

広

C A N T O N

東

R E S T A U R A N T

S I N C E 1 9 6 7

飲物 | DRINKS

ビール | BEER

サッポロ
THE PERFECT 黒ラベル 900

青島ビール プレミアムゴールド 800

ノンアルコールビール
クラウスターラー 700

ウィスキー | WHISKY

ハイボール 800

梅酒 | PLUM WINE

景虎 800

グラスワイン | GLASS OF WINE

白 プライベート・ビン マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン 1,100
PRIVATE BIN MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC
ニュージーランド／ソーヴィニヨンブラン 100%
軽快な白 華やかな香りとフルーティーな酸味 食事が楽しめます

シャブリ レ シャノワヌ 1,500
CHABLIS LES CHANOINES
フランス／シャルドネ 100%
フレッシュさとミネラル感の調和がとれたシャブリらしいシャブリ どんな料理にも合います

赤 モンテ・アンティコ 1,100
MONTE ANTICO
イタリア／サンジョヴェーゼ カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー
カシスやベリーの贅沢な香り 旨味酸味もバランス良し 楽になるワイン コスパ◎

サマーハウス マールボロ ピノノワール 1,500
SUMMER HOUSE MARLBOROUGH
ニュージーランド／ピノノワール 100%
ベリーの香りが口の中で広がるなめらかピノノワール

