

前菜料理

a la carte



よだれ鶏

¥1,080(税込¥1,188)

口水鸡

中国語で「口水」とは「よだれ」を意味します。

料理名の由来は、四川省出身の二十世紀中の共産党員で文筆家の郭沫若。自著の「賡波曲」で、「故郷の四川省で少年時代に食べた、辣油や花椒（ホワ・ジャオ）で味付けした茹で鶏を思い出すと、よだれが出る」と書いたことから名付けられました。



三種前菜の盛り合わせ(一人前) ¥1,280(税込¥1,408)

三色拼盆

五種前菜の盛り合わせ(一人前) ¥1,880(税込¥2,068)

五色拼盆



鶏のもみじレモン汁漬け

¥880(税込¥968)

檸檬鳳爪

蒸し鶏のネギソースかけ

¥1,080(税込¥1,188)

葱油鶏

バンバンジー

¥1,080(税込¥1,188)

棒々鶏

チャーシューの石焼

¥1,080(税込¥1,188)

石板又焼

クラゲの和え物

¥1,280(税込¥1,408)

凉拌海蜇

海鮮サラダ

¥1,880(税込¥2,068)

海鮮沙律

香港式腸詰め

¥1,080(税込¥1,188)

港式香腸

きゅうりとピーナッツの和え物

¥880(税込¥968)

黄瓜拌花生

ピータン豆腐

¥980(税込¥1,078)

皮蛋豆腐

干し豆腐の和え物

¥980(税込¥1,078)

凉拌干豆腐



つぶ貝の冷菜

¥1,380(税込¥1,518)

凉拌螺片



自家製大根漬物

¥980(税込¥1,078)

自製萝卜泡菜



推 仏跳牆 (ぶっちょうしょう) ¥8,880 (税込¥9,768)

佛跳牆

名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えて来る」という詞にあるとされる。



車海老のマヨネーズ和え
¥1,380 (税込¥1,518)

沙律大蝦



車海老の香港風ガーリック炒め
¥1,880 (税込¥2,068)

避風塘大蝦



推 サナギ茸と生あわび蒸し (陳皮添え) ¥3,880 (税込¥4,268)

清蒸虫草鮑

中国でも高価で栄養価の高いとされる冬虫夏草の一種であるサナギ茸と新鮮な生あわびを長時間かけ中まで蒸しあげた料理です。また、特別な料理として漢方としても使われる陳皮を添えさせていただきました。

車海老の特製フライ ¥1,880 (税込¥2,068)

咸蛋黄大蝦

車海老とアスパラの塩炒め ¥1,880 (税込¥2,068)

芦笋炒大蝦

車海老のチリソース ¥1,880 (税込¥2,068)

干焼大蝦

ホタテの XO 醬炒め ¥2,080 (税込¥2,288)

XO 醬炒鮮貝

あわびの醤油煮込み ¥1,580 (税込¥1,738)

紅焼鮑魚

生あわびと季節野菜の炒め ¥3,880 (税込¥4,268)

時菜炒鮑魚



推 ホタテのニンニク蒸し ¥2,080 (税込¥2,288)

蒜茸蒸鮮貝

「ホタテのニンニク蒸し」箸が止まらない!一口食べると、口の中いっぱいホタテの旨味が広がります。



推 ふかーう 花膠（魚の浮き袋の乾物）の
醤油煮込み ¥3,980(税込¥4,378)

滋补花膠

ゼラチン質の豊富な魚の腹から魚の浮袋を取り出し、切干したもので、たんぱく質、膠質などを多く含んでいます。



推 ナマコのネギ煮込み ¥3,580(税込¥3,938)
葱焼海參

ナマコのあわ(雑穀)煮込み ¥3,580(税込¥3,938)

小米海參

牡蠣の鉄板焼き ¥1,880(税込¥2,068)

鉄板海蛎

牡蠣餅 ¥1,580(税込¥1,738)

海蛎餅

紋甲イカの土鍋 ¥1,780(税込¥1,958)

