



日本橋紫苑銘品麺飯

1. 小排翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin (Small whole fin)* ---- 6,050
吉切鮫の胸びれの姿煮込み麵
2. 魚翅湯麵 *Soup noodles with braised shark's fin* ----- 4,950
ふかひれ麵
3. 小排翅蟹粉湯麵 *Soup noodles with braised whole shark's fin and
Shanghai crab meat* ----- 7,150
上海蟹と吉切鮫の胸びれの姿煮込み麵
4. 蟹粉魚翅湯麵 *Soup noodles with braised shark's fin and
Shanghai crab meat* ----- 6,050
上海蟹とふかひれのスープ麵
5. 蟹粉拌飯 *Rice with Shanghai crab meat and crab roe sauce* ----- 5,500
上海蟹の贅沢かけごはん
6. 蟹粉拌麵 *Noodles with Shanghai crab meat and crab roe sauce* ---- 5,500
上海蟹の贅沢和え麵
7. 鮑魚海鮮陶板炒麵 *Fried noodles with seafood and
abalone in hot grill plate* ----- 4,400
あわびと海の幸の熱々あんかけ焼きそば
8. 和牛鮑魚陶板炒麵 *Fried noodles with WAGYU beef and
abalone in hot grill plate* ----- 4,400
黒毛和牛とあわびの熱々あんかけ焼きそば
9. 龍蝦陶板焗飯 *Braised lobster and egg served on rice on hot grill plate* --- 6,600
ロブスターの熱々卵とじご飯、陶板仕立て

前菜

1. 三 鮮 拼 盤 *Three kinds of appetizer* (小) 2,860
三種前菜盛り合わせ (中) 5,060
三種お選びください。
①黒豚肩ロースの自家製チャーシュー ②くらげの和え物 ③名古屋コーチンの蒸し鶏
④名古屋コーチンとパクチーのサラダ、マスタードソース ⑤紫苑特製、家鴨の香料焼き
2. 什 錦 小 拼 盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,760
シェフ
廚師おすすめ前菜5種盛り合わせ
3. 広 東 叉 焼 肉 *Roasted pork* 1,760
黒豚肩ロースの自家製チャーシュー
4. 涼 拌 海 蜇 *Jellyfish with roasted pork (Salt or sweet vinegar)* 2,200
くらげの和え物
調味をお選びください(塩味・甘酢)
5. 白 切 土 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce or hot sauce)* 2,200
名古屋コーチンの蒸し鶏
ソースをお選びください(葱生姜ソース・辛味ソース)
6. 白子鶏老虎菜 *Cold chicken and coriander salad (Mustard sauce)* 1,760
名古屋コーチンとパクチーのサラダ、
マスタードソース
7. 港 式 烤 鴨 *Roasted duck (Hongkong style)* 1/4羽 4,400
あひる
紫苑特製、家鴨の香料焼き
8. 海 鮮 沙 律 *Seafood salad (Chinese dressing)* 2,640
海の幸のサラダ



1. 三種前菜盛り合わせ（黒豚肩ロースの自家製チャーシュー、くらげの和え物、名古屋コーチンの蒸し鶏）



1. 紅焼排翅 *Braised whole shark's fin (Large)* 1枚 23,100
吉切鮫の尾びれの姿煮込み
1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。
2. 紅焼特大排翅 *Braised whole shark's fin (Special large)* 1枚 30,800
毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み
1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。
3. 紅焼小排翅 *Braised shark's fin (small)* 6,050
ふかの胸びれの姿煮込み
1枚につき+1,100円で上海蟹ソースに変更できます。
4. 京葱焼海參 *Braised seacucumber (Peking style)* 6,600
なまこの北京式葱風味煮込み

5. 宮廷極品海皇盅 *Steamed Shark's fin, abalone, high-quality dry material soup in a Pot* 1名様用 7,700

ふかひれ、あわび入り宮廷養生スープ

その昔、北京の紫禁城で皇帝の健康維持のために作られていたという極上蒸しスープをアレンジしました。

6. 西太后燕窩盅 *Steamed bird's nest, high-quality dry mushroom, ... fungi soup in a Pot* 1名様用 5,060

