

驊 騮 菜 譜



アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
For menu ingredients queries: please ask your server.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
Prices are inclusive of service charge and tax.

焼味

•

冷盆

Appetizers

あわびのスープ蒸し冷菜

Sliced marinated abalone
上湯凍冷鮑魚

¥5,500

鮮魚のサラダ仕立て

Seasonal fresh fish salad
沙律鮮魚滑

¥4,500



あわびのスープ蒸し冷菜
Sliced marinated abalone

前菜三種盛り合わせ 以下より3品お選びください。

Assorted appetizers (Please choose three items from the following.)
三彩色拼盆

¥4,000

クラゲの冷菜 野菜の甘酢漬け

Chilled jellyfish with Chinese pickles
脆口海蜇皮

¥3,200

やまと豚の叉焼

Honey barbecued pork
明爐蜜叉焼

¥2,450

健味赤鳥の蒸し物 三種ソース

Chilled steamed chicken with three types of sauces
白切肥童鶏

¥2,450

ピータン

Preserved egg with ginger
松花皮蛋姜

¥1,800

彩色野菜の甘酢漬け盛り合わせ

Spicy Chinese pickles
酸辣上素菜

¥1,800



前菜三種盛り合わせ
Assorted appetizers

焼味

•

冷盆

Appetizers

湯類

Soup

	時価
フカヒレの姿煮込み (1人前) Braised superior shark fin (One slice) 紅焼大鮑翅	
蟹の卵入りフカヒレスープ (1人前) Shark fin soup with crab roe (Serves one) 蟹皇燴魚翅	¥3,900
蟹肉入りフカヒレスープ (1人前) Shark fin soup with crab meat (Serves one) 蟹肉燴魚翅	¥3,600
五目入りフカヒレスープ (1人前) Shark fin soup with dried scallops and vegetables (Serves one) 八寶燴魚翅	¥3,600
蟹肉入りコーンクリームスープ (1人前) Sweet corn soup with crab meat (Serves one) 蟹肉粟米羹	¥2,000
五目入り四川風 辛口酸味スープ (1人前) Hot and sour soup with pork, chicken and vegetables (Serves one) 官廷酸辣湯	¥2,000
海鮮と豆腐入りスープ (1人前) Seafood soup with tofu (Serves one) 海鮮豆腐羹	¥2,000

なめらか豆腐と蟹肉の煮込み Braised tofu with crab meat sauce 蟹肉扒豆腐	¥2,800
麻婆豆腐 Braised tofu with minced beef and red pepper 麻婆香豆腐	¥1,850
本日の野菜のクリーム煮 Braised seasonal vegetables with cream sauce 奶油扒時菜	¥1,850
本日の野菜の干し貝柱あんかけ Braised seasonal vegetables with dried scallop sauce 播柱扒時菜	¥2,300
本日の野菜のガーリック風味炒め Garlic sautéed seasonal vegetables 蒜茸扒時菜	¥1,850
五目彩り野菜炒め Sautéed seasonal Chinese vegetables 清炒素時菜	¥1,850
黄にらともやしの塩味炒め Sautéed yellow chive and bean sprouts 韭黄炒銀芽	¥2,000



なめらか豆腐と蟹肉の煮込み
Braised tofu with crab meat sauce



五目彩り野菜炒め
Sautéed seasonal Chinese vegetables

豆腐・野菜

Tofu / Vegetable

伊勢海老

Lobster

四川風炒め煮 Braised with spicy sauce 芙蓉辣椒焗龍蝦碌	¥16,000
ガーリック蒸し Steamed with garlic 蒜茸龍蝦碌	¥15,500
ブラックビーンズ風味 (蒸し/炒め) With black bean sauce (Steamed or Sautéed) 豆豉龍蝦碌	¥16,000
葱と生姜の香り (蒸し/炒め) With leek and ginger (Steamed or Sautéed) 姜葱龍蝦碌	¥15,500
XO醬ソース (蒸し/炒め) With XO sauce (Steamed or Sautéed) XO醬龍蝦碌	¥16,000



