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	ボイルイカの辛味和え	4,400	2,750	1,650
6	海蟄皮	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	35,475	21,450	14,025
10	蟹肉魚翅	カニ肉入りフカヒレ煮	23,100	13,200	9,900
11	三絲魚翅	三種細切フカヒレ煮	19,800	11,550	8,250
12	芙蓉魚翅	フカヒレの卵白仕立て	19,800	11,550	8,250
13	家常魚翅	フカヒレの辛味煮	19,800	11,550	8,250

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	8,300	4,950	3,080
16	奶油鮑魚	ロコ貝のミルク煮	8,300	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

◆価格はすべて税込表示です

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	金醤牛肉	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	咕咾猪肉	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	醤爆鶏丁	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	什錦鍋粑	おこげの五目あんかけ	7,370	4,400	2,970
61	蝦仁鍋粑	おこげの海老あんかけ	7,370	4,400	2,970
62	鮑魚鍋粑	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	

◆価格はすべて税込表示です

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	醤焼茄子	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	17,600	11,000	6,600
77	三絲魚翅湯	三種細切りフカヒレスープ	17,600	11,000	6,600
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	330
85	焼　　売	シューマイ	5ヶ	660
86	花　　捲	中華むしパン	1ヶ	165
87	担々麺	タンタン麺　フルーツ杏仁		1,430
88	湯　　麺	汁そば（五目・海老・豚肉）　フルーツ杏仁	各	1,430
89	炒　　麺	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	棒々鶏麺	バンバンヂー冷麺　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	330
95	椰汁西米	タピオカ ココナッツミルク	1ヶ	495

◆価格はすべて税込表示です

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	辣子鶏丁	鶏肉の辛子炒め	2,200
99	咕咾猪肉	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