

# 点心

漢字では包子、端午の節句の食べ物で日本では  
餛飩、中国ではチマキ。



1 ちまき (1個)  
382円 (税込:430円)

持ち帰り1番人気冷凍、TAKEOUTも出来ます!  
冷凍は1個220円。



2 肉饅頭 (2個)  
500円 (税込:550円)

餛飩はほとんど見かけ無く、社員自製製では—



3 チャーシュー饅頭 (3個)  
500円 (税込:550円)

人気だから390円+税にしました。  
※追加注文500円。  
3分経ってから一口で食べたほうが美味しい。



2  
餃子 (5個)  
390円 (税込:430円)

豚肉と海老しか入ってません。



5 焼売 (3個)  
500円 (税込:550円)

カワの歯ざわりが違います。



6 春巻 (3個)  
500円 (税込:550円)

海老より高級なものが入らないと海老春巻とは  
書えない。内巻 (2.1)



2  
海老春巻 (3個)  
545円 (税込:600円)

中国の名前は咸水角です。  
日本語名は私が23年前に作りました。



8 五目揚餃子 (3個)  
500円 (税込:550円)

やめようかな。餃子の種類が多いので…  
各種注文しなければ、外します。



9 五目蒸餃子 (3個)  
500円 (税込:550円)

冷めると縮む見た目より味が良い。



10 いか団子 (3個)  
500円 (税込:550円)

僕あげまん。揚げなければ、蒸しまん。




11 揚饅頭 (3個)  
500円 (税込:550円)

他店とは根本的に違います。広東料理が  
日本人での進化。



**12 大根餅 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

パーベキューに持っていったら、ウケた。



**13 海老ニラ餃頭 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

餃子の王将なのに15番には負けてます。



**14 海老餃子 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

日経ランキング全国5位!!




**15 海老ニラ蒸餃子 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

忘れないでくれよ〜。



**16 フカヒレ餃子 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

皮に色を付けたら、もっと注目されるのに〜。



**17 海老フカヒレ餃子 (3個)**  
**600** 円 (税込:660円)

オーダー入るたびに悩みます。作るの面倒だから〜



**18 海老ニラ焼餃子 (3個)**  
**627** 円 (税込:690円)

4分経ってから必ず一口で。



**19 スープ入り小籠包 (3個)**  
**545** 円 (税込:600円)

あまり馴染みがないので、「コレ」と  
指を差さない方が……。



**21 スペアリブ黒豆蒸**  
**627** 円 (税込:690円)

ハチノスです。



**22 牛モツ辛子蒸**  
**627** 円 (税込:690円)

頼める人しか注文したらいいません。  
【お馴染み】ランキング 曾根清



**24 鳳爪**  
**500** 円 (税込:550円)

女性に大人気。野菜しか入ってないから。



**25 湯葉巻き**  
**600** 円 (税込:660円)

揚げる直前です。

饅頭 (3個)

300円 (税込330円)

熱は hot で狗は dog です。

27 中華熱狗 (2個)

445円 (税込500円)

鶏の皮で包んだ餃子。

28 鶏皮餃子

445円 (税込500円)

前菜

味噌がたまらない。

31 味噌生キャベツ

300円 (税込330円)

ただのえびせんだけ。

32 えびせん

300円 (税込330円)

甘い、酸っぱい、食欲増します。

33 白菜甘酢漬

300円 (税込330円)

自家製唐辛子漬

34 胡瓜辛子漬

300円 (税込330円)

ニンニクに香りがあっての臭みがない

35 胡瓜ニンニク漬

300円 (税込330円)

甘くて酸っぱくてそんなに辛くなくて。

36 キャベツ甘辛漬

300円 (税込330円)

130×3=300円です。

37 味付け玉子

300円 (税込330円)

撮影のとき見栄を張りすぎました。写真ほどは提供していません。

38 軟骨唐揚

400円 (税込440円)

ザーサイのくせによく売れるわ…



39 ザーサイ  
400 (税込:440円)

3本です。



40 羊羽元唐揚  
400円 (税込:440円)

レバーで唐揚げたらもちろん美味しい。



41 レバー唐揚  
400円 (税込:440円)



