

メニュー
menu



○前 菜

クラゲと叩きキュウリピリ辛和え	海蜇皮	¥1,980
桜姫鶏の冷製 たっぷり白葱ソース	白油鶏	¥1,650
国産豚バラ肉の薄切りピリ辛ニンニクソース	雲白肉	¥1,650
釜揚げしらすと豆腐のネギ醤油かけ	銀魚豆腐	¥900
小魚の甘辛醤油炊き	燻魚	¥900
蛸と胡瓜のビックリ山椒ピリ辛和え	椒麻八帶魚	¥1,100
青菜のやさし〜い中華和え	涼拌青菜	¥900

○海 老

海老のチョイ辛チリソース煮	乾焼蝦仁	¥1,650
そうそう、これがエビマヨ	沙律蝦仁	¥1,650
海老とトマトのふんわり卵炒め	滑蛋蝦仁	¥1,650
海老とカボチャのニンニク風味炒り付け	塩烤蝦仁	¥1,650
海老とキノコの豆豉炒め	豆豉蝦仁	¥1,650
小海老の素揚げ山椒風味	香炸蝦仁	¥990
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

○魚 介

白身魚と季節野菜の強火炒め	時菜魚塊	¥2,200
白身魚のカリカリ揚げ ピリ辛油淋ソース	油淋魚塊	¥1,980
ふんわり仕上げの釜揚げしらす卵炒め	滑蛋銀魚	¥1,760
白身魚のてんぷら 甘酢あんかけ	糖醋魚塊	¥1,980
鮮魚の切り身蒸し (一切れ)	清蒸魚片	¥800
牡蠣の四川風甘辛炒め	宮保牡蠣	¥1,980
ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し	豆豉蒸扇貝	¥990

○釜焼き

【釜焼き】北京ダック (4枚)	北京烤鴨	¥3,520
【釜焼き】広東式チャーシュー	蜜糖汁叉焼	¥1,650
【釜焼き】塩ニンニク骨付きチャーシュー	椒塩排骨	¥1,650
【釜焼き】醤油ニンニク豚バラチャーシュー	又焼	¥1,430
【釜焼き】腸詰白髪ねぎ添え	焼腸	¥1,430

※釜焼きは焼き立てをお出しするので15分程度お時間頂戴します

○牛肉

和牛モモ肉とキノコのオイスターソース炒め	蠔油牛肉	¥2,860
鉄板牛肉とピーマンの細切り炒め	青椒牛肉絲	¥2,530
和牛モモ肉のトーチーピリ辛炒め	豆豉牛肉	¥2,860

○豚肉

黒酢の酢豚	古老肉	¥1,760
豚肉とピーマンの細切り炒め	青椒肉絲	¥1,760
豚肉とキャベツの炒め (ホイコーロ)	回鍋肉	¥1,760

○鶏肉

桜姫鶏の朝天唐辛子炒め	宮保鶏丁	¥1,760
桜姫鶏の唐揚	炸子鶏	¥1,760
桜姫鶏のユーリンチー吉祥楼スタイル	油淋鶏	¥1,760

○豆腐

旨い！熱い コク旨熱々麻婆豆腐	麻婆豆腐	¥1,650
白身魚と豆腐のあっさり旨煮	魚塊豆腐	¥1,650
キノコと豆腐の醤油旨煮	三茹豆腐	¥1,650

○野菜

青野菜の強火塩炒め	清炒青菜	¥1,100
これ何！？青野菜の発酵豆腐炒め	腐乳青菜	¥1,100
青野菜のクリーム煮	奶油青菜	¥1,100

○スープ

胡椒が効いてるサンラータン	酸辣湯	¥770
中華のとうもろこしスープ	粟米湯	¥770
トマトと白身魚の卵スープ	魚片蛋花湯	¥990
青き海苔と浅利磯の香りスープ	海帶蛤子湯	¥990

○飲 茶

やっぱりこれ！ しらす大焼売 (2個)	銀魚大焼売	¥880
海老蒸し餃子 (2個)	蝦餃	¥460
小籠包 (2個)	小籠包	¥460
間違いなしの春巻 (2本)	春巻	¥460

○飯

吉祥楼名物！しらすガーリック 土鍋炒飯	銀魚炒飯	¥1,760
チャーシュー炒飯	叉焼炒飯	¥1,100
飛び子がいい仕事してる魚介たっぷり海鮮炒飯	海鮮炒飯	¥1,760
熱々おこげの五目あんかけ	什錦鍋巴	¥1,760

○麺

海鮮あんかけ塩スープそば	海鮮湯麵	¥1,760
五目あんかけ醤油スープそば	什錦湯麵	¥1,320
海鮮あんかけ焼きそば	海鮮炒麵	¥1,760
五目あんかけ焼きそば	什錦炒麵	¥1,320

○甜 味

メの杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥380
タピオカ入りココナッツミルク	椰汁奶露	¥380
マンゴープリン	芒果布丁	¥600
吉祥楼名物馬來糕 (蒸しカステラ)	馬來糕	¥380
揚げ胡麻団子 (2個)	芝麻球	¥380
大人のデザート 烏龍茶ブリュレ	烏龍布丁	¥380

※価格は全て税込みです

Prices include tax