューマイ (3個) Seafood Steamed Dumplings (3 pieces)	¥1,050
春巻	春巻き (3本) Spring Roll(3pieces)	¥1,350
小籠包	小籠包 (3個) Steamed Soup Dumpling with Pork (3 pieces)	¥1,500
炸雲吞	ワンタンスープ Wonton in Soup	¥1,650
炸雲吞	揚げワンタン Deep-Fried Wonton	¥1,650
花巻	花巻 (1個) Steamed Bun (1 piece)	¥500

麺類	麺類	Noodles	1名様分 1 Per Cup
什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば Chop Suey Fried Noodles Thick Sauce		¥2,400
海鮮炒麺	海鮮あんかけ焼きそば Seafood Fried Noodles Thick Sauce		¥2,700
素菜炒麺	野菜あんかけ焼きそば Vegetable Fried Noodles Thick Sauce		¥2,200
上海炒麺	上海焼きそば Fried Noodles Shanghai Style		¥2,300
什錦湯麺	五目あんかけつゆそば Chop Suey Soup Noodles		¥2,400
海鮮湯麺	海鮮あんかけつゆそば Seafood Soup Noodles		¥2,700
素菜湯麺	野菜あんかけつゆそば Vegetable Soup Noodles		¥2,200
鶏絲湯麺	細切り鶏肉つゆそば Shredded Chicken Soup Noodles		¥2,300
芝麻坦々麺	王朝特製 坦々麺 DanDan Noodles		¥2,400



鍋巴類	おこげ類 Crispy Rice	1~2名様 1~2 Persons	3~4名様 3~4 Persons
什錦鍋巴	五目おこげ Crispy Rice with Chop Suey Thick Sauce	¥4,000	¥6,000
海鮮鍋巴	海鮮おこげ Crispy Rice with Seafood Thick Sauce	¥4,500	¥6,750
飯類	ご飯類 Rice	1名様分 1 Per Cup	

什錦炒飯	五目炒飯 Chop Suey Fried Rice	¥2,300
蝦仁炒飯	海老炒飯 Shrimp Fried Rice	¥2,300
広東炒飯	広東炒飯 Crab Meat and Lettuce Fried Rice	¥2,300
什錦燴飯	五目あんかけご飯 Steamed Rice with Chop Suey Sauce	¥2,400
海鮮燴飯	海鮮あんかけご飯 Steamed Rice with Seafood Sauce	¥2,700
素菜燴飯	野菜あんかけご飯 Steamed Rice with Vegetable Sauce	¥2,200
什錦粥	五目お粥 Rice Porridge with Chop Suey	¥2,300
海鮮粥	海鮮お粥 Rice Porridge with Seafood	¥2,300



芒果布甸	マンゴープリン(1名様分) Mango Pudding(for 1person)	¥1,700
麻球	あずきあん入り胡麻団子(1個) Deep-fried Sweet Sesame Ball(1piece)	¥460
鮮果豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐(1名様分) Almond Jelly with Seasonal Fruit(for 1person)	¥1,900
西米椰汁	タピオカ入りココナッツミルク(1名様分) Coconut Milk with Tapioca(for 1person)	¥1,400

