

涼盆

前菜類

前菜五種盛合せ

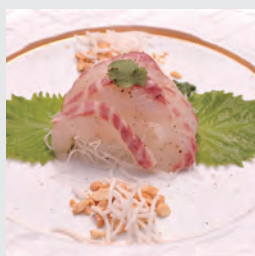
Assorted five kinds of appetizers

五色冷拼盆

(1人前 / per person) 1,800円～



※写真は2名様分のイメージです。内容は日替わりで替わります。This is an image for two people. The contents change on a daily basis.



本日の鮮魚 燦宮STYLE

Fresh fish of the day Sangu Original / 鳳城滑鮮魚

3,500円～
5,000円



蒸し鶏の葱ソース

Cold steamed chicken green onion sauce / 葱油鶏

1,800円

TAKE OUT 1,650円

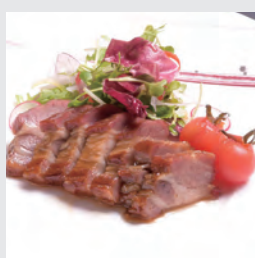


くらげの冷菜

Cold jellyfish / 涼拼海蜇皮

3,000円

TAKE OUT 2,700円



叉焼 (チャーシュー)

Roast pork with honey taste / 蜜汁叉焼

2,000円

TAKE OUT 1,800円

S

Shark's fin



F

毛鹿鮫のふかひれ姿煮

Braised shark's fin / 特上紅焼大扒翅(毛鹿鮫翅) (詳しくはスタッフまでお声かけください。)

(300g~) 36,000円~

毛鹿鮫の鶏白湯煮 白湯魚翅

Shark's fin with slow-cooked chicken broth

(100g~) 13,000円



毛鹿鮫のふかひれステーキ

~上海蟹の蟹味噌ソース~

Shark's fin steak shanghai crab with crab butter sauce
魚翅排上海蟹味噌醬

13,000円



毛鹿鮫のふかひれステーキ

~XO醬ソース~

Shark's fin steak with xo sauce
XO醬魚翅排

13,000円

魚翅

ふかひれ

青鮫のふかひれ姿煮

Braised shark's fin

特上紅焼大扒翅(青鮫翅)

(100g) 18,000円～

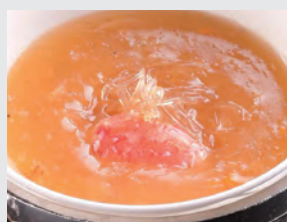


大きさ・食感・香りなどを確かめた高品質なふかひれだけを仕入れています。丹念な下ごしらえがもたらす上品で膨らみのある味わいをご堪能ください。

吉切鮫のふかひれ姿煮

Braised shark's fin / 特上紅焼大扒翅(吉切鮫翅)

(尾びれ) 15,000円



上海蟹の卵入りふかひれスープ

Shanghai style shark's fin soup with crab and egg

上海蟹黄烩魚翅

2,200円



ずわい蟹肉入りふかひれスープ

Shark's fin soup with crab meat

紅焼蟹肉烩魚翅

1,850円



姿ふかひれ拉麺

Shark's fin soup noodle

魚翅湯麵

3,800円



ふかひれの刺身

Shark's fin Sashimi / 鳳城魚翅刺身

8,000円

海鮮

海の幸

極上干し鮑の姿煮込み

Stewed abalone served
with oyster sauce

極上千葉産 蠔皇原只禾麻鮑

25,000円

姿蝦夷鮑の オイスターソース煮込み

Sliced abalone stew with oyster sauce

蠔油鮑魚

4,800円



大海老と季節野菜の炒め

Stir-fried prawns and seasonal vegetables / 時蔬炒蝦球

3,200円

TAKE OUT 2,900円



海老のピリ辛チリソース

Stir-fried prawns with chili sauce / 乾焼蝦球

3,000円

TAKE OUT 2,700円



海老のマンゴーマヨネーズソース

Prawns with mango mayonnaise sauce / 莎拉蝦球

3,000円

TAKE OUT 2,700円



帆立貝柱と季節野菜の炒め

Stir-fried scallops and seasonal vegetables / 時蔬炒帆立貝

3,200円

TAKE OUT 2,900円



海老入り玉子焼き

Omelet with shrimps / 滑蛋蝦仁

1,800円

TAKE OUT 1,620円

鴨 油炸

アヒル
揚げ物

北京ダック

Roasted Beijing duck skin
掛爐片皮鴨

(2枚) 2,400円
[追加:1枚/1,200円]

More can be added for 1,200jpy per piece.



蟹爪と海老のすり身揚げ
Deep-fried crab nails and shrimps
炸蟹钳

(1本/1piece) 1,000円
[TAKE OUT] 900円



春巻 (4本)
Spring roll (4pieces) / 炸春巻

[※ 1本追加 / 300円(テイクアウト:270円)でご用意させていただきます。]
More can be added for 300jpy (TAKEOUT:270jpy) per piece.

1,200円
[TAKE OUT] 1,080円



海老の天麩羅 (6尾)
Deep-fried shrimps (6pieces) / 酥炸蝦仁

2,000円
[TAKE OUT] 1,800円



若鶏もも肉の唐揚げ (4切)
Japanese deep-fried Chicken thigh meat (4pieces) / 日式炸鸡
[※ 1切追加 / 400円(テイクアウト360円)でご用意させていただきます。]
More can be added at 400jpy (TAKE OUT 360jpy) per piece.