西太后好み、燕の巣ときのこのスープ

見目麗しく年を重ねた西太后が毎日好んで食した「燕の巣」を風味豊かなきのこことあわせた蒸しスープです。

7. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup (Jin hua ham or Saffron)* ---- 2~3名様用 7,700

ふかひれのスープ

1名様用 3,850

調味をお選びください(金華ハム風味・宮廷風サフラン風味)

8. 蟹粉魚翅湯 *Shark's fin and Shanghai crab meat soup* 1名様用 4,950

上海蟹とふかひれのスープ





1



5

海鮮

1. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp and tomato (Chili sauce)* 2,640
海老とトマトのチリソース、麴こうじの香り
2. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise cream sauce)* 2,640
海老のマヨネーズクリーム炒め
3. 一品龍蝦 *Lobster dish* ①Steamed lobster(Cantonese) ②Sautéed lobster(Fermented Soy beans) ③Braised lobster --- 6,600
ロブスターのお料理
調理法をお選びください(強火蒸し・ドウチー炒め・濃厚上湯煮込み)ジャンタン
4. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,850
海の幸の八宝菜
5. 合桃炒鮮貝 *Sautéed scallop and vegetables with walnut* 2,860
帆立貝と胡桃くるみと季節野菜の炒め物
6. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli (XO sauce or garlic salt)* ---- 2,860
帆立貝とブロッコリーの強火炒め
調味をお選びください(XO醬・にんにく塩)
7. 芹菜魷魚 *Sautéed cuttlefish and celory (Salt or Black bean's sauce)* ----- 2,200
あおりいかとセロリの炒め
調味をお選びください(塩味・ドウチー味)
8. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,200
白身魚の唐揚げ、黒酢ソース
9. 麻醬鮑魚 *Sautéed abalone(Sesame sauce)* 3,850
あわびの北京風胡麻ソース炒め

家鴨・鶏肉

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------|------|--------|
| 1. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 1切 | 1,100 |
| 北京ダック | 半羽 | 8,800 |
| | 1羽 | 16,500 |
| | | |
| 2. 紫苑烤鴨 <i>Roasted Peking duck (SHION style)</i> | 1卷 | 1,650 |
| 紫苑特製、北京ダック | | |
| 西太后が好んだ北京ダック。皮と肉のうまみを存分にお楽しみいただけるよう、
2枚ずつ、細い揚げパン、葱、きゅうりと共に巻き込みました。 | | |
| | | |
| 3. 港式烤鴨 <i>Roasted duck (Hongkong style)</i> | 1/4羽 | 4,400 |
| 紫苑特製、家鴨 ^{あひる} の香料焼き | | |
| | | |
| 4. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | | 2,530 |
| 大山鶏 ^{だいせんどり} とカシューナッツの炒め物 | | |
| | | |
| 5. 油淋鶏 <i>Fried chicken (Hot and sour sauce)</i> | | 2,530 |
| 大山鶏 ^{だいせんどり} の唐揚げ、香味醤油ソース | | |