生嗜目魚鍋

紋甲イカの葱、ショウガ炒め ¥1,780(税込¥1,958)

姜葱尤魚



推 [60g] ¥3,980(税込¥4,378)
[120g] ¥7,980(税込¥8,778)
フカヒレの姿煮込み [200g] ¥26,800(税込¥29,480)

紅焼排翅

中国の伝統的で貴重な食品の一つとして「宋会要」に見られるようになりました。山海の珍味の一つです。その中に 81% くらいのたんぱく質が含まれています。栄養価はとて高いです。



推 さんさいぎょ (スズキ) ¥2,880(税込¥3,168)
酸菜魚

酸菜魚は、四川料理の一つで、四川省で「酸菜」と呼ばれる青菜の漬物をトウガラシ、花椒と一緒に煮たマイルドな酸味と辛味の上品なスープとスズキを絡めた蘭苑ならではの一品。

スズキの四川辛味煮込み ¥2,880(税込¥3,168)

水煮鱸魚

蒸し鮮魚の香港風煮込み 時価

清蒸魚

肉料理
meat



推 牛肉の黒胡椒炒め ¥2,380(税込¥2,618)
黒胡椒牛肉



推 スワン・タン・フェイ・ニウ ¥2,380(税込¥2,618)
酸湯肥牛

四川の夏の定番料理、「酸湯肥牛」(スワン・タン・フェイ・ニウ)。四川泡菜(四川省で作られる乳酸発酵の漬け物)の代表的な泡酸菜(高菜の塩漬け)、泡酸蘿蔔(大根の塩漬け)、泡子姜(生姜の塩漬け)と野山椒(唐辛子の塩漬け)で作られたスープは、酸味が程よく辛味がおいしい!



豚角煮と高菜の土鍋 ¥1,680(税込¥1,848)

高菜扣肉

ご注文は2個より承ります。
蒸しパン ¥250(税込¥275)
割包



レバー中国味噌炒め ¥1,180(税込¥1,298)

豆豉猪肝



推 牛肉の四川辛味煮込み ¥2,380(税込¥2,618)
水煮牛肉



推 黒酢酢豚 ¥1,180(税込¥1,298)
黒酢肉

牛肉長芋煮込み ¥2,380(税込¥2,618)
山药牛肉鍋

四川ホイコーロー ¥1,680(税込¥1,848)
四川回鍋肉

ニラレバー炒め ¥1,180(税込¥1,298)
韭菜猪肝



豚足の香港風揚げ

¥1,380 (税込¥1,518)

豆豉猪蹄



鶏肉の四川風味炒め

¥1,380 (税込¥1,518)

干煸鶏丁

ユーリンチー

¥1,380 (税込¥1,518)

油淋鶏

干し筍と軟骨煮込み

¥1,380 (税込¥1,518)

紅焼筍軟骨

手羽先の唐揚げ

¥1,180 (税込¥1,298)

炸鶏翅

burnt rice
おこげ

海鮮おこげ

¥1,880 (税込¥2,068)

海鮮鍋巴

フカヒレおこげ

¥2,380 (税込¥2,618)

魚翅鍋巴



なすの塩胡椒風味

¥1,380 (税込¥1,518)

椒塩茄子

サクサクに揚げたころもにはジューシーななすが優しく包まれ、一口食べると塩コショウの香りが口の中に広がります。知る人ぞ知る蘭苑の人気名物です。



レタスのオイスターソースがけ

¥1,180 (税込¥1,298)

蠔油生菜

海鮮と豆腐の土鍋煮

¥1,880 (税込¥2,068)

海鮮豆腐鍋

マーボー豆腐 ¥980(税込¥1,078)

麻婆豆腐

いんげんと豚肉炒め ¥1,280(税込¥1,408)

欖菜四季豆

空芯菜炒め ¥1,380(税込¥1,518)

炒空心菜

クレソンのスープ煮込み ¥1,580(税込¥1,738)

上湯西洋菜

トウモロコシの炒め ¥980(税込¥1,078)

炒豆苗

へちまと干し貝柱炒め ¥1,880(税込¥2,068)

