

笹屋ホテル



中国四川料理

杏苑

❁ 冷 盤 ❁

		大 (6~8人)	中 (4~5人)	小 (2~3人)
1 什錦拼盤	五目飾り前菜 (要予約)	9,350	5,500	3,850
2 三色拼盤	三種盛り込み冷菜	8,250	4,950	3,300
3 対相拼盤	二種盛り込み冷菜	6,050	3,850	2,200
4 冷 鮑 魚	ロコ貝の冷菜	8,800	5,500	3,300
5 冷拌墨魚	ポイルイカの辛味和え	4,400	2,750	1,650
6 海 蜇 皮	くらげの冷菜	7,480	4,400	3,080
7 棒 々 鶏	蒸し鶏の辛子胡麻ソース	5,500	3,300	2,200
8 雲白肉片	ゆで豚のニンニクソース (要予約)	6,600	3,850	2,750

❁ 魚 翅 ❁

9 紅焼魚翅	フカヒレ姿煮	23,650	14,300	9,350
10 蟹肉魚翅	カニ肉入りフカヒレ煮	15,400	8,800	6,600
11 三絲魚翅	三種細切フカヒレ煮	13,200	7,700	5,500
12 芙蓉魚翅	フカヒレの卵白仕立て	13,200	7,700	5,500
13 家常魚翅	フカヒレの辛味煮	13,200	7,700	5,500

❁ 鮑 貝 柱 ❁

14 紅焼鮑魚	ロコ貝の正油煮	8,030	4,950	3,080
15 蠔油鮑魚	ロコ貝のオイスターソース煮	8,030	4,950	3,080
16 奶油鮑魚	ロコ貝のミルク煮	8,030	4,950	3,080
17 白汁鮮貝	ホタテの塩炒め	8,800	5,500	3,300
18 芥蘭鮮貝	ホタテとブロッコリーの炒め	8,800	5,500	3,300
19 家常鮮貝	ホタテの辛子炒め	8,800	5,500	3,300

🌸 海老 🌸

		大 (6~8人)	中 (4~5人)	小 (2~3人)	
20	乾焼明蝦	大海老のチリソース煮	8,470	5,500	2,970
21	油淋明蝦	大海老の特製ユーリンソースがけ	8,470	5,500	2,970
22	家常明蝦	大海老の辛子煮込み	8,470	5,500	2,970
23	乾炸明蝦	大海老のフライ	8,470	5,500	2,970
24	乾焼蝦仁	海老のチリソース煮	6,600	4,400	2,200
25	生炒蝦仁	海老の塩炒め	7,150	4,730	2,420
26	青豆蝦仁	海老とグリーンピースの塩炒め	7,150	4,730	2,420
27	酥炸蝦仁	海老のフリッター	4,070	2,310	1,760

🌸 烏賊魚 🌸

28	白汁墨魚	イカの塩炒め	4,950	2,970	1,980
29	公保墨魚	イカとカシューナッツの唐辛子炒め	4,950	2,970	1,980
30	蠔油墨魚	イカのオイスターソース炒め	4,950	2,970	1,980
31	魚香墨魚	イカの辛子炒め	4,950	2,970	1,980
32	糖醋鯉魚	鯉の丸揚げ甘酢あんかけ (要予約)	6,050		
33	糖醋魚條	白身魚の甘酢あん	3,520	2,200	1,320
34	酥炸鮮魚	白身魚のフリッター	3,080	1,980	1,100

🌸 牛肉 🌸

		大 (6~8人)	中 (4~5人)	小 (2~3人)
35	青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの細切り炒め	5,500	3,300	2,200
36	金醬牛肉 細切り牛肉の甘味噌炒め	5,500	3,300	2,200
37	蠔油牛肉 牛肉のオイスターソース炒め	5,940	3,520	2,420
38	魚香牛肉 細切り牛肉の辛子炒め	5,500	3,300	2,200
39	粉絲牛肉 細切り牛肉と春雨の辛子煮込み	3,300	1,980	1,320

🌸 豚肉 🌸

40	青椒肉絲 豚肉とピーマンの細切り炒め	4,400	2,750	1,650
41	魚香肉片 豚肉の辛子炒め	4,400	2,750	1,650
42	回鍋肉片 豚肉とキャベツの辛子味噌炒め	3,850	2,420	1,430
43	紅焼扣肉 豚の角煮	5,280	3,300	1,980
44	咕啫猪肉 スブタ	3,740	2,420	1,320
45	香醋肉塊 黒酢スブタ	4,400	2,750	1,650

🌸 鶏肉 🌸

46	宮保鶏丁 鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め	3,850	2,420	1,430
47	醬爆鶏丁 鶏肉の甘味噌炒め	3,850	2,420	1,430
48	辣子鶏丁 鶏肉の辛子炒め	3,850	2,420	1,430
49	鮮留鶏片 ササミの酸味炒め	3,850	2,420	1,430
50	魚香鶏片 ササミの辛子炒め	3,850	2,420	1,430
51	軟炸子鶏 鶏肉の唐揚げ	4,070	2,530	1,540
52	樟茶鴨子 ダックの薫製 中華パン付 (要予約)	8,250	5,500	