別紙にワインリストがございます

ソフトドリンク | SOFTDRINK

オレンジジュース 600

ジンジャーエール (甘／辛) 600

プーアル茶 I C E 600
- 黒茶 - HOT/POT 900

食中や食後に飲むことで脂肪の吸収を抑えてくれます

特選中国茶

PREMIUM TEA

鳳凰単叢 ホウオウタンソウ POT 1,300
- 青茶 -

広東省鳳凰山が産地の歴史ある烏龍茶
フルーティーで豊かな香り
血圧低下、中性脂肪低下のダイエットティー

壽眉 ジュソウ POT 1,300
- 白茶 -

「白い紅茶」とも呼ばれ、味と香りを楽しむお茶
美肌・むくみ・疲労回復・デトックスに期待できる銘茶

東方美人 トウホウビジン POT 1,300
- 青茶 -

オリエンタルビューティーと呼ばれるこのお茶は
エレガントで高貴な花の香り
美肌効果も期待できるので女性に飲んでいただきたい
お茶です

花籠造形茶 フラワーブーケジャスミンティー POT 1,500
- 花茶 -

ジャスミンの花をブーケに仕上げています
豊かな香りとリラックス効果があります
ポットの中で茶花が咲きます

『岩茶』

福建省武夷山で育った木から作られた高級青茶。茶樹が山肌の岩に生育している

大紅袍 ダイコウホウ POT 2,500
- 青茶 -

岩茶の最高位 中国茶の中でも別格とされる
かつての皇帝専用のお茶

広東の中国茶は香港の茶問屋「義安茶莊」へ直接仕入れしております



「義安茶莊」 香港島上環德輔道西147號地舖

紹興酒 | CHINESE RICE WINE

広東料理と紹興酒の組み合わせは素材の味を引き立て、より美味しくマリアージュさせます

紹興貴酒 | ショウコウキシュ

口当たりが良く洗練された芳醇な旨味と甘味

古越龍山 | コエツリユザン

伝統的な甕仕込みにこだわり、香り深い
まろやかな味わい

カメ 甕熟成

甕に含まれる成分が風味と香りを与え芳醇で深みある味わいになります
是非甕出しの紹興酒をお試ください
お酒の味を楽しめるよう常温かロックをお勧めします

甕 5年
芳醇な味わい

Glass 1,100
Decanter 5,000

甕 8年
馥郁たる香りと優雅な余韻

Glass 2,000
Decanter 9,500



瓶熟成

10年 Bottle 6,500
10年の歳月をかけ
じっくりと熟成したとっておきの紹興酒

8年 澄龍 Bottle 7,500
古越龍山陳年8年原酒の上澄みのみを使用
軽やかな口当たりと華やかな香りの
上質な味わい

15年 Bottle 15,000
長期熟成だからこそできる芳醇な香りと
深いコク、まろやかな味、すっきりした味わい、
その全てがバランス良く整った珠玉の紹興酒

20年 Bottle 25,000
20年熟成原酒のしっかりとした味わい
特に口当たりと香りの良さが特長の
素晴らしい紹興酒

30年 Bottle 55,000
深く厚みのある味わいと重厚感
口の中で複雑な風味と奥行きを感じられます

コース | COURSE

ランチ | LUNCH

陸 羽 リクウ 5品

・前菜盛り合わせ ・本日のスープ ・香港点心4種 ・お食事 ・デザート ・中国茶

3,800

13:00までのオーダー

ディナー | DINNER

九 龍 カオルーン 7品

・前菜盛り合わせ ・季節のお料理 ・一口のお楽しみ
・海鮮料理 ・肉料理 ・お食事 ・デザート

8,000

香 港 ホンコン 7品

・前菜盛り合わせ ・季節の上湯スープ ・一口のお楽しみ
・海鮮料理 ・肉料理 ・お食事 ・デザート

11,000

廣 州 コウシュウ (2日前までの御予約) 7品

・季節の前菜盛り合わせ ・季節の上湯スープ ・一口のお楽しみ
・海鮮料理 ・肉、家禽料理 ・お食事 ・お好きなデザートをお選び下さい

16,000





特選前菜三点盛り 三拼盆

1,600

(1名様用)

その日の美味しい前菜三種類を一名様用の盛り合わせで用意いたします
楽しい時間のスターターとして



肉盛り 焼味盆

2,400

釜で焼いたチャーシュー、皮をパリパリに焼いた若鶏のスパイス焼き、
黒酢でじっくり煮込んだ牛すね肉の盛り合わせ。お酒のおつまみに



広東叉焼 秘製蜜汁叉焼

2,000

特製釜でローストした広東チャーシュー 肉盛りの一品

若鶏のスパイス焼き 香辣脆皮鶏

1,500

皮をパリパリに仕上げたチキン 程よい辛さにお酒が進みます

和牛スネ肉の黒酢煮 鎮江牛脰

1,700

A5ランクの和牛のスネ肉をコトコト煮たお酒に合う冷菜

クラゲの冷菜 海蜇皮

2,000

一級品のクラゲを使用 太く食感良し



伝統の蒸し鶏 古法白切鶏

1,500

ソースをお選び下さい ・ 葱姜ソース
・ よだれソース



海老ワンタンとレタスの温サラダ 白灼雲吞

1,300

シャキシャキのレタスとエビ入りの手作りワンタン入りの温かいサラダ



廚師小沼推介

Chef Konuma's Recommend

表示金額は、全て税込み価格となっております。



上海蟹味噌のスープ 大閘蟹蛋姜葱羹

陽澄湖産上海蟹の味噌使用 濃厚で旨味の強い味に仕上がります

2,300

(1名様)



海鮮入り上湯酸辣湯 サンラータン 海鮮酸辣湯

スパイシーな五目スープ 金華ハムスープで仕上げます

1,300

(1名様)

白身魚とトマトのスープ 鮮茄鮮魚蛋花湯

さっぱりとしていながら魚のダシが出ています

1,800

(2〜3名様)



特製前菜三点盛り



広東叉焼



海鮮入り上湯酸辣湯 海鮮酸辣湯



マークはシェフおすすめのメニューです
ぜひご賞味ください

點心・小食 | DIMSUM, SMALL DISH

 特製三点心 晩市點心拼盆 1,500
香港式特製點心の盛り合わせ

 新潟豚と海老の焼売 鮮蝦燒賣 4pieces 880
もち豚の肩ロースを包丁でたたいて作った手作りシューマイ
はじけるような食感をお試しください

 三元豚のスペアリブの^{トウチ}豆鼓蒸し 鼓汁蒸排骨 880
もち豚のスペアリブの部分を豆鼓(トウチ)で味付けした広東點心

 牛肉の春捲 沙茶牛肉春捲 2pieces 880
牛肉と春雨などが入った春捲(バーベキューソースで味付しています)
パリパリの皮に熱々の具は食欲をそそります

海老とキノコのオムレツ 滑蛋野菌蝦仁 1,100
海老とキノコの餡を玉子で包みました

 XO醬 秘製XO醬 1,000
香港より買い付けた食材で作るXO醬、お酒のあてや料理に添えて

シンガポールのピクルス 亜查利 800
シェフがマレーシアで習ってきたとっておきのピクルス

ザーサイ和え 蠔味乍菜 600
お酒と一緒に 750
よだれソースがけ



特製三点心



新潟豚と海老の焼売

海鮮

SEAFOOD (2〜3名様)