2



3

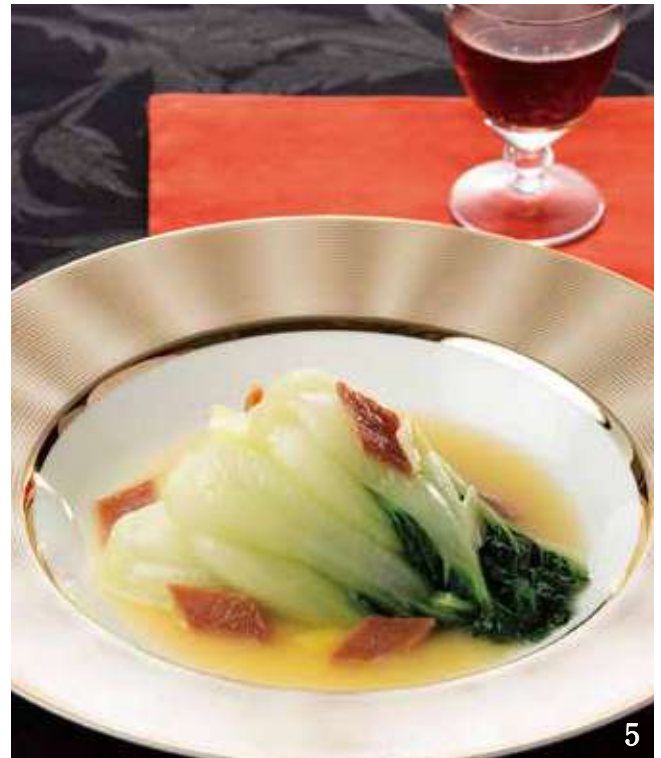
牛肉・豚肉

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* ファイル肉 2,530
牛肉とピーマンの細切り炒め 和牛 3,410
2. 蠔油牛肉片 *Sautéed beef (Oyster sauce)* ファイル肉 2,530
牛肉のオイスターソース炒め 和牛 3,410
3. XO醬煎牛肉 *Sautéed beef (XO sauce)* ファイル肉 2,860
牛肉の角切りステーキ、XO醬風味 和牛 3,850
4. 特製糖醋肉 *Shion specialite, sweet sour pork* 2,530
紫苑特製、黒豚酢豚
5. 青椒炒肉絲 *Sautéed pork and pimiento* 2,530
黒豚とピーマンの細切り炒め

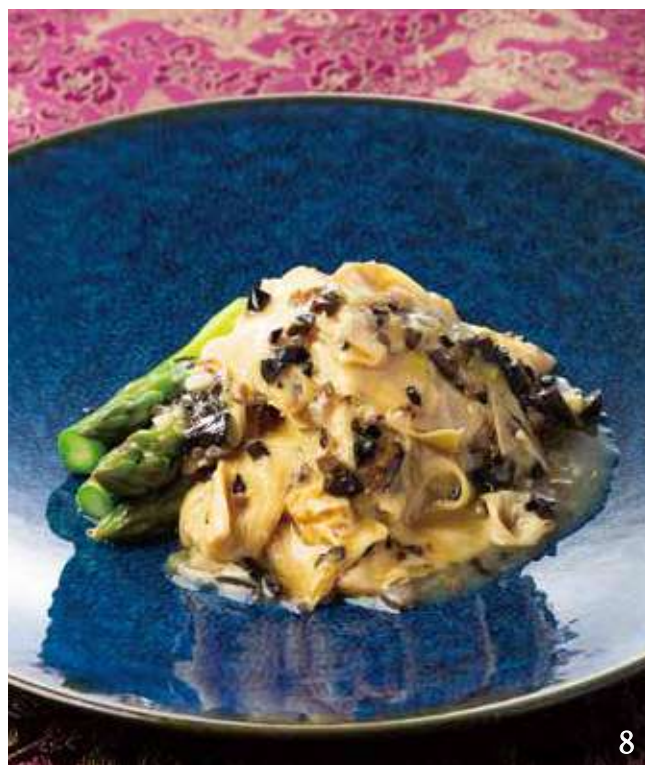


野菜・豆腐・湯葉

1. 培根炒青菜 *Sautéed vegetable with homemade bacon* 2,200
青野菜の自家製ベーコン炒め
2. 蝦醬独独青菜 *Sautéed vegetable in casserole (Shrimp paste)* 2,640
青菜の海老味噌炒め、土鍋仕立て
3. 蠔油芥蘭菜 *Sautéed vegetable with oyster sauce* 2,640
かいらん菜のオイスターソース
4. 橄欖油炒青菜 *Sautéed vegetable with olive oil (Salt or XO sauce)* 1,760
青野菜のオリーブオイル炒め
調味をお選びください(塩味・XO醬)
5. 上湯浸小白菜 *Braised Guangdong cabbage with Jinhua ham* 2,640
廣東パクチョイの上湯煮、金華^{シャンタン}ハム風味



