

S u i k a i

# 翠海

TEL 03-3338-5188

2F, 2-13-2, Asagaya-Kita, Suginami-ku


Open 11:30am-2:30pm/5:30pm-11:30pm

Credit Cards Accepted


## 前菜 Appetizers



Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)


### 1. 上質鮑とふかひれとくらげの和え物


Joshitsu Awabi To Fukahire To Kurage No Aemono (Marinated Abalone, Shark Fin and Jellyfish) ..... ¥ 3250/4860 



2. 自家製六種冷菜の盛り合わせ Jikasei Rokushu Reisai No Moriawase (Homemade 6 kind Appetizers) ..... ¥ 2380/3600 



3. くらげの中国山東家庭風味 Kurage No Chugoku Shanton Katei Fumi (Jellyfish Shandong Style) ..... ¥ 1950/2950 

4. 棒棒鶏(蒸し地鶏の山椒胡麻ソース掛け) Banbanji (Bang-Bang Chicken (Steamed Chicken with Japanese Pepper and Sesame sauce)) ..... ¥ 1300/2160  

5. 青島ピータン生姜ソース掛け Tsing Tao Pitan Shoga Sauce Kake (Tsing Tao Century Egg with Ginger Sauce) ..... ¥ 1100/1650 


6. キュウリの甘辛味酢漬け Kyuri No Amakara Aji Suzuke (Cucumber with Sopicity Sweet-sour pickles) ..... ¥ 650/1000 


7. 和牛すね肉の中華野菜ソース掛け Wagyu Suneniku No Chuka Yasai Sauce Kake (Beef Shank with Chinese vegetable sauce) ..... ¥ 870/1310  



8. 上質鮑の冷菜 Joshitsu Awabi No Reisai (Abalone Appetizer) ..... ¥ 4350/6500  



## スープ Soups


Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)



11. 蟹肉入りフカヒレスープ Kaniniku Iri Fukahire Soup (Shark Fin Soup with Crab Meat) ..... ¥ 2700/4150 



12. フカヒレの濃厚スープ Fukahire No Noko Soup (Shark Fin Soup) ..... ¥ 2700/4150 

13. 特選貝柱と冬瓜の上湯スープ Tokusen Kaibashira To Togan No Shantan Soup (Shangtang Soup with Scallops and Winter Melon) ¥ 2700/4150  

14. 蟹肉と山芋の宮廷スープ Kaniniku To Yamaimo No Kyutei Soup (Courtly Soup with Crab Meat and Japanese Yam) ¥ 1650/2950  


15. 酢辛味スープ Su Karami Soup (Hot and Sour Soup) ..... ¥ 1650/2490 


16. 鶏肉と中華ハム、豆腐入りスープ Toriniku To Chuka Ham Tofu Iri Soup (Chicken and Chinese Ham Soup with Tofu) ..... ¥ 1650/2490  


17. 蟹肉と玉子入りコーンスープ Kaniniku To Tamago Iri Corn Soup (Corn Soup with Crab Meat and Egg) ..... ¥ 1650/2490  


## ふかひれ・鮑・なまこ


Shark fin/Abalone/Sea Cucumber Regular/Large



21. 干しふかひれの中国醤油姿煮込み Hoshi Fukahire No Chugoku Shoyu Sugata Nikomi (Shark Fin With Soy Sauce) ... ¥ 7990/8990 



22. 上質ふかひれの濃厚スープ煮込み Joshitsu Fukahire No Noko Soup Nikomi (Top Quality Shark Fin Soup) ..... ¥ 7990/8990 



23. 上質ふかひれの上湯スープ土鍋煮込み Joshitsu Fukahire No Shantan Soup Donabe Nikomi (Top Quality Shark Fin Hot Pot with Shangtang Soup) ..... ¥ 8250/9500 

24. 上質ふかひれの蟹味噌煮込み Joshitsu Fukahire No Kani Miso Nikomi (Top Quality Shark Fin Stew With Crab Paste) ¥ 8500/9950 

25. 上質鮑となまこのオイスター・ソース煮込み (Top Quality Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce) ..... ¥ 4990/7500 



26. なまこの長葱煮込み (Sea Cucumber and Leek Stew) ..... ¥ 3890/5900  



27. 上質鮑のオイスターソース煮野菜添え (Top Quality Abalone in Oyster Sauce With Vegetables) ..... ¥ 4550/6850  