42 タコ唐揚  
600円 (税込:660円)

上海特有の豆腐の細切りです。



43 上海豆腐  
600円 (税込:660円)

牛タンのはずだったの…



44 豚舌煮込  
600円 (税込:660円)

和？洋？中？



47 合鴨ロース  
600円 (税込:660円)

香り茹で鴨。



48 塩水鴨  
600円 (税込:660円)

チャーシュー+蒸し鶏+おまけ漬け1品。



49 三種盛り合せ  
1,200円 (税込:1,320円)

洪さんが2000人以上食べたが、  
2人失敗、3人目はもしかしたら…



50 ピーヤン  
400円 (税込:440円)

くらげの頭をご存知ですか？失礼。



51 クラゲ頭胡瓜サラダ  
600円 (税込:660円)

どこでもあるんだけど美味しさと安さで勝負。



52 クラゲ大根サラダ  
600円 (税込:660円)

中国人大好きな味、いや…日本人好きかも？

53 砂肝ネギ和元

600円 (税込660円)

香港風蒸鶏

600円 (税込660円)

香港風蒸鶏と迷う、どっちかか、どっちもか。

55 棒棒鶏

600円 (税込660円)

中華には最高。

56 川海老塩胡椒炒

600円 (税込660円)

豚肉をチャーシューということ自体許されない、チャーシューは豚肉です。

57 本場チャーシュー

600円 (税込660円)

本当の名前は雲白肉です。

58 荳豚ミンチクツース

600円 (税込660円)

冷奴にしては最高のタレです。

59 ピータン豆腐

600円 (税込660円)

香りあつての臭みがない。

60 牛モツ漢方薬煮込

600円 (税込660円)

豚の耳嫌いな方も安心。

61 豚耳

600円 (税込660円)

若い女性も誰でも堂々として注文できる一品になりました。

62 豚足

700円 (税込770円)

台湾より輸入したもので、腸詰の王者です。

63 腸詰

700円 (税込770円)

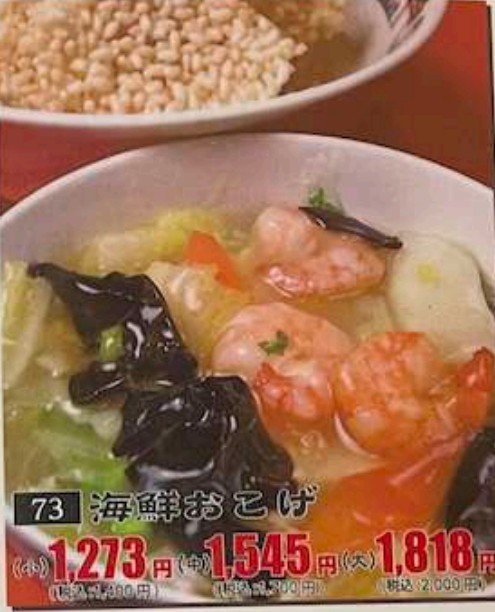


# おこげ

小は大の半分くらい、大は小の倍くらい



70 五目おこげ  
1,091円(税込1,200円) 1,364円(税込1,500円) 1,636円(税込1,800円)



73 海鮮おこげ  
1,273円(税込1,400円) 1,545円(税込1,700円) 1,818円(税込2,000円)

# 野菜

切り切れないように頑張ります。  
国内農家と年間契約で産地、輸入品は使いません。



76 空芯菜炒  
1,221円(税込1,350円)

人気があって儲かるのは俺。



77 野菜炒  
721円(税込800円)

首領官九郎さん命名の「レタスってこんなに美味かったっけ」が食すぞるので名刺募集中。



78 レタスポイル  
721円(税込800円)

空心菜に負けられないように頑張ります。



79 青菜炒  
818円(税込900円)

四川では無く四川風です。



80 茄子四川風炒め  
863円(税込950円)

# 海老蟹 烏賊

TVで取り上げられたせいか  
24年間も同じ味で飽きない!