 海鮮三種のXO醬炒め XO炒三鮮 3,000
三種類の海の幸を自家製のXO醬で香ばしく炒めます

 海老と野菜の強火炒め 馬來炒蝦仁 2,400
食べごたえのある大きな海老と季節の野菜を全開の強火で炒めます
自家製風海老ミソで風味を出しています

 海鮮と茄子と春雨のニンニクソース蒸し 蒜茸粉絲蒸茄子海鮮 2,400
香港で最もポピュラーな海鮮料理 必食の一品です

海老のチリソース 乾焼蝦仁 2,500
プリプリの大きな海老をチリソースでからめました

 海老のマンゴーマヨネーズ 芒果汁蝦仁 2,500
サクサクに揚げた海老をマンゴーマヨネーズソースでからめました
大人気の一皿

 白身魚の香港漁港風豆鼓蒸し トウチ 荳鼓蒸鮮魚 2,300
新鮮な白身魚の切り身を自家製豆鼓醬で蒸し上げます (70g)

 新鮮な烏賊の軽い湯引き 特製フィッシュソース 白灼鮮魷魚 2,300
その季節に採れる新鮮な烏賊を使用します
市場に入荷の無い日もございます



海鮮と茄子と春雨のニンニクソース蒸し



白身魚の香港漁港風豆鼓蒸し

肉類

MEAT (2〜3名様)

 国産和牛のステーキチンジャオ 青椒炒和牛 2,800
国産和牛のステーキをレアで焼いてカットしたものをチンジャオにした贅沢な一品

 徳島阿波尾鶏の黒胡椒炒め 啫啫黒椒和地鶏球 2,400
歯ごたえの良い地鶏を自家製の黒胡椒醬で香り良く炒めます

 鹿児島黒豚の酢豚 咕嚕肉
旨味の強い赤肉ととろける脂身の黒豚を使用しています
ソースをお選び下さい ・ 黒酢と梅のソース 2,200
・ 赤ワインとドライフルーツのソース 2,400

 ショウユドリ 醤油鶏 玫瑰鼓油鶏(週末限定) 半身 2,700
(3〜5名様)
ロウソイ 香辛料の効いた醤油ダレ(滷水)に1羽丸ごと漬けたままゆっくり火を通します
香港のソウルフード シェフお勧め! 1羽 5,000
(5〜10名様)