28. 上質鮑のクリーム煮 (Top Quality Abalone with Cream Sauce) ..... ¥ 4550/6850  



## 海老 Shrimps and Prawns


Small (for 1 to 3 Persons)/Middle (for 3 to 5 Persons)



31. 車海老の四川風辛味炒め (Sichuan Style Fried Spicy Prawns) ..... ¥ 2920/4380  

32. 車海老と海老卵の塩炒め (Stir Fried Prawns and Prawns Eggs (Salted)) ..... ¥ 2920/4380  

33. 車海老の甘辛酢炒め (Stir Fried Prawns with Spicy Sweet-Sour Sauce) ..... ¥ 2920/4380  


34. 車海老のマヨネーズ風味 (Prawns With Mayonnaise Sauce) ..... ¥ 2920/4380  


35. 芝海老の薄塩炒め (Stire Fried Shrimps (Salted)) ¥ 1990/2990 


36. 芝海老の四川風辛味炒め (Sishuan Style Fried Spicy Shrimps) ..... ¥ 1990/2990  



## 魚・蟹・帆立・イカ


Fish/Crab/Scallop/Squid Small/Middle

41. 季節魚の中国甘黒酢掛け (Seasonal Fish with Sweet Black Vingar) ..... Market Price ¥3100 ~ / ¥ 4990 ~ 



42. 季節魚の蒸し葱生姜醤油掛け (Steamed Seasonal Fish with Leek and Ginger Soy Sauce) ..... Market Price ¥3100 ~ / ¥ 4990 ~ 



43. 白身魚の薄切り酒糟炒め (Sautéed White Fish with Sake Kasu (Lees)) ..... ¥ 1990/2990 

51. タラバ蟹の葱生姜香り炒め (King Crab with Leek and Gingar) ..... ¥ 3990/5990  

52. 帆立と車海老の XO 醬炒め (Scallops and Prawns with XO Sauce) ..... ¥ 3560/5390 


53. 特選帆立と季節野菜焼き炒め (Stire Fried Special Scallops and Seasonal Vegetables) ¥ 2850/4280  



54. 生イカとセロリのうす塩香り炒め (Stire Fried Fresh Squid and Celery (Salted)) ..... ¥ 1990/2990  

55. 生イカの四川風香味炒め (Sishuan Style Stire Fried Fresh Squid) ..... ¥ 1990/2990  


## 鶏肉・豚肉・牛肉



Chicken/Pork/Beef Small/Middle



61. 地鶏もも肉とカシューナッツの甘味噌炒め (Chicken Thigh and Cashew Nut with Sweet Miso) ¥ 1750/2700 

63. 地鶏もも肉の四川風炒め (Sichuan Style Chicken Thigh) ..... ¥ 1750/2700  

62. 豚肉とキャベツの味噌辛味炒め (Stire Fried Pork and Cabbage with Spicy Miso) ..... ¥ 1750/2700   

64. 上質豚ロースの甘黒酢炒め (Pork Loin with Sweet Black Vinegar) ..... ¥ 2200/3280 











65. 上質豚ロースの四川風煮込み (Sichuan Style Pork Loin stew) ..... ¥ 1990/2990  

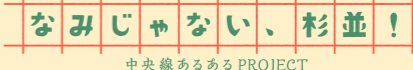
66. 和牛肉と野菜のオイスターソース炒め (Stire Fried Japanese Beef and Vegetables with Oyster Sauce) ..... ¥ 2200/3280  

### <Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY  
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant  
Some of restaurants require COVER CHARGE  
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

### <Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour  
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力: 

 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

**67. 和牛肉の細切り山椒特製ソース炒め** (Stire Fried Japanese Beef with Special Japanese Pepper Sauce) …… ￥1750/2700  
※特製クレープ(薄餅)で巻くといっそう美味しく賞味できます。  
(We recommend to roll up with crapes.)

