

## 前 菜

1. クラゲと叩きキュウリピリ辛和え [海蜇皮] 2,100 円
2. 桜姫鶏の冷製 たっぷり白葱ソース [白油鶏] 1,800 円
3. 国産豚バラ肉の薄切りピリ辛ニンニクソース [雲白肉] 1,800 円
4. 釜揚げしらすと豆腐のネギ醤油かけ [銀魚豆腐] 990 円
5. 小魚の甘辛醤油炊き [燻 魚] 900 円
6. 蛸と胡瓜のビックリ山椒ピリ辛和え [椒麻八帶魚] 1,200 円
7. 青菜のやさし〜い中華和え [涼拌青菜] 900 円
8. ザーサイ [搾 菜] 350 円



6. 蛸と胡瓜のビックリ山椒ピリ辛和え



4. 釜揚げしらすと豆腐のネギ醤油かけ



1. クラゲと叩きキュウリピリ辛和え



2. 桜姫鶏の冷製 たっぷり白葱ソース



3. 国産豚バラ肉の薄切りピリ辛ニンニクソース

## 海 老



12. 海老とカボチャのニンニク風味炒り付け



14. 小海老の素揚げ山椒風味



9. 海老のチョイ辛チリソース煮

9. 海老のチョイ辛チリソース煮 [乾焼蝦仁] 1,800 円
10. そうそう、これがエビマヨ [沙律蝦仁] 1,800 円
11. 海老とトマトのふんわり卵炒め [滑蛋蝦仁] 1,800 円
12. 海老とカボチャのニンニク風味炒り付け [塩烤蝦仁] 1,800 円
13. 海老とキノコの豆豉炒め [豆豉蝦仁] 1,800 円
14. 小海老の素揚げ山椒風味 [香炸蝦仁] 1,100 円



## 釜 焼 き

27. 北京ダック (4 枚) [北京烤鴨] 3,800 円
28. 広東式チャーシュー [蜜糖汁叉焼] 1,800 円
29. 塩ニンニク骨付きチャーシュー [椒塩排骨] 1,800 円
30. 醤油ニンニク豚バラチャーシュー [叉 焼] 1,600 円
31. 腸詰白髪ねぎ添え [焼 腸] 1,600 円

※釜焼きは焼き立てをお出しするのでお時間頂戴します。

※我们提供新鲜出炉的食物，所以需要时间。



29. 塩ニンニク骨付きチャーシュー



28. 広東式チャーシュー



27. 北京ダック (4 枚)

## 飲 茶

32. やっぱりこれ!しらす大焼売 (2個) [銀魚大焼売] 920 円
33. 海老蒸し餃子 (2個) [蝦 餃] 500 円
34. 小籠包 (2個) [小籠包] 500 円
35. 間違いなしの春巻 (2本) [春 巻] 500 円



32. やっぱりこれ!しらす大焼売 (2個)



36. 旨い! 熱い コク旨熱々麻婆豆腐

## 豆 腐

36. 旨い! 熱い コク旨熱々麻婆豆腐 [麻婆豆腐] 1,800 円
37. 白身魚と豆腐のあっさり旨煮 [魚塊豆腐] 1,800 円
38. キノコと豆腐の醤油旨煮 [三茹豆腐] 1,800 円



# 魚介



17. ふんわり仕上げの釜揚げしらす卵炒め



18. 白身魚のてんぷら 甘酢あんかけ



20. 牡蠣の四川風甘辛炒め



21. ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し



22. 紹興酒で酔わせた活き車海老のセイロ蒸し(2匹)



24. 薄切り活き鮑と季節野菜の超絶柔らか炒め

15. 白身魚と季節野菜の強火炒め [時菜魚塊] 2,300 円

16. 白身魚のカリカリ揚げ ピリ辛油淋ソース [油淋魚塊] 2,200 円

17. ふんわり仕上げの釜揚げしらす卵炒め [滑蛋銀魚] 1,900 円

18. 白身魚のてんぷら 甘酢あんかけ [糖醋魚塊] 2,200 円

19. 鮮魚の切り身蒸し (一切れ) [清蒸魚片] 800 円

20. 牡蠣の四川風甘辛炒め [宮保牡蠣] 2,200 円

21. ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し [豆豉蒸扇貝] 1,080 円

[ 要予約メニュー ] [ 以下菜品須预订 ]

※3日前までにご予約をお願いします。 ※请至少在三天前预订。

22. 紹興酒で酔わせた活き車海老のセイロ蒸し(2匹)

