

前 菜

1. クラゲと叩きキュウリピリ辛和え [海蜇皮] 1,980 円
2. 桜姫鶏の冷製 たっぷり白葱ソース [白油鶏] 1,650 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] 1,650 円
4. 釜揚げしらすと豆腐のネギ醤油かけ [銀魚豆腐] 900 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] 1,100 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] 330 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] 1,650 円
10. そうそう、これがエビマヨ [沙律蝦仁] 1,650 円
11. 海老とトマトのふんわり卵炒め [滑蛋蝦仁] 1,650 円
12. 海老とカボチャのニンニク風味炒り付け [塩烤蝦仁] 1,650 円
13. 海老とキノコの豆豉炒め [豆豉蝦仁] 1,650 円
14. 小海老の素揚げ山椒風味 [香炸蝦仁] 990 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] 2,200 円

16. 白身魚のカリカリ揚げ ピリ辛油淋ソース [油淋魚塊] 1,980 円

17. ふんわり仕上げの釜揚げしらす卵炒め [滑蛋銀魚] 1,760 円

18. 白身魚のてんぷら 甘酢あんかけ [糖醋魚塊] 1,980 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] 1,980 円

21. ホタテ貝と春雨の豆豉蒸し [豆豉蒸扇貝] 990 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] 4,620 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

釜 焼 き

27. 北京ダック (4 枚) [北京烤鴨] 3,520 円
28. 広東式チャーシュー [蜜糖汁叉焼] 1,650 円
29. 塩ニンニク骨付きチャーシュー [椒塩排骨] 1,650 円
30. 醤油ニンニク豚バラチャーシュー [叉 焼] 1,430 円
31. 腸詰白髪ねぎ添え [焼 腸] 1,430 円

※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。

※锅烧菜品为现烤，您需要等待15分钟左右。



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] 880 円
33. 海老蒸し餃子 (2個) [蝦 餃] 460 円
34. 小籠包 (2個) [小籠包] 460 円
35. 間違いなしの春巻 (2本) [春 巻] 460 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] 1,650 円
37. 白身魚と豆腐のあっさり旨煮 [魚塊豆腐] 1,650 円
38. キノコと豆腐の醤油旨煮 [三茹豆腐] 1,650 円



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] 2,860 円

40. 鉄板 牛肉とピーマンの細切り炒め

[青椒牛肉絲] 2,530 円

41. 和牛モモ肉のトーチーピリ辛炒め

[豆豉牛肉] 2,860 円

豚肉

42. 黒酢の酢豚

[古老肉] 1,760 円

43. 豚肉とピーマンの細切り炒め

[青椒肉絲] 1,760 円

44. 豚肉とキャベツの炒め(ホイコーロ)

[回鍋肉] 1,760 円

鶏肉

45. 桜姫鶏の朝天唐辛子炒め

[宮保鶏丁] 1,760 円

46. 桜姫鶏の唐揚げ

[炸子鶏] 1,760 円

47. 桜姫鶏のユーリンチー吉祥楼スタイル

[油淋鶏] 1,760 円

野菜

48. 青野菜の強火塩炒め

[清炒青菜] 1,100 円

49. これ何!? 青野菜の発酵豆腐炒め

[腐乳青菜] 1,100 円

50. 青野菜のクリーム煮

[奶油青菜] 1,100 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] 1,760円 |
| 52. チャーシュー炒飯 | [叉焼炒飯] 1,100円 |
| 53. 飛び子・魚介たっぷり海鮮炒飯 | [海鮮炒飯] 1,760円 |
| 54. 熱々おこげの五目あんかけ | [什錦鍋巴] 1,760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] 150円 |
| 57. 蒸しパン 2個 | [花 巻] 200円 |



51. 吉祥楼名物!しらすガーリック土鍋炒飯

麺 類

- | | |
|------------------|---------------|
| 58. 海鮮あんかけ塩スープ麺 | [海鮮湯麺] 1,760円 |
| 59. 五目あんかけ醤油スープ麺 | [什錦湯麺] 1,320円 |
| 60. 海鮮あんかけ焼きそば | [海鮮炒麺] 1,760円 |
| 61. 五目あんかけ焼きそば | [什錦炒麺] 1,320円 |

ス ー プ

- | | |
|--------------------|--------------|
| 62. 胡椒が効いてるサンラータン | [酸辣湯] 770円 |
| 63. 中華のとうもろこしスープ | [粟米湯] 770円 |
| 64. トマトと白身魚の卵スープ | [魚片蛋花湯] 990円 |
| 65. 青さ海苔と浅利磯の香りスープ | [海带蛤子湯] 990円 |

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

甜味



- | | |
|----------------------|-------------|
| 66.メの杏仁豆腐 | [杏仁豆腐] 380円 |
| 67.タピオカ入りココナッツミルク | [椰汁奴露] 380円 |
| 68.マンゴープリン | [芒果布丁] 600円 |
| 69. 吉祥楼名物馬來糕(蒸しカステラ) | [馬來糕] 380円 |
| 70.揚げ胡麻団子(2個) | [芝麻球] 380円 |
| 71.大人のデザート 烏龍茶ブリュレ | [烏龍布丁] 380円 |



69. 吉祥楼名物馬來糕(蒸しカステラ)



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