**薄餅一皿6枚** …… ￥660  
**薄餅1枚** …… ￥110  
(Crapes (6 slices) 660yen Extra order 110yen Each)

**68. 和牛と茄子の醤油炒め** (Stire Fried Japanese Beef and Eggplant with Soy Sauce) …… ￥1990/2990

**69. 和牛とピーマンの細切り炒め** (Pepper Steak (Japanese Beef)) …… ￥1990/2990

**70. にんにく芽と牛肉の細切り炒め** (Stire Fried Beef and Garlic Stems) …… ￥1990/2990

**71. 和牛とパプリカの香り炒め** (Stire Fried Beef and Bell Peppers) …… ￥2200/3280

**72. スペアリブのにんにく香り炒め** (Fried Sparerib with Garlic) …… ￥2200/3280

## 北京ダック Peking Duck

**91. 北京ダック** (Peiking Duck) …… Half ￥4350/Whole ￥8550  
**甜麵醤、キュウリ、ネギ 各一皿付**  
(with a plate of Sauce, Cucumbers and Leeks)

**92. 薄餅(特製クレープ)** (Special Crapes) …… 6pcs ￥660/12pcs ￥1320

**93. 追加薄餅一枚** (Extra Crapes (1 slice)) …… ￥110

**94. 胡瓜一皿** (Extra Cucumbers) …… ￥110

**95. 甜麵醤一皿** (Extra Sause) …… ￥110

**96. ネギ一皿** (Extra Leeks) …… ￥110

**97. 北京ダックバラ売り2巻** (Peking Ducks Rolls (2 Rolls)) ￥1500

## 玉子・豆腐・野菜

**Egg/Tofu/Vegetables Small/Middle**

**81. かに玉** (Chinese Styel Crab Omlet) …… ￥1650/2490

**82. 玉子と豚肉、木くらげの香り炒め** (Stir Fried Egg, Pork and Wood Ear Mushroom) …… ￥1650/2490

**83. 本場四川マーボーとうふ** (Sichuan Style Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce)) …… ￥1650/2490

**84. 豆腐と芝海老、野菜入り土鍋煮込み** (Tofu, Shrimps and Vegetables in Hotpot) …… ￥1990/2990

**85. ほうれん草のにんにく炒め** (Stir Fried Spinach with Garlic) …… ￥1650/2490

**86. 中国季節野菜炒め** (Stir Fired Chinese Seasonal Vegetables) …… ￥1990/2990

**87. 海鮮入り八宝菜** (Chop Suey with Seafood) …… ￥2200/3280

**88. 山芋の蟹肉入り蒸しソース掛け** (Steamed Japanese Yam and Crab Meat with Sause) ￥1990/2990

**89. 青梗菜のクリーム煮** (Bok Choy with Cream Sauce) …… ￥1750/2700



## 焼きそば・つゆそば Noodles Regular/Large

**101. 牛肉入り五目野菜醤油焼きそば** (Subgum Chow Mein with Beef (soy Sauce)) …… ￥1100/1750

**102. 海鮮入り野菜うす塩焼きそば** (Vegetables Chow Mein with seafood (Salted)) …… ￥1300/1990

**103. 帆立、イカ、海老、牛肉入り野菜カタ焼きそば** (Crispy Fried Noodle with Scallop, Shrimp, Squid and Beef) …… ￥1945/2990

**104. 担々麺(本場四川風辛口タンタン麺)** (Dandan (Chinese Spicy) Noodle) …… ￥1100/1650

**105. 酸辣湯麺(北京風酢辛味そば)** (Hot-and Sour Soup Noodle) …… ￥1100/1650

**106. 牛肉砂鍋麺** (Beef Hot Pot Noodle) …… ￥1650/2490

**108. 海鮮野菜つゆそば** (Seafood and Vegetable Noodle) …… ￥1100/1650

**109. ふかひれと蟹肉入りそば** (Shark Fin and Crab Meat Noodle) …… ￥2700/3780

## 冷麺 Cold Noodles Regular/Large

**110. 海鮮入りサラダ冷麺** (Seafood Salad Noodle) ￥1300/1990

**111. 翠海山椒バンバンジー冷麺(辛口)** (Suikai Bang-Bang Chicken Noodle(Spicy)) …… ￥1300/1990

**112. 翠海特製ジャージャー麺** (Suikai Japanese Pepper Zhajiangmian) …… ￥1300/1990

## 炒飯・おこげ Fried Rice/Guoba Regular/Large

**131. 麻辣炒飯(翠海特製牛肉入り麻辣ソース炒飯)** (Suikai Special Beef Fried Rice with Mala (Spicy)Sauce) …… ￥1300/1990

**132. 海鮮炒飯(芝海老、帆立、イカ入り炒飯)** (Seafood Fried Rice (Shrimp, Scallop and Squid)) …… ￥1300/1990

**133. 鴨肉炒飯(鴨肉と野菜入り炒飯)** (Duck Fried Rice (Duck Meat and Vegetables)) …… ￥1300/1990

**134. 