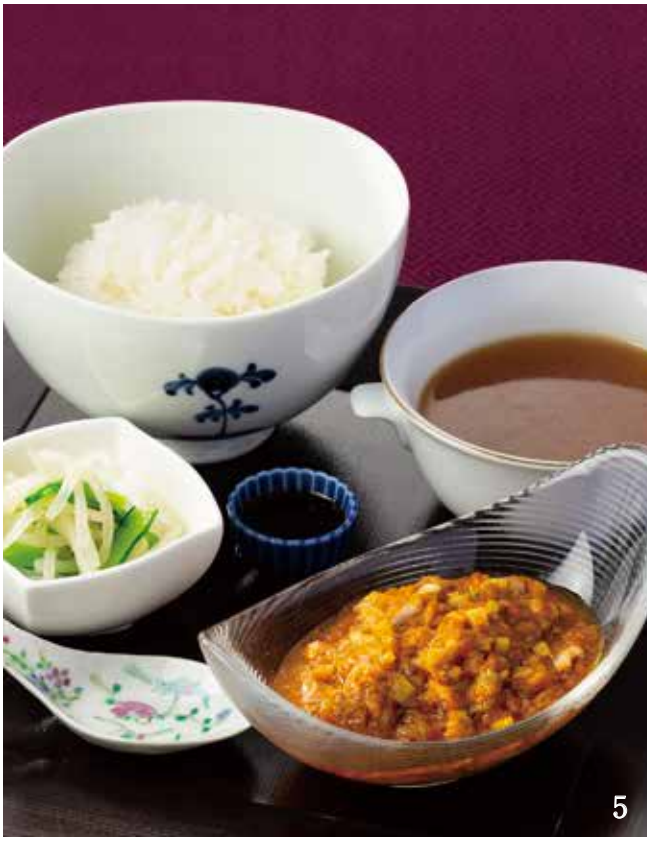
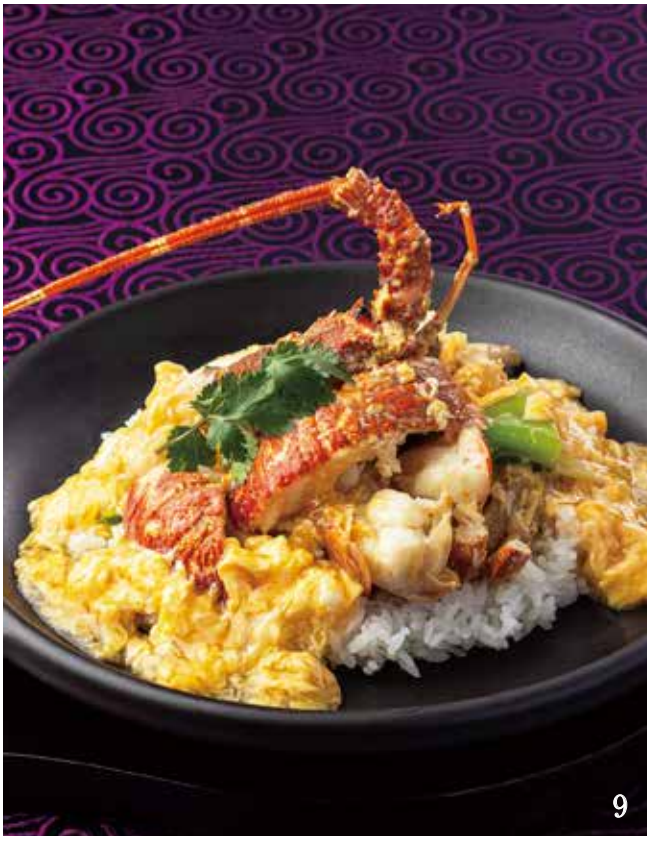
1


5

7


9

日本橋紫苑銘品麺飯

1. 小排翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin (Small whole fin)* ---- *6,050*
吉切鮫の胸びれの姿煮込み麺

2. 魚翅湯麺 *Soup noodles with braised shark's fin* ---------- *4,950*
ふかひれ麺

3. 小排翅蟹粉湯麺 *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麺

4. 蟹粉魚翅湯麺 *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麺

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. 蟹粉拌麺 *Noodles with Shanghai crab meat and crab roe sauce* ----- *5,500*
上海蟹の贅沢和え麺

7. 鮑魚海鮮陶板炒麺 *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. 和牛鮑魚陶板炒麺 *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

午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

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*
厨師（シェフ）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*
紫苑特製、家鴨（あひる）の香料焼き

8. 海 鮮 沙 律　*Seafood salad (Chinese dressing)* ---------- *2,640*
海の幸のサラダ

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

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）

乾貨（かんか）

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 参　*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*
1名様用 *3,850*

ふかひれのスープ

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

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

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、麹(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(シャンタン)煮込み）

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醤・にんにく塩）

7. 芹 菜 鮴 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 醤 鮑 魚　*Sautéed abalone(Sesame sauce)* ---------- *3,850*
あわびの北京風胡麻ソース炒め

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

家鴨・鶏肉

1. 北 京 烤 鴨　*Roasted Peking duck* ---------- 1切 *1,100*
北京ダック　半羽 *8,800*
1羽 *16,500*

2. 紫 苑 烤 鴨　*Roasted Peking duck (SHION style)* ---------- 1巻 *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　*Roasted duck (Hongkong style)* ---------- 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　*Sautéed chicken with cashew nut* ---------- *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　*Fried chicken (Hot and sour sauce)* ---------- *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* ---------- フィレ肉 *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)* ---------- フィレ肉 *2,530*
   牛肉のオイスターソース炒め 和牛 *3,410*