醤油鶏



10品目の野菜炒め 馬來炒十寶菜

2,200

旬の野菜を強い火力で炒めます
自家製の馬來醬を使って風味をプラスしています



土鍋の麻婆豆腐 麻婆豆腐煲

1,800

国産の豆腐にこだわり、自家製の豆板醬をはじめ、
4種の醬と四川の山椒でつくる奥深い麻婆豆腐



茄子と挽肉の四川風辛味煮込み 魚香茄子煲

2,200

挽肉と茄子を特製醬を使って柔らかく煮込みます



高山豆苗の塩炒め 清炒豆苗

2,000

台湾産の高山豆苗をあっさり炒めます
はしが進みます



高山豆苗の塩炒め



茄子と挽肉の四川風辛味煮込み



土鍋の麻婆豆腐

広東炒飯 海鮮叉焼炒飯

1,700

特製の釜で焼き上げた叉焼と海鮮が入った香り高い炒飯
新潟米「新之助」を使用しております

和牛と野菜の黒胡椒餡掛け御飯 豉^{トウチ}椒和牛牛肉飯

2,000

和牛と野菜の餡には豆豉^{トウチ}と黒胡椒で風味を加えています
新潟米「新之助」を使用しております

シンガポール風焼きビーフン 星州炒米粉

1,800

スパイス豊かなカレー味のビーフン くせになります



肉味噌担々麺 肉崧担々麺

1,500

煎ってから挽く濃厚なゴマにピーナッツバターでコクを出しています



叉焼と葱の汁そば 葱油叉焼湯麺

1,500

細く切った叉焼と葱を味付けてのせます
めにお勧めの優しい汁そば



和牛と野菜の黒胡椒餡掛け御飯



シンガポール風焼きビーフン

甜味

DESSERT

杏仁豆腐 杏仁豆腐

600

スタンダードな杏仁豆腐
口どけにこだわりました



濃厚杏仁豆腐 濃味杏仁豆腐

700

濃厚な杏仁に仕上げました
口の中に残るコクを楽しんで



蒸しカステラ 古法馬拉糕

700

かるい仕上りの広東地方伝統のお菓子
是非中国茶とご一緒にどうぞ

特選中国茶

PREMIUM TEA



デザートとご一緒に特選中国茶をお楽しみください

鳳凰単叢 ホウオウタンソウ POT 1,300

- 青茶 -

壽眉 ジュソウ

POT 1,300

- 白茶 -

東方美人 トウホウビジン POT 1,300

- 青茶 -

花籠造形茶 フラワーブーケジャスミンティー POT 1,500

- 花茶 -

『岩茶』 福建省武夷山で育った木から作られた高級青茶 茶樹が山肌の岩に生育している

大紅袍 ダイコウホウ

POT 2,500

- 青茶 -



廚師小沼推介

Chef Konuma's Recommend

表示金額は、全て税込み価格となっております。

予約 | RESERVATION

ご宴会

2階は24名様までのテーブル席もございます
忘年会、歓送迎会、パーティー、2次会、ご法要などにご利用ください
尚、コースメニューはご予算に応じてお作りいたします



スペシャルメニュー

7日前のご予約が必要となります



鮮魚の姿蒸し
- 清蒸鮮魚 -

時価

広東の海鮮の代表料理である蒸し魚。新鮮な魚ほどシンプルな蒸しが一番美味しいです。人数に応じた大きさをご用意いたします
ぜひ試してみてください 料金についてはご予約時にお問い合わせください



鴨のロースト 1羽 13,000 半羽 7,000
- 金牌焼光鴨 -

丸ごと1羽の鴨を特製の釜でじっくりと焼いていきます
腹の中から骨にそって味をすり込ませて焼き上げていますのでどの部位も味がにじみ出ます
鴨の持つ肉汁、脂、風味が口の中に広がります



ホラ貝と鶏肉のダブルボイルドスープ
- 杏仁燉螺頭湯 -

1名分 2,500
2名様より承ります

香港乾物街「生昌」より買付ける身厚な乾燥ホラ貝を鶏肉と金華ハムスープで3時間蒸し上げます
貝の旨味が肉のスープにとけ込み、より豊かな味わいをもたらします

ダブルボイルド=湯通した具材をスープと共に3~4時間蒸す料理法



川俣シャモの特製蒸し鶏
- 瑶柱貴妃福島鶏 -

1羽 12,000
4名様より承ります

福島県伊達郡の特産物である川俣シャモは深いコクとほど良い弾力があり濃厚な旨味が特徴
一度湯蒸した鶏を干し貝柱や干し海老の入った特製ダレに漬け込み味を染み渡させます
鶏本来の旨味を楽しめるおもてなしの料理

買い付け

広東では、できるだけ現地の味を再現できるよう、
乾物や中国茶、調味料は香港で仕入れた物を使用しております



乾物「生昌海味」
50年の歴史を持つ乾物問屋



中国茶「義安茶莊」
1973年、茶商イウ・カイ氏によって設立された茶問屋

食材

当店で使用する野菜は国内産の物を使用しております
(一部伝統料理を再現するために例外がございます)

香港

ホンコン



— 香る港 —

昔から美食への追求と研究が進んだ中国。

中でも広東省は貿易が盛んで

商談の為、中国全土から腕利きの料理人が集められ、

一気に料理のレベルが上がったと言われています。

加えて豊富な沿岸があることから、海鮮料理の文化も深い。

イギリスの支配下にあった領土でもあるため、

欧州の食文化も貪欲に取り入れ美食大国へと

発展していったと言われています。

24時間眠らない、美味しいにおいのする国。

当店では、焼味(焼き物)、海鮮料理に加え、

飲茶の点心と広東の食文化を

少しずつ紹介していけたらと思います。