88 海老マヨネーズ

1,091円 (税込1,200円)

洪さんの2番目に嫌いな料理です。



89 海老チリ

1,164円 (税込1,280円)

海老のおいしさはこれで分かります。



90 海老アスパラ

1,255円 (税込1,380円)

コックさんが作り方を分かってても  
メニューには入れたくない。



91 車海老ミンミク蒸

1,500円 (税込1,650円)

なぜか同業者がこれを好む。



92 車海老甘酢

1,500円 (税込1,650円)

エビマヨに負けてよかった。



95 蟹肉卵白炒

1,364円 (税込1,500円)

えー、なんでこんなに柔らかいの。



96 イカ塩炒

1,091円 (税込1,200円)

# 北京ダック 鮑 フカヒレ

2枚からの注文となります。  
アヒル1羽から16枚しか作れません。



99 北京ダック (1枚)

591円 (税込650円)

大きいサイズもあります。注文時に相談して  
ください。その分たくさん品してもらいますが。



100 フカヒレ (60g)

5,000円 (税込5,500円)

本格的な中華の鮑を味わいたい方の為のアワードです。



102 アワビオイスターコース

4,000円 (税込4,400円)

# 豆腐

本当の名前は麻辣豆腐。麻無しのちよい辛。

108 麻婆豆腐  
727円 (税込:800円)

家常豆腐のことです。

109 五目豆腐  
818円 (税込:900円)

しっかりとした塩味です。



110 海老豆腐  
900円 (税込:990円)

# 玉子

イタリアンじゃないけどトマト味。癖になる人もいますね。

111 トマト玉子  
727円 (税込:800円)

玉子料理で選べたらこれで。



112 海老玉子  
818円 (税込:900円)

カニカマじゃなくてカニ肉です。



113 カニ玉  
1,000円 (税込:1100円)

安いのは-----115番。



114 黄ニラ玉子  
1,100円 (税込:1200円)

普通のニラと玉子の炒めものです。



115 ニラ玉子  
600円 (税込:660円)

# 御飯

100% 国産米

(小).....163円  
(税込:180円)

(中).....227円  
(税込:250円)

(大).....272円  
(税込:300円)





# 鶏肉

衣の付け方が違います。



119 当店しか作れない唐揚げ  
727円 (税込800円)

これが油淋鶏 (ゆうれんち) です。  
油ないように作っています。



120 揚鶏甘酢ソース  
800円 (税込880円)

珍しいレモン味だよ!



121 揚鶏レモンソース  
900円 (税込990円)

カシューナッツ嫌いなら抜きます。



122 カシューナッツ鶏肉炒  
950円 (税込1045円)

122のチョイ辛版



123 カシューナッツ鶏肉炒 (チョイ)  
950円 (税込1045円)

# 豚肉

中華風では古肉です。つまりあくで煮いた肉を揚げてとって  
お肉、本当に驚かせている様もあるのではお断りごめした  
料理です。でも今の時代は違います。



124 酉豚  
818円 (税込880円)

酢豚と同様に超人気です。



125 黒酢酉豚  
863円 (税込930円)

大巻という定食屋の味がおいしかったですが、  
再現できません。精一杯です。



126 回鍋肉  
900円 (税込990円)

中華風の香り、無いようである、絶妙。



127 豚角煮  
1,100円 (税込1210円)



# 牛肉

説明不要の無い定番料理。

128 青椒牛肉絲  
1,200円 (税込:1,320円)

牛肉の柔らかさで勝負。

129 牛肉オイスターソース  
1,200円 (税込:1,320円)

写真を美味しそうに見せたく無いほど売りがたく無い

130 黄ニラ牛肉炒  
1,500円 (税込:1,650円)

# スープ

注文は同種類 2個から承ります

美容に効果あり。諸説ありますが。

66 フカヒレスープ  
590円 (税込:650円)

文字通り辛くて熱い

67 酸辣湯 (サンラータン)  
367円 (税込:400円)

北海道産コーンクリーム使用

68 コーンスープ  
318円 (税込:350円)

野菜に玉子を入れると...

