



## 精選套餐 [一品コースメニュー]

### Aコース (2~12名様) 【お一人様】¥3,190 (消費税10%込)

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

本日の前菜 3種盛り合わせ  
海老のチリソース煮  
本日のスープ  
特製 春巻  
酢豚  
五目チャーハン  
デザート 2種類

三拼冷盤  
干焼蝦球  
什景湯  
炸春卷  
古老肉  
什錦炒飯  
甜點二道

※ 1卓 6名様以上の場合は『鶏の唐揚げ』が1品プラスになります。

### Bコース (2~12名様) 【お一人様】¥4,730 (消費税10%込)

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

本日の前菜 5種盛り合わせ  
本日のおすすめお料理 一品  
海老のチリソース煮  
蟹肉入りふかひれスープ  
特製春巻、鶏の唐揚げ 盛り合わせ  
酢豚  
五目チャーハン または 五目焼きそば  
デザート 2種類

五彩冷盤  
本日介紹一道  
干焼蝦球  
蟹肉魚翅湯  
酥炸兩樣  
古老肉  
什錦炒飯或什景炒麵  
甜點二道

\* 上記以外のご予約コースメニューは、別メニューをご覧ください \*

\* 記載の価格は消費税込みの価格です 店内お食事10%、お持帰り8%となります \*

---

## 冷 盆 類 <前 菜>

---

- 什景前菜 前菜盛合わせ ..... ¥4,620 (持帰¥-----)
- 四喜前菜 2名様用小前菜 ..... ¥2,890 (持帰¥-----)
- 白 油 鶏 むし鶏の冷菜 ..... ¥1,330 (持帰¥1,305)
- 奶 油 蟹 かにポテトサラダ ..... ¥2,065 (持帰¥2,030)
- 海 蚊 皮 くらげの冷菜 ..... ¥2,080 (持帰¥2,045)

---

## 鮑 魚 類 <あわび>

---

- 蠔油鮑魚 あわびのかき油味付 … ¥4,045 (持帰¥3,970)  
【ハーフ】¥2,430 (持帰¥2,385)
- 奶油鮑魚 あわびのクリーム煮 ..... ¥4,045 (持帰¥3,970)

---

## 春 卷 <春 卷>

---

- 炸 春 卷 特製 玉子春卷 ..... ¥1,445 (持帰¥1,420)  
【ハーフ】¥ 840 (持帰¥ 825)

上海料理 中國飯店

---

## 蝦類 <えび>

---

- 干燒蝦仁 えびのチリソース煮 …… ¥2,430 (持帰¥2,385)  
【ハーフ】 ¥1,455 (持帰¥1,430)
- 奶油蝦球 えびマヨネーズ和え …… ¥2,650 (持帰¥2,600)
- 蕃茄蝦仁 えびのトマトソース煮 … ¥2,550 (持帰¥2,500)
- 炸 蝦 仁 えびの天ぷら ………… ¥2,650 (持帰¥2,600)  
【ハーフ】 ¥1,565 (持帰¥1,540)
- 炒 蝦 蟹 えびとカニのうま煮 …… ¥3,450 (持帰¥3,390)

---

## 海鮮類 <海鮮・魚>

---

- 炒三鮮 いか、えび、貝柱の炒め … ¥4,615 (持帰¥4,530)  
※「塩味炒め」or、「XO醤炒め」
- 糖醋魚片 白身魚の甘酢かけ …… ¥1,445 (持帰¥1,420)

上海料理 中國飯店

---

## 魚翅類 <ふかのひれ>

---

蟹肉魚翅湯 カニ入りふかひれスープ … ¥3,080 (持帰¥-----)

【ハーフ】 ¥1,845 (持帰¥-----)

燶鷄魚翅湯 鷄細切りふかひれスープ … ¥2,600 (持帰¥-----)

海鮮魚翅湯 海鮮3種ふかひれスープ … ¥3,585 (持帰¥-----)

---

## 湯類 <スープ>

---

眞珠米湯 どうもろこしスープ …… ¥ 945 (持帰¥-----)

【ハーフ】 ¥ 580 (持帰¥-----)

酸辣湯 サンラータン ………… ¥1,390 (持帰¥-----)

---

## 豆腐類

---

麻辣豆腐 麻婆豆腐 ……………… ¥ 980 (持帰¥ 965)

【ハーフ】 ¥ 610 (持帰¥ 595)

麻婆豆腐 四川風、麻婆豆腐 ……… ¥1,220 (持帰¥ 1,200)

三鮮豆腐 海鮮と豆腐のうま煮 …… ¥1,960 (持帰¥ 1,920)

※「カニ肉入り」 ¥2,510 (持帰¥ 2,460)

上海料理 中國飯店

## 鶏類 <鶏肉>

軟炸鶏 かしわの骨なし唐揚 … ¥1,330 (持帰¥1,305)