1,600円
[TAKE OUT] 1,440円

点心

蒸し物
焼き物

小籠包 (4個 / piece)

Chinese Soup dumpling
南翔小籠包

1,200円

[追加: 1個 / 300円]

More can be added for 300jpy per piece.



蒸し物四種盛合せ

Assorted four kinds of steamed dumplings / 各式蒸籠

1,200円



海老の蒸し餃子

Steamed dumplings with shrimp / 鮮蝦餃皇

[追加: 1個 / 300円] More can be added for 300jpy per piece.

1,200円



五目焼売

Steamed dumplings with pork and shrimp / 焼売

[追加: 1個 / 300円] More can be added for 300jpy per piece.

1,200円



叉焼入り蒸し饅頭 (2個)

Steamed buns with roast pork (2pieces) / 叉焼包子

660円

牛肉 猪肉

牛肉料理
猪肉料理

国産黒毛和牛のステーキ
Japanese beef steak
(50g) 5,000円

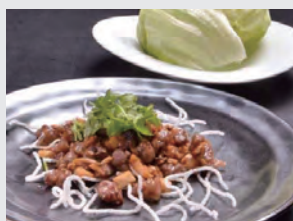


[※XOソース 又は 黒胡椒ソースよりお選び下さい。 / Please choose from XO sauce or black pepper sauce.]

黒毛和牛扒



牛フィレ肉の特製XO醬炒め 3,200円
Stir-fried beef fillet with XO sauce / XO醬炒牛柳 TAKE OUT 2,880円



国産黒毛和牛挽肉の炒めレタス包み 3,500円
Stir-fried of japanese Beef minced lettuce wrapped / 生菜包牛鬆
[追加:レタス1枚 / 200円] More can be added a lettuce leaf for 200jpy



鎮江黒酢の酢豚 2,500円
Sweet and sour pork with black vinegar TAKE OUT 1,800円
古老肉(鎮江醋)



山査子風味の酢豚 2,500円
Sweet and sour pork of the chinese hawthorn flavor TAKE OUT 1,800円
古老肉(山査子味)



黒毛和牛とピーマンの細切り炒め 3,500円
Stir-fried shredded wagyu beef and pepper
青椒和牛絲

豆腐

豆腐料理

X.O.麻婆豆腐

Mapo tofu with XO sauce

XO麻婆豆腐

2,000円

TAKE OUT 各1,800円



蔬菜

野菜料理

中国野菜の薄塩炒め

Stir-fried salted
chinese vegetables

清炒中式時蔬

中国野菜のガーリック炒め

Stir-fried chinese vegetables
with garlic

大蒜炒中式時蔬

各2,600円

TAKE OUT 各2,350円



飯

飯類

姿ふかひれの
鶏白湯あんかけ御飯

Shark fin on rice with chicken sauce

3,800円



広東風五目炒飯

Cantonese style fried rice with roasted pork fillet and prawn / 広東炒飯

1,600円

TAKE OUT 1,450円



蟹肉入り炒飯

Fried rice with crab / 蟹肉炒飯

1,800円

TAKE OUT 1,600円



和牛炒飯

Fried rice topped with Wagyu / 和牛炒飯

2,800円

TAKE OUT 2,250円

麺

麺類

五目入りあんかけ焼きそば

Chow mein noodles with seafood and mixed vegetables

八珍炒麺

1,600円

TAKE OUT 1,450円



牛フィレ肉入り焼きそば

Stir-fried noodles with beef and mixed vegetables

牛肉炒麺

2,000円

TAKE OUT 1,650円



五目入りスープそば

Noodle soup with seafood and vegetables / 八珍湯麺

1,800円



叉焼と葱の細切りスープそば

Noodle soup with shredded roasted pork and shredded green onion / 叉焼葱絲湯麺

1,800円



細切り葱のミニスープそば

Half size Noodle soup with shredded green onion / 葱絲湯麺

800円

甜品

デザート

杏仁豆腐プレート

Almond jelly Plate/ 凉甜盆(杏仁豆腐)

タピオカ入り

ココナッツミルクプレート

Coconut milk & Tapioka Plate/ 凉甜盆(椰汁西米露)

マンゴープリンプレート

Mango pudding Plate/ 凉甜盆(芒果布丁)

各1,500円



凉甜盆(杏仁豆腐)



マンゴープリン

Mango pudding / 芒果布丁

750円



杏仁豆腐

Almond jelly / 杏仁豆腐

750円



タピオカ入りのココナッツミルク

Coconut milk & Tapioka / 椰汁西米露

750円



揚げゴマ団子(こしあん)

Deep fried sesame ball in sweet bean paste / 芝麻球

(4個) 1,200円



季節のシャーベット・アイスクリーム

Seasonal fruit shorbet・Ice cream / 雪糕

800円

(※詳しい内容につきましては係りの者へお尋ね下さい。)

(※Please ask staff in detail)

※金額は税金と10%のサービス料を含む総額を表示しております。

※写真はイメージです。※仕入れ状況などにより、内容を変更させていただく場合がございます。※食材によるアレルギーをお持ちのお客様はご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

※The amount includes tax and 10% service charge.

※The photograph is an image. ※The content may change depending on the stocking situation. ※Should you be allergic to any food ingredients, please advice staff.