69 野菜玉子スープ  
318円 (税込:350円)

# お粥

横浜の専門店に負けないとお客様から評判を頂いています。

196 ビーターン粥  
600円 (税込:660円)

197 鶏肉粥  
700円 (税込:770円)

198 海鮮粥  
800円 (税込:880円)

# 丼

皿に残っている料理や汁にご飯を入れて食べると美味しいから出来上がったのは丼



151 麻婆丼

700円 (税込770円)



152 中華丼

800円 (税込880円)



153 天津飯

900円 (税込990円)



154 海老中華丼

900円 (税込990円)



155 牛バラ肉丼

900円 (税込990円)

# 炒飯

全ての炒飯にレタス、ネギと玉子が入っております。100% コシヒカリ使用



五目炒飯のことです。

156 香港炒飯

818円 (税込898円)



しっとり海老入り。

157 海老炒飯

900円 (税込990円)



バラバラ。牛肉入りです。

158 牛肉炒飯

900円 (税込990円)



カニ入り。パサパサでは無い。

159 蟹肉炒飯

950円 (税込1,045円)



これを食べた子孫が社会人になりました。一番美味しいそうです。

160 鶏肉炒飯(アツガケ)

1,091円 (税込1,200円)

# 麺類

冷やし麺に温かい船です。

171 ジャーチャーメン

863円 (税込950円)

夏季限定???

172 冷やし中華

900円 (税込990円)

横浜発の〇〇〇〇ラーメン。

173 サンマーメン

772円 (税込850円)

漢字で書くと「数橋種」20年以上  
蓄した秘密を初公開。

174 サンマーメン辛口

772円 (税込850円)

湯麺 (タンメン)

175 野菜ソバ塩味

772円 (税込850円)

洪さんが食べるランキング No.4

176 海老ソバ塩味

900円 (税込990円)

所謂広東麺。

177 五目ソバ

818円 (税込890円)

シンプルな醤油スープに  
本場又焼を載っける。

178 チャーシューメン

818円 (税込900円)

洪さんが食べるランキング No.3

179 タンタンメン

900円 (税込990円)

洪さんが唯一頼まないラーメン。  
※嫌いではない。

180 豚角煮ソバ

900円 (税込990円)

洪さんが食べるランキング No.2

181 ネギソバ

818円 (税込900円)

洪さんのBOSSが香港で食べて、メニューに入れると。



**182 牛バラソバ**  
900円 (税込:990円)

食欲なくても食べたい。



**183 酸辣麺**  
900円 (税込:990円)

サイズ不定の40gから。



**184 フカヒレ姿煮ソバ**  
40g 4,400円 60g 6,000円

焼ソバ  
ビーフン

定番の餡掛け。



**185 五目焼ソバ**  
900円 (税込:990円)

塩味です。



**186 海老焼ソバ**  
950円 (税込:1,045円)

自家製のスライスです。真似できるなら真似してね。



**187 香港焼ソバ**  
863円 (税込:939円)

辛子もお許もなし。



**188 五目カタ焼ソバ**  
900円 (税込:990円)

餡に掛かって無い麺を先に食べてね。



**189 海老カタ焼ソバ**  
950円 (税込:1,045円)

絶妙の塩味です。



**193 焼ビーフン**  
818円 (税込:900円)

牛肉もたっぷり、ボリューム満点。でもべろりと食べられる。そんな魔法みたいな1品。もっと売れてほしい。絶対に後悔させない美味さ。あと1品に是非。迷ったらこれをお試しな。この一品で舞台からビルオーナーに昇格した人がいた。

**194 ライススティック炒**  
900円 (税込:990円)



# 水餃子

手作りの皮。

161 水餃子

682円 (税込750円)

餃子より大きいワンタンが入っています。  
その中身は？

TVと雑誌  
で有名!!

162 香港ワンタンメン

900円 (税込990円)

# デザート

これと同じ杏仁豆腐があるとすれば  
うちには職人に聞いたです。

141 杏仁豆腐

400円 (税込440円)

初代タピオカ入りココナッツミルクです。

142 ココナッツミルク

455円 (税込500円)

黒ごま粉で、もちもち石臼磨き。  
口当たりの滑いをご堪能ください。

143 湯団子

400円 (税込440円)

黒胡麻粉が基本で、  
あずきこし粉の時もあります。

144 ゴマ団子

455円 (税込500円)

こし餡あずき

145 桃饅頭

455円 (税込500円)