伊勢海老のガーリック蒸し
Steamed with garlic

大海老・小海老

Prawns / Shrimps

	(大海老) Prawns	(小海老) Shrimp
ウニソース炒め 野菜添え Sautéed with sea urchin sauce 翡翠海膽蝦球	¥4,300	¥3,300
チリソース Sautéed with chili sauce 乾焼蝦球	¥3,900	¥2,900
ブラックビーンズ Sautéed with black bean sauce 豉汁蝦球	¥3,900	¥2,900
上海風炒め Sautéed with special hot sauce 宮保蝦球	¥3,900	¥2,900
マスタード風味炒め Sautéed with mustard sauce 芥辣汁蝦球	¥3,900	¥2,900
ガーリック風味マヨネーズ和え Sautéed with mayonnaise and garlic sauce 沙律香辣蝦球	¥3,900	¥2,900



大海老のウニソース炒め
Sautéed with sea urchin sauce

鮑魚・魚貝

Abalone / Seafood

- あわびの姿煮 オイスターソース煮込み ¥6,300
Braised abalone with oyster sauce
蠔皇扒鮑魚
- 帆立貝と彩り野菜炒め ¥3,600
Sautéed fresh sea scallops with seasonal vegetables
碧綠炒帶子
- 白身魚の蒸し物 葱と生姜風味醤油ソース(一切れ) ¥2,200
Steamed sliced white fish with leek and ginger soy sauce (One slice)
姜葱蒸鮮魚
- 紋甲イカと季節野菜の炒め XO醬添え ¥3,000
Sautéed squid and vegetables with XO sauce
碧綠XO醬炒魷魚



あわびの姿煮 オイスターソース煮込み
Braised abalone with oyster sauce

蟹

Crab

- 蟹爪の揚げ物 梅甘酢添え (1本) ¥1,650
Deep-fried crab claw served with Japanese plum sweet and sour sauce
百花釀炸蟹鉗
- 蟹玉 ¥2,600
Chinese crab meat omelette
香煎芙蓉蟹
- ソフトシェルクラブのスパイシーソルト揚げ ¥3,600
Deep-fried soft shell crab with spicy salt
飄香炸軟蟹



ソフトシェルクラブのスパイシーソルト揚げ
Deep-fried soft shell crab with spicy salt

鴨

Duck

北京ダック	(一羽)	¥22,000
Roasted Peking Duck	(Whole)	
片鴨	(半羽)	¥11,000
	(Half)	
	(2本)	¥2,800
	(Two pieces)	

下記のお料理のいずれか一品が付いてまいります。
(一羽又は半羽をご注文の場合)
Served with either dish below in the case of ordering a whole or a half.

鴨ロース肉のブラックビーンズ炒め
Sautéed duck with sweet black bean sauce
豆豉炒鴨片

青菜と鴨肉 豆腐のすましスープ
Clear soup with vegetables, duckmeat and tofu
青菜豆腐鴨片湯



北京ダック(2本)
Roasted Peking Duck (Two pieces)

鶏

Chicken

唐揚げ		¥2,350
Deep-fried chicken		
五香鶏 / 炸鶏		
唐揚げ レモンソース		¥2,350
Deep-fried chicken with lemon sauce		
西檸煎軟鶏		
唐揚げ 香草ソース		¥2,350
Deep-fried chicken with herb sauce		
油淋鶏		
カシューナッツ炒め		¥2,350
Sautéed chicken with cashew nuts		
腰果炒鶏丁		
クリスピーチリピーナッツ炒め		¥2,350
Sautéed chicken with special hot sauce		
官保干辣椒鶏丁		



唐揚げ レモンソース
Deep-fried chicken with lemon sauce

豚肉・牛肉

Pork / Beef

- | | |
|--|--------|
| 和牛肉の黒胡椒炒め
Sautéed beef with black pepper
黒胡椒煎牛柳 | ¥8,000 |
| 和牛肉のステーキ 山葵のソース
Sautéed beef with wasabi sauce
葱油山葵煎牛扒 | ¥8,000 |
| 和牛肉のブラックビーンズ炒め
Sautéed beef with black bean sauce
豉椒炒牛柳條 | ¥8,000 |
| 和牛肉の細切りとピーマンの炒め
Sautéed shredded beef and pimento
七彩牛肉絲 | ¥5,500 |
| 酢豚
Sweet and sour pork with pineapple
菠羅咕嚕肉 | ¥2,400 |
| 豚バラ肉の角煮
Braised pork belly
南乳燜扣肉 | ¥2,800 |