【ハーフ】¥ 780 (持帰¥ 765)

糖醋鶏 かしわの甘酢だき …… ¥1,445 (持帰¥1,420)

## 猪肉類 <豚肉>

八宝全菜 八宝菜 ……………… ¥1,155 (持帰¥1,135)

【ハーフ】¥ 705 (持帰¥ 695)

糖醋肉酢豚 ……………… ¥1,445 (持帰¥1,420)

【ハーフ】¥ 840 (持帰¥ 825)

青椒肉絲 チンジャオロースー …… ¥1,445 (持帰¥1,420)

豚肉、椎茸、竹の子炒めの  
生菜包肉 レタス包み ……………… ¥2,130 (持帰¥2,090)

## 蛋類 <卵類>

蝦仁炒蛋 えび入り卵焼き …… ¥1,155 (持帰¥1,135)

【ハーフ】¥ 705 (持帰¥ 695)

蟹粉炒蛋 かに玉 ……………… ¥1,835 (持帰¥1,800)

上海料理 中國飯店

---

## 麺類 <おそば>

---

什景炒麺 五目焼きそば ..... ¥ 870 (持帰 ¥ 855)

海鮮炒麺 海鮮焼きそば ..... ¥1,620 (持帰 ¥1,590)

什景湯麺 五目汁そば ..... ¥ 870 (持帰 ¥----)

叉焼麺 焼豚入りそば ..... ¥ 840 (持帰 ¥----)

擔擔麺 担々麺 ..... ¥1,040 (税込¥----)

海鮮湯麺 海鮮汁そば ..... ¥1,620 (税込¥----)

---

## 飯類 <御飯>

---

什景炒飯 五目焼きめし ..... ¥ 870 (持帰 ¥ 855)

蝦仁炒飯 エビ入り焼きめし ... ¥ 870 (持帰 ¥ 855)

中華飯 中華丂 ..... ¥ 870 (持帰 ¥ 855)

白 飯 ライス ..... ¥ 275 (持帰 ¥ 270)

上海料理 **中国飯店**

---

## 點 心 〈点心〉

---

小籠包子	豚肉、鶏スープ入り まんじゅう (8個)	.. ¥1,330 (持帰¥1,305) 【ハーフ】 ¥ 780 (持帰¥ 765)
蒸 餃 子	豚肉、野菜入り ぎょうざ (8個)	.. ¥1,040 (持帰¥1,020) 【ハーフ】 ¥ 635 (持帰¥ 625)
糯米燒賣	上海風 もち米焼壳 (8個)	… ¥1,330 (持帰¥1,305) 【ハーフ】 ¥ 780 (持帰¥ 765)
干蒸燒賣	香港風 肉焼壳 (4個)	… ¥ 660 (持帰 ¥ 650)

---

## 甜 點 〈デザート〉

---

地 瓜 ポテト	.....	¥ 925 (持帰 ¥ 910)
芝 麻 球 ごま団子 (6個)	.....	¥1,040 (持帰 ¥1,025)
布 丁 ババロア (3~8名様分)	…	¥ 925 (持帰 ¥ 910)
杏仁豆腐 杏仁豆腐	.....	¥ 925 (持帰 ¥ 910)
奶 黃 包 カスターまん (3個)	.....	¥ 660 (持帰 ¥ 650)

上海料理 中國飯店

## お 飲 み 物

### 【 瓶 ビール 】

アサヒ スーパードライ (中瓶)	¥ 640
キリン ラガー (中瓶)	¥ 640
エビスビール (中瓶)	¥ 670
青島ビール (小瓶 330ml)	¥ 600

### 【 生 ビール 】

アサヒ スーパードライ	[中ジョッキ] ¥ 600
	[グラス] ¥ 340

### 【 チューハイ / ハイボール / フルーツ酒 etc. 】

チューハイ (ライム or.レモン)	[1杯] ¥ 490
角ハイボール	[1杯] ¥ 660
杏露酒(シンルチュウ)	[1杯] ¥ 550
『キティ』(赤ワイン&ジンジャーエール)	[1杯] ¥ 660
『オペレーター』(白ワイン&ジンジャーエール)	[1杯] ¥ 660

### 【 ノンアルコール ドリンク 】

ノンアルコールビール 『アサヒ ゼロ』	[瓶] ¥ 430
カシスオレンジ “ダブルゼロ”	[1杯] ¥ 430
ウーロン茶	[瓶] ¥ 300
コカ・コーラ	[瓶] ¥ 300
オレンジジュース	[瓶] ¥ 300
ジンジャーエール	[瓶] ¥ 300
東方美人ウーロン茶	[500mlPET] ¥ 660