五目野菜と牛肉入り醤油味おこげ** (Subgum and Beef with Guoba (Soy Sauce)) …… ￥2700/4150

**135. 芝海老、帆立、イカ入りうす塩おこげ** (Shrimp, Scallop and Squid with Guoba (Salted)) …… ￥2700/4150

**136. ふかひれ入りおこげ** (Shark Fin with Guoba) ￥3460/5200

## ご飯 Rice Regular/Large

**121. 海鮮野菜たっぷり丼** (Seafood and Vegetable Bowl) …… ￥1300/1990

**122. 五目野菜丼** (Subgum Bowl) …… ￥1100/1650

**123. 本場四川風山椒マーボー豆腐丼** (Mapo Dofu (Tofu in Spicy meat sause and Japanese Pepper) Bowl) …… ￥1100/1650

**124. 芝海老、帆立、イカ入りふかひれ掛けご飯** (Shark Fin Bowl with Shrimp, Scallop and Squid) …… ￥2850/4280

**125. ナスと牛肉の掛けご飯** (Egg Plant and Beef Bowl) …… ￥1100/1650

**154. 白飯** (White Rice) …… ￥220/330

## 点心 Dim Sum

**201. 小籠包(スープ肉まん)5個** (Xiaolongbao Buns (5Pieces)) …… ￥760

**202. 棒焼餃子4個** (Fried Dumplings (4Pieces)) …… ￥880

**203. 焼ニラまん3個** (Chinese Chive Dumplings (3Pieces)) ￥650

**204. 海老蒸し餃子4個** (Steamed Shrimp Dumplings (4Pieces)) …… ￥760

**205. 大根餅2枚** (Turnip Cakes (2Pieces)) …… ￥650

**206. あん入りももまん2個** (Red Bean paste Buns (2 Pieces)) …… ￥550

**207. 香港焼売4個** (Hong Kong Style Shumai Dumplings (4Pieces)) …… ￥760

**208. ふかひれ蒸し餃子4個** (Shark Fin Dumpling (4 Pieces)) …… ￥760

**209. 春巻3本** (Spring Rolls (3 Pieces)) …… ￥760

**210. 白まん1個** (White Bun (1Piece)) …… ￥550

**211. 揚げゴマだんご3個** (Deep Fried Sesame Dumplings (3 Pieces)) …… ￥760

**212. 湯ゴマだんご5個** (Boiled Sesame Dumplings (5 Pieces)) …… ￥760

**213. 宮廷風水餃子8個** (Courtly Boiled Dumplings (8 Pieces)) …… ￥880

**231. 杏仁豆腐** (Almond Jelly) …… ￥650

**232. マンゴープリン** (Mango Pudding) …… ￥650

**233. ココナッツプリンの中国フルーツソース掛け** (Coconut Pudding with Chinese Fruit Sauce) …… ￥650

**234. 黒ゴマのアイスクリーム** (Black Sesame Ice Cream) …… ￥650

S u i k a i

# 翠海

TEL 03-3338-5188

2F, 2-13-2, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:30am-2:30pm/5:30pm-11:30pm

Credit Cards Accepted

## 個室 Private Rooms

ご利用人数に応じた個室のご用意を承ります。(要予約)

(We have Private Rooms (Please make a reservation))

一区画(10席分)あたり 5,000円~の個室料金を頂いております。

(Room Charge will be added 5000yen Per One Section (10 Seats))

ただし一区画あたりのご利用金額合計が 30,000円以上の場合、個室料金は無料となります。

(Free for over 30000yen order per one Section)

## テイクアウト Take Out Menu

翠海特製弁当 (Suikai Special Bento Box) ..... ¥1100~

主菜は次の中からお選びください (Choose Main Dish from Below)

青椒牛肉絲 (Pepper Steak)

回鍋肉 (Twice Cooked Pork)

麻婆豆腐 (Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce))

八宝菜 (Chop Suey)

鶏肉とカシューナッツ味噌炒め

(Stir Fried Chicken and Cashew Nut with Miso)

牛肉のオイスターソース炒め

(Stir Fried Beef with Oyster Sauce)

芝海老のチリソース (Shrimp with Chili Sauce)

麻婆茄子 (Mapo Eggplants (Eggplants in spicy Meat Sauce))

## パーティーセット Party Set

特選料理 7種詰合せ・要予約

(Party Set (Seven Special Dishes・Please make a reservation))

5,000円セット (5000yen Set) ..... ¥5000

くらげと大根の和え物 (Marinated Jellyfish and Radish)