3. XO醤煎牛肉 *Sautéed beef (XOsauce)* ---------- フィレ肉 *2,860*
   牛肉の角切りステーキ、XO醤風味 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

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

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. 蝦醤独独青菜　*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醤）

5. 上湯浸小白菜　*Braised Guangdong cabbage with Jinhua ham* ---------- *2,640*
広東パクチョイの上湯（シャンタン）煮、金華ハム風味

3

5

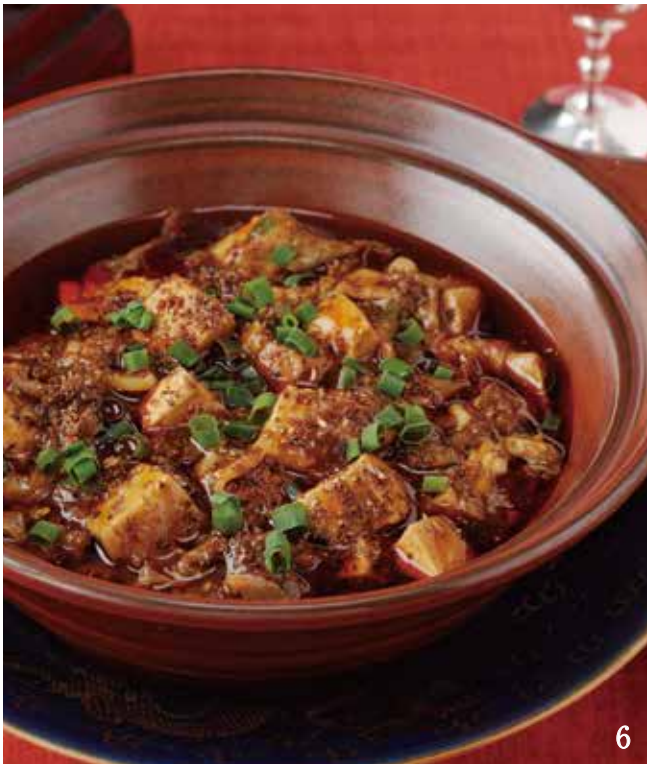
6. 紫 苑 豆 腐 *Braised tofu and pork in casserole (Original hot sauce)* ------- *2,310*
紫苑特製、麻婆(マーボー)豆腐

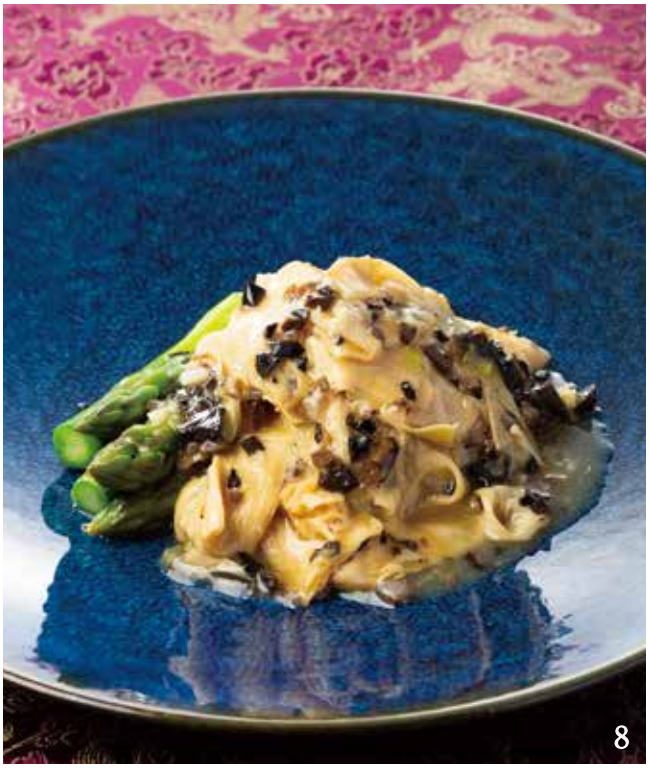
7. 蟹粉蝦仁豆腐 *Braised tofu , shrimp and Shanghai crab meat* ---------- *3,410*
上海蟹と海老と豆腐のうま煮

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 斎 *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


6


8

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

スープ・点心

1. 鮑魚海鮮湯 *Abalone soup* ---------- 1名様用 *1,980*
鮑と海の幸のスープ

2. 玉米湯 *Corn soup with crab meat* ---------- 1名様用 *880*
コーンスープ

3. 北京水餃 *Boiled gyoza (Minced pork,shrimp and vegetables)* ------ 3個 *825*
黒豚と海老と野菜の水餃子

4. 蟹粉小籠包 *Xiaolongbao (Pork and Shanghai crab meat)* ----- 1個 *495*
上海蟹と黒豚の小籠包

5. 炸春捲 *Spring roll* ---------- 1本 *440*
春巻

6. 三宝焼売 *Shao-mai* ---------- 3個 *1,815*
紫苑特製焼売
1個より承ります

鮑焼売	1個	*825*
帆立貝焼売	1個	*605*
海老焼売	1個	*495*

7. 三鮮炸雲呑 *Fried wonton (Pork and shrimp)* ---------- 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 (Sze-chuan style)* ---------- *2,200*
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. 和牛黒醤炒飯 *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. 海鮮鍋粑 *Sautéed seafood served on crisp rice* ---------- *3,630*
海の幸のおこげ料理

11. 上素鍋粑 *Sautéed vegetabls served on crisp rice* ---------- *2,640*
野菜のおこげ料理

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

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. 杧 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

表示価格は税込です。午後５時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10％を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.