酢豚
Sweet and sour pork with pineapple



和牛肉のステーキ 山葵のソース
Sautéed beef with wasabi sauce

麺類

Noodle

- 細切り叉焼と葱入りつゆそば ¥2,250
Noodle soup with shredded barbecued pork and leek
葱油叉焼湯麺
- 五目つゆそば ¥2,450
Noodle soup with pork, seafood and vegetables
八珍湯麺
- 海老のワンタン麺 ¥2,450
Noodle soup with shrimp wonton
蝦仁雲吞湯麺
- 驢蹄担々麺 ¥2,450
Noodle soup with spicy sauce
驢蹄担々麺
- 五目辛口酸味つゆそば ¥2,450
Hot and sour noodle soup with pork, seafood and vegetables
八宝酸辣湯麺
- 五目あんかけ焼きそば ¥2,100
Pork, seafood and vegetable chow mein
八珍炒麺
- 彩り野菜入り柔らか焼きそば ¥2,100
Fried soft noodle with seasonal vegetables
素菜軟炒麺
- 広東風焼きビーフン ¥2,100
Fried rice noodle with soy sauce
家郷炒米粉

御飯類

Rice

- 蟹肉とレタス入り炒飯 ¥2,300
Fried rice with crab meat and lettuce
蟹肉生菜炒飯
- 五目炒飯 ¥2,100
Fried rice with barbecued pork, shrimp and vegetables
揚卅炒飯
- 福建風海鮮あんかけ炒飯 ¥2,400
Seafood fried rice with starchy sauce
福建海皇炒飯
- お粥 ¥1,600
Congee with a topping of your choice
鮮滑白粥
- お好みの具を1品お選びください。
[ピータン、海鮮、蒸し鶏、干し貝柱]
(Preserved egg, seafood, steamed chicken, dried scallop)



驢蹄担々麺
Noodle soup with spicy sauce



蟹肉とレタス入り炒飯
Fried rice with crab meat and lettuce

点心

Dim Sum

本日のおすすめ蒸し点心三種

Assorted dim sums
厨師蒸点心

¥1,250

小籠包(3個)

Steamed buns with pork (Three pieces)
南翔小籠飽

¥1,400

特製焼売(4個)

Pork dumplings (Four pieces)
蒸蟹皇燒賣

¥1,250

海老蒸し餃子(4個)

Steamed shrimp dumplings (Four pieces)
水晶蝦餃皇

¥1,250

海老とにら入り蒸し餃子(3個)

Steamed dumplings with shrimp and chive (Three pieces)
翡翠韭菜餃

¥1,250

春巻(4個)

Spring roll (Four pieces)
脆皮小春捲

¥1,250

大根もち(2個)

Radish cake (Two pieces)
家郷煎羅白糕

¥800

豚肉 海老 干し海老入り揚げもち(3個)

Deep-fried rice cake with pork, shrimp, dried shrimp (Three pieces)
安蝦咸水角

¥1,100

オイスターソース風味の叉焼まんじゅう(2個)

Steamed bun with barbecued pork filling and oyster sauce (Two pieces)
蠔皇叉焼飽

¥1,000

花巻(2個)

Steamed Chinese bun (Two pieces)
花卷

¥600



本日のおすすめ蒸し点心三種 (一例)
Assorted dim sums



オイスターソース風味の叉焼まんじゅう (2個)
Steamed bun with barbecued pork filling and oyster sauce (Two pieces)

点心

Dim Sum

甜品

Dessert

- | | |
|--|--------|
| マンゴープリン
Mango pudding
香芒凍布甸 | ¥1,300 |
| 杏仁豆腐
Chilled almond jelly with seasonal fruit
鮮果凍豆腐 | ¥1,300 |
| フルーツ入りタピオカココナッツミルク
Tapioca pearls with coconut milk and fruit
鮮果西米露 | ¥1,100 |
| 京都宇治抹茶の豆乳プリン
Soy milk pudding with matcha
黒蜜抹茶豆乳布甸 | ¥1,100 |
| アイスクリーム(マンゴーまたはヴァニラ)
Ice cream (mango or vanilla)
雪糕(芒果/香草) | ¥800 |
| ライチシャーベット
Lychee shorbet
雪糕 | ¥800 |
| カスタードあん入り桃まんじゅう(2個)
Steamed custard bun (Two pieces)
奶皇寿桃飽 | ¥1,100 |
| あずきあん入り胡麻付き揚げ団子(3個)
Deep-fried sesame balls with sweet bean paste filling (Three pieces)
豆沙煎推仔 | ¥800 |



マンゴープリン
Mango pudding



京都宇治抹茶の豆乳プリン
Soy milk pudding with matcha