香港シューマイ

(Hong Kong Style Steamed Shumai Dumplings)

胡瓜の薄塩仕立て (Cucumber Pickles)

北京風キムチ (Beijing Style Kimchi)

八宝菜 (Chop Suey)

若鶏のから揚げ (Fried Chicken)

芝海老のチリソース (Shrimps in Chili Sauce)

9,000円セット (9000yen Set) ..... ¥9000

上質鮑のオイスターソース煮 (Abalone with Oyster Sauce)

車海老のマヨネーズ風味 (Prawns With Mayonnaise Sauce)

特選黒酢豚 (Special Black Sweet and Sour Pork)

イカとセロリの薄塩炒め (Stir Fried Squid and Celery (Salted))

若鶏の塩煮特製ソース (Chicken with Special Sauce)

白身魚の四川風煮込み (Sichuan Style White Fish Stew)

くらげの中国家庭風味 (Chinese Home Style Jellyfish)

## Special Menus for weekday nights

※平日 17:30より承ります。(Weekday From 5:30pm)

1. 前菜三種のおつまみセット (3 kind Appetizers Set) ..... ¥880

生ビール or グラス紹興貴酒 or グラスワインいずれか一杯付き

(Comes with Draft Beer, a glass of Shaoxing wine or a glass wine)

2. 北京風キムチ (Beijing Style Kimchi)

3. キュウリのんにく風味 (Garlic Flavor Cucumbers)

4. 鶏砂肝の五香煮込み (Gizzard stew with Chinese Five-spice)

5. 海鮮サラダ (Seafood Salad)

6. 豚の胃袋とネギの辛味和え

(Spicy Marinated Hog Maw(Pig Stomach) and Leek)

## 熱菜 Main Dishes

11. 芝海老のチリソース炒め (shrimps in Chili Sauce)

12. 芝海老と豆腐の薄塩炒め (Stir Fried Shrimps and Tofu (Salted))

13. ブロccoliーとイカの薄塩炒め

(Stir Fried Broccoli and Squid (Salted))

14. 豚肉の甘辛酸味炒め (Spicy Sweet-Sour Pork)

15. 豚ひき肉と豆腐の醤油煮込み

(Ground Pork and Tofu with Soy Sauce)

16. パイナップル入り酢豚 (Sweet and Sour Pork with Pineapple)

17. 豚肉の甘味噌炒め (Fried Pork with Sweet Miso)

18. 鶏肉の四川風辛味炒め (Sichuan Style Spicy Chicken)

19. 鶏肉の香味揚げ (Chinese Style Fried Chicken)

20. 牛肉の麻辣ソース炒め

(Stir Fried Beef with Mala (Spicy) Sauce)

21. 牛細切り肉とセロリの醤油炒め

(Stir Fried Beef and Celery with Soy sauce)

22. ピーマンとじゃがいもの細切り薄塩炒め

(Stir Fried Green Pepper and Potato (Salted))

23. 野菜の蟹肉入り卵白ソース掛け

(Vegetables with Crab meat and Egg White sauce)

24. 茄子と豚挽き肉の醤油炒め

(Eggplant and Ground Pork with Soy Sauce)

25. 五目野菜のXO 醬炒め

(Stir Fried Subgum vegetable with XO Sauce)

26. 本場四川麻婆豆腐

(Sichuan Style Mapo Dofu (Tofu in Spicy Meat Sauce))

27. 車海老の四川風辛味炒め(2尾)

(Sichuan Style Fried Spicy Prawns (2 Pieces))

28. 車海老と海老卵の塩炒め(2尾)

(Stir Fried Prawns and Prawns Eggs (Salted) (2Pieces))

29. 車海老の甘辛酢炒め(2尾)

(Stir Fried Prawns with Spicy Sweet-Sour Sauce (2Pieces))

## 点心 Dim Sum

51. 小籠包 3個 (Xiaolongbao Buns (3))

52. 水餃子 5個 (Boiled Dumplings)

53. 点心四種盛りせいろ(小籠包・海老餃子・ふかひれ餃子・焼売)

(Assorted Dim Sum in Steamer basket(Xiaolongbao Buns, Shrimp Dumplings, Shark Fin Dumplings and Shumai Dumplings))

## 麺類 Half Size Noodles

61. 酢辛味つゆそば (Hot and Sour Noodle)

62. 担々麺 (Dandan (Chinese Spicy) Noodle)