6. 紫苑豆腐 *Braised tofu and pork in casserole (Original hot sauce)* 2,310
 紫苑特製、麻婆豆腐
7. 蟹粉蝦仁豆腐 *Braised tofu, shrimp and Shanghai crab meat* 3,410
 上海蟹と海老と豆腐のうま煮
8. 松露炒鮮豆皮 *Sautéed Yuba and truffle* 3,850
 湯葉のやわらか炒め、トリュフ風味
9. 温公粗齋 *Sautéed vegetables and Yuba* 2,640
 季節野菜と湯葉のうま煮
10. 蟹粉炒鮮豆皮 *Braised Yuba and Shanghai crab meat* 3,850
 上海蟹と湯葉のうま煮



スープ・点心

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 1. 鮑魚海鮮湯 <i>Abalone soup</i> | 1名様用 | 1,980 |
| 鮑と海の幸のスープ | | |
| 2. 玉 米 湯 <i>Corn soup with crab meat</i> | 1名様用 | 880 |
| コーンスープ | | |
| 3. 北 京 水 餃 <i>Boiled gyoza (Minced pork,shrimp and vegetables)</i> | 3個 | 825 |
| 黒豚と海老と野菜の水餃子 | | |
| 4. 蟹 粉 小 籠 包 <i>Xiaolongbao (Pork and Shanghai crab meat)</i> | 1個 | 495 |
| 上海蟹と黒豚の小籠包 | | |
| 5. 炸 春 捲 <i>Spring roll</i> | 1本 | 440 |
| 春巻 | | |
| 6. 三 宝 焼 売 <i>Shao-mai</i> | 3個 | 1,815 |
| 紫苑特製焼売 | 鮑焼売 1個 | 825 |
| 1個より承ります | 帆立貝焼売 1個 | 605 |
| | 海老焼売 1個 | 495 |
| 7. 三 鮮 炸 雲 吞 <i>Fried wonton (Pork and shrimp)</i> | 3個 | 660 |
| 黒豚と海老の揚げワンタン | | |



麺・ご飯・おこげ

1. 海鮮湯麺 *Soup noodles with sautéed seafood and vegetables* 3,630
海の幸と野菜のスープ麺
2. 龍蝦湯麺 *Soup noodles with sautéed lobster and vegetables* 6,600
ロブスターと季節野菜のスープ麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with pork and celery* 2,420
黒豚とセロリのスープ麺
4. 担担麺 *Noodles with minced beef and Chinese pickles* 2,200
(Sze-chuan style)
牛肉と高菜の胡麻味噌タンタン麺
5. 葱絲叉焼麺 *Soup noodles with sliced roast pork* 1,980
黒豚チャーシュー麺
6. 炒 麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,420
あんかけ焼そば
7. 揚州炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200
炒飯
8. 和牛黒醬炒飯 *Fried rice with wagyu (Spicy black sauce)* 3,300
黒毛和牛の黒炒飯
9. 素菜粥 *Rice porridge with green vegetables* 2,200
青菜のお粥、小菜・薬味添え
10. 海鮮鍋粍 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,630
海の幸のおこげ料理
11. 上素鍋粍 *Sautéed vegetables served on crisp rice* 2,640
野菜のおこげ料理

デザート

1. 杏仁豆腐 *Almond jelly* 1名様用 770
杏仁豆腐
2. 水果鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit* 1名様用 880
フルーツ入りやわらか杏仁
3. 豆沙西米奶露 *Coconut milk with tapioca and sweet red beans* 1名様用 770
タピオカと小豆あんのココナッツミルク
4. 芒果布丁 *Mango pudding* 1名様用 990
自家製マンゴープリン
5. 鮮果雪糕杏仁 *Ice cream and soft almond jelly with fruit* 1名様用 990
自家製アイスとやわらか杏仁と
フルーツの盛り合わせ
6. 双色雪糕 *Two flavor ice cream assortment* 1名様用 880
自家製アイス二種盛り合わせ
7. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
胡麻団子