瑶柱炒絲瓜

長芋とセロリ炒め ¥1,380(税込¥1,518)

西芹炒山苣

チンゲンサイの鶏油炒め ¥1,180(税込¥1,298)

鶏油青梗菜

soup
◆◆◆ スープ ◆◆◆



推 黒ニンニクとツブ貝のスープ (一人前) ¥1,380(税込¥1,518)

黒蒜螺片湯

漢方薬キノコスープ (一人前) ¥980(税込¥1,078)

菌菇湯

サンラータン (一人前) ¥880(税込¥968)

酸辣湯

フカヒレスープ (一人前) ¥1,680(税込¥1,848)

魚翅湯

麺

noodles



推 牛肉麺 ¥1,880(税込¥2,068)
牛肉麵



推 海鮮蘭焼きそば ¥1,880(税込¥2,068)
海鮮蘭炒麵

酸辣麺 ¥1,180(税込¥1,298)

酸辣麵

担々麺 ¥1,180(税込¥1,298)

担担麵

ゆず鶏肉麺 ¥1,380(税込¥1,518)

柚子鶏肉麵

海老ワンタン麺 ¥1,680(税込¥1,848)

鮮蝦云吞麵

ジャージャー麺 ¥1,180(税込¥1,298)

炸醬麵

焼きビーフン ¥1,380(税込¥1,518)

炒米粉

米料理 rice



推 角煮の土鍋ご飯 ¥1,380 (税込¥1,518)

扣肉土鍋飯

特製の柔らかい豚の角煮とご飯が混ぜ込まれたお腹を満たす一品。蘭苑ならではの香辛料が香る本格的で深みのある味わいです。

ラーウ風味腸詰の土鍋ご飯 ¥1,380 (税込¥1,518)

腊味土鍋飯

チャーシューと桜えび炒飯 ¥1,380 (税込¥1,518)

櫻花蝦又焼炒飯

五目チャーハン ¥1,380 (税込¥1,518)

什錦炒飯

フカヒレあんかけ炒飯 ¥2,380 (税込¥2,618)

魚翅烩飯

海鮮あんかけチャーハン ¥1,880 (税込¥2,068)

海鮮炒飯

粥料理 porridge



推 フカヒレお粥 ¥2,380 (税込¥2,618)

魚翅粥

ホタテお粥 ¥1,880 (税込¥2,068)

鮮貝粥

ピータンチャーシューお粥 ¥1,280 (税込¥1,408)

皮蛋又焼粥

ゆず鶏肉お粥 ¥1,380 (税込¥1,518)

柚子鶏肉粥

海老お粥 ¥1,880 (税込¥2,068)

鮮蝦粥



こだわりの食材を使用し一つ一つ全て手仕込み。本場香港の熟練点心師が生地から手作りする自家製点心をお楽しみ頂けます。



ココナッツのミルクプリン ¥480(税込¥528)
椰汁糕



大根餅の XO 醬炒め ¥980(税込¥1,078)
XO 醬炒羅卜糕



杏仁豆腐 ¥480(税込¥528)
杏仁豆腐



海老蒸し餃子(3個) ¥980(税込¥1,078)
鮮蝦餃

海鮮春巻き ¥1,180(税込¥1,298)
海鮮春卷

焼き餃子(5個) ¥880(税込¥968)
鍋貼餃

ショウロンポウ(3個) ¥980(税込¥1,078)
小龍包

海老焼売(3個) ¥980(税込¥1,078)
鮮蝦燒賣

ニラ入り水餃子(5個) ¥880(税込¥968)
韭菜水餃

香港風揚げ餃子(3個) ¥880(税込¥968)
咸水角



ポルトガル式エッグタルト(1個) ¥380(税込¥418)
※ご注文は2個から承ります。
葡式蛋撻

マンゴープリン ¥580(税込¥638)
芒果布丁

亀ゼリー ¥580(税込¥638)
龟苓膏

ゴマ団子(1個) ¥380(税込¥418)
芝麻球