### <Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

### <Ingredients/Taste>

Chicken

Pork

Seafood

Vegetables

Flour

Beef

Fish

Egg

Dairy Products

Spicy

協力: なみじゃない、杉並! 中央線あるあるPROJECT

EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

S u i k a i

# 翠海

TEL 03-3338-5188

2F, 2-13-2, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:30am-2:30pm/5:30pm-11:30pm

Credit Cards Accepted

## Course Menu 翠海コース料理

※コース料理は2名様より承ります。(From 2 persons)  
 ※お客様のご要望に合わせたご注文を承ります。単品の変更もできます。(We can arrange menu for your orders.)  
 ※クレジットカードでのお支払いは、5,000円以下は6%をいただきます。(We accept credit card payments, but 6% will be charged for under 5000yen orders)  
 個室料金 (Private room charge)  
 ※ご注文合計金額により右記料金を別途いただきます。  
 (Adscript fees will be charged)  
 30,000円以上 無料 (Over 30000yen Free)  
 30,000円未満 5,000円～ (More than 5000yen and Less than 30000yen)

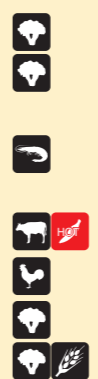
**飲茶コース Yamucha Course (Dim Sum Course)** …………… ￥3150  
**前菜三品** (3 Kinds of Appetizers)  
**酢・辛味豆腐スープ** (Hot and Sour Tofu Soup)  
**野菜炒飯** (Vegetable Fried Rice)  
**小籠包・海老餃子・大根モチ・香港焼売**  
 (Xiaolongbao Buns, Shrimp Dumplings, Turnip Cakes and Hong Kong style Shumai Dumplings)  
**にら餃子・ふかひれ餃子**  
 (Chinese Chive Dumplings・Shark Fin Dumplings)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



**鴨三吃(北京ダック)コース (Peking Duck Course)** …………… ￥3800  
**前菜四品** (4 Kinds of Appetizers)  
**本場北京ダック** (Peking Duck)  
**北京ダックと野菜の炒め**  
 (Stir Fried Peking Duck and Vegetables)  
**骨付きダックの豆腐入りスープ**  
 (Duck meat with bones and Tofu Soup)  
**野菜とダック入り炒飯** (Vegetable and Duck Fried Rice)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



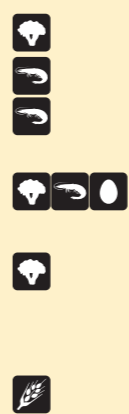
**3,500円コース (3500yen Course)** …………… ￥3500  
**前菜四品** (4 Kinds of Appetizers)  
**豆腐となずなの上湯スープ**  
 (Tofu and Capsella Bursa-Pastoris (Shepherd's- Purse) Soup)  
**芝海老とイカのXO 醬炒め**  
 (Stir Fried Shiba Shrimp and Squid with XO Sauce)  
**牛肉の黒胡椒炒め** (Black Pepper Fried Beef)  
**揚げ鶏のレモンソース掛け** (Fried Chicken with Lemon Sauce)  
**旬の野菜炒め** (Stir Fried Seasonal Vegetables)  
**五目チャーハンまたは焼きそば**  
 (Subgum Fried Rice or Chow Mein)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



**5,500円コース (5500yen Course)** …………… ￥5500  
**前菜五品** (5 kinds Appetizers)  
**フカヒレの濃厚スープ** (Shark Fin Soup)  
**車海老の甘辛酢炒め** (Prawns With Spicy Sweet-Sour Sauce)  
**本場北京ダック** (Peiking Duck)  
**蒸し白身魚の翡翠ソース**  
 (Steamed White Fish with Green Sauce)  
**季節の野菜炒め** (Stir Fried Seasonal Vegetables)  
**五目チャーハンまたは焼きそば**  
 (Subgum Fried Rice or Chow Mein)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



**8,500円コース (8500yen Course)** …………… ￥8500  
**特製前菜六品** (6 kind Special Appetizers)  
**上質フカヒレの濃厚スープ煮込み** (Specila shark Fin Soup)  
**車海老の甘辛酢炒め** (Prawns With Spicy Sweet-Sour Sauce)  
**本場北京ダック** (Peiking Duck)  
**青梗菜の蟹肉入り卵白ソース掛け**  
 (Bok Choy with Crab meat and Egg White sauce)  
**なまこの長葱煮込み** (Sea Cucumber and Leek Stew)  
**まこも茸の沙茶醬炒め**  
 (Fried Zizania Latifolia with Chinese BBQ sauce)  
**清湯麺** (Noodle with Clear Broth)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