[清蒸醉蝦] 1,320 円

23. 鮮魚の姿蒸し 吉祥楼特製ソース [清蒸鮮魚] 時価

24. 薄切り活き鮑と季節野菜の超絶柔らか炒め

[油包鮮鮑] 5,100 円

25. 活き鮑と蕪の肝風味炒め [蠔油鮑条] 3,600 円

26. 活きサザエとしめじの柔らかオイスターソース炒め

[蠔油螺子] 2,420 円



23. 鮮魚の姿蒸し 吉祥楼特製ソース





40. 鉄板 牛肉とピーマンの細切り炒め



42. 黒酢の酢豚



45. 桜姫鶏の朝天唐辛子炒め



48. 青野菜の強火塩炒め

## 牛肉

### 39. 和牛モモ肉とキノコの

オイスターソース炒め

[蠔油牛肉] 3,200 円

### 40. 鉄板 牛肉とピーマンの細切り炒め

[青椒牛肉絲] 2,800 円

### 41. 和牛モモ肉のトーチーピリ辛炒め

[豆豉牛肉] 3,200 円

## 豚肉

### 42. 黒酢の酢豚

[古老肉] 1,900 円

### 43. 豚肉とピーマンの細切り炒め

[青椒肉絲] 1,900 円

### 44. 豚肉とキャベツの炒め(ホイコーロ)

[回鍋肉] 1,900 円

## 鶏肉

### 45. 桜姫鶏の朝天唐辛子炒め

[宮保鶏丁] 1,900 円

### 46. 桜姫鶏の唐揚げ

[炸子鶏] 1,900 円

### 47. 桜姫鶏のユーリンチー吉祥楼スタイル

[油淋鶏] 1,900 円

## 野菜

### 48. 青野菜の強火塩炒め

[清炒青菜] 1,200 円

### 49. これ何!? 青野菜の発酵豆腐炒め

[腐乳青菜] 1,200 円

### 50. 青野菜のクリーム煮

[奶油青菜] 1,200 円



## 飯 類

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 51. 吉祥楼名物!しらすガーリック土鍋炒飯 | [銀魚炒飯] 1,900 円   |
| 52. チャーシュー炒飯           | [叉焼炒飯] 1,200 円   |
| 53. 飛び子・魚介たっぷり海鮮炒飯     | [海鮮炒飯] 1,900 円   |
| 54. 熱々おこげの五目あんかけ       | [什錦鍋巴] 1,900 円   |
| 55. 熱々おこげフカヒレ入り五目あんかけ  | [什錦魚翅鍋巴] 3,760 円 |
| 56. 白ご飯                | [白 飯] 260 円      |
| 57. 蒸しパン 2 個           | [花 巻] 260 円      |



51. 吉祥楼名物!しらすガーリック土鍋炒飯

## 麺 類

59. 五目あんかけ醤油スープ麺



62. 胡椒が効いてるサンラータン



64. トマトと白身魚の卵スープ

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 58. 海鮮あんかけ塩スープ麺  | [海鮮湯麺] 1,900 円 |
| 59. 五目あんかけ醤油スープ麺 | [什錦湯麺] 1,500 円 |
| 60. 海鮮あんかけ焼きそば   | [海鮮炒麺] 1,900 円 |
| 61. 五目あんかけ焼きそば   | [什錦炒麺] 1,500 円 |

## ス ー プ

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 62. 胡椒が効いてるサンラータン  | [酸辣湯] 850 円     |
| 63. 中華のとうもろこしスープ   | [粟米湯] 850 円     |
| 64. トマトと白身魚の卵スープ   | [魚片蛋花湯] 1,100 円 |
| 65. 青さ海苔と浅利磯の香りスープ | [海帯蛤子湯] 1,100 円 |



## 甜味



- |                     |             |
|---------------------|-------------|
| 66.メの杏仁豆腐           | [杏仁豆腐] 420円 |
| 67.タピオカ入りココナッツミルク   | [椰汁奶露] 420円 |
| 68.マンゴープリン          | [芒果布丁] 650円 |
| 69.吉祥楼名物馬來糕(蒸しカステラ) | [馬來糕] 420円  |
| 70.揚げ胡麻団子(2個)       | [芝麻球] 420円  |
| 71.大人のデザート 烏龍茶ブリュレ  | [烏龍布丁] 420円 |



66.メの杏仁豆腐



68. マンゴープリン



70. 揚げ胡麻団子(2個)



71. 大人のデザート 烏龍茶ブリュレ

69. 吉祥楼名物馬來糕(蒸しカステラ)