❁ 豆腐 卵 ❁

		大 (6~8人)	中 (4~5人)	小 (2~3人)	
53	麻婆豆腐	マーボードーフ ……………	2,640	1,650	990
54	陳麻婆豆腐	特製マーボードーフ ……………	3,300	1,980	1,320
55	家常豆腐	揚げ豆腐と挽肉の辛子煮 ……………	2,750	1,650	1,100
56	蝦仁豆腐	海老と豆腐の旨煮 ……………	3,630	2,200	1,430
57	蟹肉豆腐	カニ肉と豆腐の旨煮 ……………	3,630	2,200	1,430
58	蝦仁炒蛋	エビ玉 ……………	3,630	2,200	1,430
59	芙蓉蟹蛋	カニ玉 ……………	3,630	2,200	1,430

❁ おこげ 鍋 ❁

60	什錦鍋粍	おこげの五目あんかけ ……………	7,370	4,400	2,970
61	蝦仁鍋粍	おこげの海老あんかけ ……………	7,370	4,400	2,970
62	鮑魚鍋粍	おこげのロコ貝あんかけ ……………	8,800	5,500	3,300
63	什錦砂鍋	五目鍋 (要予約) ……………	8,800	5,500	
64	四川砂鍋	五目辛味鍋 (要予約) ……………	8,800	5,500	
65	海鮮砂鍋	海鮮鍋 (要予約) ……………	9,900	6,600	

🌿 野菜 🌿

		大 (6~8人)	中 (4~5人)	小 (2~3人)	
66	八宝全菜	八種旨煮	5,500	3,300	2,200
67	成都素烩	五目野菜旨煮	3,850	2,200	1,650
68	蟹肉白菜	カニ肉と白菜の煮込み	3,850	2,200	1,650
69	奶油津白	白菜のミルク煮	3,300	1,980	1,320
70	素炒不碎	五目野菜炒め	2,750	1,650	1,100
71	炒青便菜	チンゲン菜の炒め	2,750	1,650	1,100
72	連白肉絲	キャベツと豚肉細切り炒め	2,750	1,650	1,100
73	醬焼茄子	ナスの甘味噌煮	3,300	1,980	1,320
74	家常茄子	マーボーナス	3,300	1,980	1,320
75	沙 拉	生野菜	2,750	1,650	1,100

🌿 湯 🌿

76	爛鶏魚翅湯	鶏肉入りフカヒレスープ	11,000	6,600	4,400
77	三絲魚翅湯	三種細切りフカヒレスープ	11,000	6,600	4,400
78	鮑 片 湯	ロコ貝のスープ	5,500	3,300	2,200
79	火腿白菜湯	ハムと白菜のスープ	2,750	1,650	1,100
80	酸 辣 湯	酸味辛いスープ	2,750	1,650	1,100
81	豆腐羹湯	豆腐となめこのトロミスープ	2,200	1,320	880
82	粟 米 湯	コーンスープ	2,200	1,320	880
83	蛋 花 湯	玉子スープ	2,200	1,320	880

🌸 点 心 🌸

84	肉絲春捲	はるまき	1本	193
85	焼 売	シューマイ	5ヶ	660
86	花 捲	中華むしパン	1ヶ	165
87	担 々 麵	タンタン麵 フルーツ杏仁		1,430
88	湯 麵	汁そば(五目・海老・豚肉) フルーツ杏仁	各	1,430
89	炒 麵	やきそば(五目・海老・豚肉) フルーツ杏仁	各	1,430
90	炒 飯	チャーハン(五目・海老・豚肉) フルーツ杏仁	各	1,430
91	棒々鶏麵	バンバンチー冷麵 フルーツ杏仁		1,430
92	杏仁豆腐	フルーツ杏仁	1ヶ	440
93	政宗杏仁	特製やわらか杏仁	1ヶ	495
94	芝 麻 球	ゴマ団子	1ヶ	165
95	椰汁西米	タピオカ ココナッツミルク	1ヶ	495

☼ 昼定食 ☼

96	乾焼蝦仁	海老のチリソース	2,200
97	青椒牛肉絲	ピーマンと牛細切り肉の炒め	2,200
98	辣子鷄丁	鶏肉の辛子炒め	2,200
99	咕啫猪肉	スブタ	2,200
100	紅焼扣肉	豚の角煮	2,200

◆上記 各 春捲・麻婆豆腐・スープ・デザート・漬物・ライス 付

101	陳麻婆豆腐	特製麻婆豆腐	1,650
-----	-------	--------------	-------

◆スープ・政宗杏仁・漬物・ライス 付

◆価格はすべて税込表示です