**10,800円コース (10800yen Course)** …………… ￥10800  
**特製前菜六品** (6 kind Special Appetizers)  
**フカヒレの上海蟹味噌煮込み**  
 (Shark Fin stew with Chinese Mitten Crab paste)  
**伊勢海老の山椒塩風味**  
 (Japanese lobster with Japanese pepper)  
**アワビのクリーム煮** (Abalone with Cream Sauce)  
**本場北京ダック** (Peiking Duck)  
**海鮮薄塩炒めレタス包み**  
 (Lettuce Wrapped Seafoods (Salted))  
**地鶏肉入り清湯麺**  
 (Free Range Chicken Noodle with Clear Broth)  
**甜品(自家製デザート)** (Homemade Dessert)



## Drinks ドリンクメニュー

### Beer ビール

**アサヒスーパードライ Asahi Super Dry (Asahi Super Dry)**  
**生ビール Nama Beer (Draft Beer)** …………… ￥550  
**中瓶 Chu Bin (Bottled Beer (Medium))** …………… ￥550  
**アルコールフリービール(小瓶)** (Alcohol Free Beer (Small)) ￥550  
**サッポロ生 黒ラベル(中瓶)** Sapporo Nama Kuro Label  
 (Sapporo Draft Black (Medium)) …………… ￥550  
**キリン ラガービール(中瓶)** (Kirin Lager (Medium)) …… ￥550  
**サントリー モルツザ・プレミアム(中瓶)**  
 (Suntory MALT'S Premium (Medium)) …………… ￥620  
**中国青島ビール(小瓶)** Tsing Tao Beer (Tsingtao (Small)) … ￥550

### Chinese Spirit 白酒

**茅台酒(中国特級上質白酒)(辛口)** Moutai Shu (Moutai (Dry))  
**グラス Glass (Glass)** …………… ￥2250  
**ボトル Bottle (Bottle)** …………… ￥28000

<Notice>  
 Some of restaurants accept CASH ONLY  
 The price including or excluding TAX is depending on the restaurant  
 Some of restaurants require COVER CHARGE  
 Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>  

 Chicken Pork Seafood Vegetables Flour  
 Beef Fish Egg Dairy Products Spicy

## Sake 日本酒

日本酒 1合 Nihonshu Ichigo (Sake (1 go-180ml)) ..... ¥760  
冷酒 (300ml) Reishu (Chilled Sake (300ml)) ..... ¥1650

## Whisky ウイスキー

ウイスキー ブラック・ニッカ クリアブレンド  
(Black Nikka Clear Bredned)  
シングル Single (Shingle) ..... ¥760  
ダブル Double (Double) ..... ¥1300  
ボトル Bottle (Bottle) ..... ¥7600

## Shochu 本格焼酎

黒寝 25° 芋焼酎(720ml) グラス／ボトル  
(Kurokame (Sweet Potato) Glass /Bottle) ..... ¥870/4860  
かのか 25° 麦焼酎(900ml) グラス／ボトル  
(Kanoka (Barley) Glass/Bottle) ..... ¥870/4860  
一番札すだち焼酎(500ml) グラス／ボトル  
(Ichibanfuda (Sudachi Citrus) Glass/Bottle) ..... ¥760/2750

陳年紹興酒 20年 Shokoshu Niju Nen  
(Shaoxing Wine 20 years) ..... ¥7560  
陳年紹興酒 15年 Shokoshu Jugo Nen  
(Shaoxing Wine 15 years) ..... ¥6160  
陳年紹興酒 12年 Shokoshu Juni Nen  
(Shaoxing Wine 12 years) ..... ¥5620  
紅琥珀紹興酒(600ml) Benikohaku Shokoshu  
(Benikohaku Shaoxing Wine (600ml)) ..... ¥5400  
陳年紹興酒 8年 Shokoshu Hachi Nen  
(Shaoxing Wine 8 years) ..... ¥3980

## Shoko Kishu 中国紹興貴酒

グラス (Glass) ..... ¥650  
ボトル (600ml) Bottle (Bottle (600ml)) ..... ¥2810

## Jojiko 上質紹興名酒女兒紅

グラス (Glass) ..... ¥760  
ボトル (500ml) Bottle (Bottle) ..... ¥2920

## Sours サワー

樽ハイサワー(ライム／レモン／梅／巨峰／ウーロン)  
(Taru High Sour (Lime/ Lemon/ Ume Plum/ Grape/ Ooling tea))  
..... ¥650