マレーシア由来の当店で進化。

148 中国カステラ

455円 (税込500円)

## お店からのお願い

当店では皆様に美味しいものを安く提供するため、  
**仕入れ努力やスタッフへの負担を減らすことで値段を**  
抑えております。席上で長時間眠ったり、店内を汚す  
といった当店スタッフや他のお客様にご迷惑を掛ける  
**行為を見つけた場合、高額料金をご負担いただきます**  
ので、予めご了承ください。

# ドリンクメニュー

このページの金額は全て税込みです。

## ビール

- 251. ビール 550円
- 252. 瓶ビール 580円
- 319. エビス瓶ビール 620円
- 253. 青島ビール 480円
- 254. ノンアルコールビール 440円

## 酎ハイ

- 255. ウーロンハイ 350円
- 256. ジャスミンハイ 350円
- 257. レモンハイ 350円
- 258. 生グレープハイ 550円
- 322. 青汁ハイ 吉祥寺店のみ 400円

## 日本酒

- 259. 北雪 特別純米大辛口 550円
- 260. 白鹿 450円
- 365. 八海山 580円
- 363. 藩 (300ml) 880円

## 紹興酒

- 261. カメ入り (グラス) 500円  
(ソーダ割り+50円)
- 262. カメ入り (二合) 1,350円
- 263. 三年 (ボトル) 2,200円

常温、冷や又はロック、ソーダ割で！  
決して砂糖が溶けるように温めて  
飲む酒ではない！

安くて美味しいのはこれ!!

- 五年カメ詰め替え (ボトル) 2,500円
- 264. 五年 (ボトル) 2,900円
- 265. 八年 (ボトル) 4,800円

## 果実酒

- 288. 梅酒 500円
- 267. 白・赤ワイン 500円
- 268. 白・赤ワイン (ボトル) 2,500円
- 269. 杏露酒 500円
- 270. 杏露酒 (ボトル) 2,300円
- 271. ライチ酒 500円
- 272. ライチ酒 (ボトル) 2,300円
- 273. レモン酒 500円
- 274. レモン酒 (ボトル) 2,300円
- 275. 桂花陳酒 500円
- 276. 桂花陳酒 (ボトル) 2,300円
- 277. サンザシ酒 500円
- 278. サンザシ酒 (ボトル) 2,300円
- 279. 各種ソーダ割 +50円

## 焼酎

- 388. 和ら麦 (グラス) 450円
- 389. からり芋 (グラス) 480円
- 280. JINRO (ボトル) 2,400円
- 282. フン酒 600円
- 283. フン酒 (ボトル) 6,600円
- 284. 竹葉青酒 600円
- 285. 竹葉青酒 (ボトル) 6,600円
- 392. 白水 (米・ボトル) 3,000円
- 393. 白水 (麦・ボトル) 3,000円
- 394. 吉兆宝山 (ボトル) 4,000円
- 395. 茜霧島 (ボトル) 4,000円

## ハイボール

- 290. ハイボール 450円
- 291. ハーバー 550円
- 292. フォアローゼス黒 600円
- 293. ロイヤル 600円
- 294. シーパス 600円
- 296. V.S.O.P 550円
- 297. V.S.O.P ヘネシー 1,200円
- 299. デュワーズ 500円

## 中国茶

- 最初の提供時に湯のみ2個付きます。
- 301. ウーロン茶 (ホット) 450円
  - 302. ウーロン茶 (アイス) 180円
  - 303. ジャスミン茶 (ホット) 450円
  - 304. ジャスミン茶 (アイス) 180円
  - 305. プーアル茶 (ホット) 450円
  - 306. 湯のみ追加 100円

## ソフトドリンク

- 311. コカコーラ 180円
- 312. ミツ矢サイダー 180円
- 313. パヤリースオレンジジュース 180円
- 315. アイスコーヒー 180円
- 314. グアバジュース 220円
- 310. ココナッツジュース 220円

## 割り物

- 316. 氷・水・湯・檸檬 180円
- 307. ウーロン (デカンタ) 450円
- 308. ジャスミン (デカンタ) 450円
- 323. 炭酸 220円

266

カメ (1.625L)

8,000円 (税込8,800円)