## Chinese Hot Tea 中国高級茶

ジャスミン茶 Jasmine Cha (Jasmine Tea) ..... ¥550  
凍頂烏龍茶 Tocho Oolong Cha (Tocho Oolong Tea) ..... ¥550  
プーアル茶 Pu-erh Cha (Pu-Erh Tea) ..... ¥550

## Wines ワイン

グラス (Glass)  
ジャンジャン・メルロー (フランス・赤・中重口)  
(Jean Jean Merlot (France, Red, Medium Body)) ..... ¥650  
ジャンジャン・ソーヴィニヨン・ブラン (フランス・白・辛口)  
(Jean Jean Sauvignon Blanc (France, White, Dry)) ..... ¥650

ボトル (Bottle)  
赤 (Red)  
サンタヘレナ・シグロ・デ・オロ・カベルネソーヴィニヨン (チリ・中重口) (Santa Helena Siglo de Oro Cabernet Sauvignon (Chile, Medium Body)) ..... ¥2950  
ダム・ド・フランス／ジネステ (フランス・中重口)  
(Dame de France (France, Medium Body)) ..... ¥3250  
キアンティ／ルフィナ (イタリア・中重口)  
(Chianti (Italy, Medium Body)) ..... ¥3890  
ムートン・カデ・ルージュ／バロンフィリップ (フランス・中重口) (Mouton Cadet Rouge (France, Medium Body)) ..... ¥5500

白 (White)  
サンタヘレナ・シグロ・デ・オロ・シャルドネ (チリ・辛口)  
(Santa Helena Siglo de Oro Chardonnay (Chile, Dry)) ..... ¥2950  
ダム・ド・フランス／ジネステ (フランス・辛口)  
(Dame de France (France, Dry)) ..... ¥3250  
ソアヴェ・クラシコ (イタリア・辛口)  
(Soave Classico (Italy, Dry)) ..... ¥3890  
ムートン・カデ・ブラン／バロンフィリップ (フランス・辛口)  
(Mouton Cadet Blanc (France, Dry)) ..... ¥5500

## Cocktails 特製カクテル

パッソア (パッションフルーツ) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)  
(Passion Fruit (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ..... ¥650  
カシス (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)  
(Cassis (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ..... ¥650  
DITA (ライチ) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)  
(Dita (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ..... ¥650  
マンゴスティーナ (マンゴスチン) (ソーダ／ウーロン／オレンジ／グレープフルーツ)  
(Mangosteena (Soda, Oolong, Orange, Grapefruit)) ..... ¥650

## Fruit Liqueur 果実酒

桂花陳酒(きんもくせい酒)  
(Keika Chinshu ( Osmanthus Fragrans))  
ボトル (Bottle) ..... ¥2250  
グラス (Glass) ..... ¥650  
ソーダ割り (With Soda) ..... ¥760

杏露酒(あんず酒) (Sinru Chu (Apricot))  
ボトル (Bottle) ..... ¥2250  
グラス (Glass) ..... ¥650  
ソーダ割り (With Soda) ..... ¥760  
荔枝酒(ライチ酒) (Lychee Shu)  
ボトル (Bottle) ..... ¥2250  
グラス (Glass) ..... ¥650  
ソーダ割り Soda Wari (With Soda) ..... ¥760  
梅酒 Ume Shu (Plum Wine)  
ボトル (Bottle) ..... ¥2250  
グラス (Glass) ..... ¥650  
ソーダ割り (With Soda) ..... ¥760

## Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース (Orange Juice) ..... ¥325  
コーラ (Cola) ..... ¥325  
アイスティー (翠海 ジャスミン&烏龍茶をブレンド)  
(Iced Tea) ..... ¥325  
酸梅ジュース Su Ume Juice (Plum Juice) ..... ¥325  
ジンジャーエール (Ginger Ale) ..... ¥325  
グレープフルーツジュース (Grapefruit Juice) ..... ¥325

## Special Drinks 特別ドリンク ¥Bottle/Glass

ナチュラル DN コラーゲン (DNA 配合) (ボトル／グラス)  
(Natural DN Collagen (Bottle/Glass)) ..... ¥13500/1100  
パラワン・ノニ 100% ジュース (ボトル／グラス)  
(Palawan Noni 100% Juice (Bottle/ Glass)) ..... ¥8250/1100