## 【中国酒 & 台湾酒】

紹興酒 5年

〔640ml ボトル〕 ¥2,310

〔150ml グラス〕 ¥ 660

紹興陳年老酒 8年

〔750ml ボトル〕 ¥4,620

台湾 陳年紹興酒 8年

〔600ml ボトル〕 ¥2,650

希少

カドナホワイトワイン 台湾産

〔750ml ボトル〕 ¥5,500

《その他中国酒&台湾酒をワゴンサービスでご注文頂けます》

## 【地酒】

希少

『神代の鍬』 大吟醸  
かみよ くわ

〔4合瓶〕 ¥3,870

〔100ml グラス〕 ¥ 660

盛典 『神吉』 純米吟醸

〔4合瓶〕 ¥2,800

〔100ml グラス〕 ¥ 660

本日のおすすめ 『盛典』

\* スタッフにお申し付けください \*

『米のささやき』 大吟醸

〔300ml 瓶〕 ¥2,690

菊正宗 上撰

〔1合瓶〕 ¥ 500

菊正宗 冷酒

〔300ml 瓶〕 ¥ 800

『百黙』 純米大吟醸

〔4合瓶〕 ¥6,100

## 【焼酎】

(麦)『田苑 ゴールド』

〔1升瓶〕 ¥6,620

〔1杯〕 ¥ 550

(芋)『三岳』『黒霧島』

〔5合瓶〕 ¥3,900

その他銘柄

〔1杯〕 ¥ 550

【グラスワイン】白/赤/ロゼ/甘口

〔1杯〕 ¥ 770

【ボトルワイン】セルフサービス

〔ボトル〕 ¥3,300～

《ご注文方法》 ①店内のワインセラーより、お好きなボトルを選んでお取りください。

各ボトルに、価格とワインの簡単なご紹介を記載しています。

②ワインをお席までお持ち頂き、スタッフにお声がけください。

③お席にワイングラスをお持ちして、抜栓いたします。

④セルフサービスにて、ワインをお楽しみください。

⑤ご質問等ございましたら、お気軽にスタッフまでお申し付けください。



«LINE または お電話 ☎ での»



今すぐ LINE で  
友達登録して注文する



今すぐ  
電話で注文する

お料理の

## 事前注文を



承ってあります！

是非ご活用  
ください！



### ◆ LINE 公式アカウント からの 事前ご注文

\* LINE からのオンライン/モバイルご注文は、ご注文総額¥3,000（税込）以上より承ります \*

加古川中国飯店 LINE 公式アカウント @21-3808

友だち追加で LINE から…

是非ご活用  
ください！

①ご来店前の『お料理 事前注文』

②テイクアウト（お持帰り）のご注文

③当店より最新情報&お知らせの配信

④当店の地図、連絡先 etc. の店舗案内

⑤モバイルポイントカードのご利用



事前ご注文は  
こちらの QR コードから

### ◆ お電話での 事前ご注文



今すぐ  
電話で注文する

お電話 での 事前ご注文、ご予約、お問合せ はこちらより

079-421-3808

加古川 中国飯店

中国飯店 上海・廣東料理

兵庫県加古川市野口町良野116-6

午前11:30 ~ 午後14:00 / 午後17:00 ~ 21:15

\* 定休日でも予約をお受けできる場合がございます。お気軽にお問い合わせください。

\* 記載の税込価格は消費税率 10% の価格です。お持帰りの消費税率は 8% となります。

\* 事前ご注文分のお会計は、ご来店時の精算となります。

## 預訂名菜 [御予約料理]

\*以下の料理は3日前~前日までの御予約をお願い申し上げます\*

# ふかひれ 姿煮



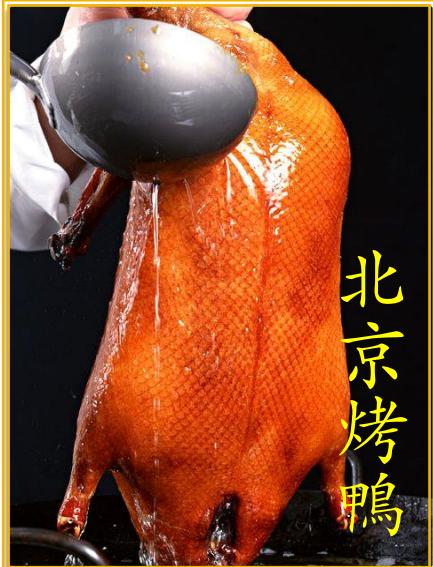
経験豊かな料理人が素材を吟味し、じっくり時間をかけて仕上げる…  
滋味あふれる中国料理の華『ふかひれの姿煮』を、  
アラカルトをはじめ、コースや「ふかひれ姿煮ご飯・おそば」等  
様々なスタイルでご堪能ください。

# 排 翅



1、ふかひれの姿煮 … サイズ価格(約¥8,800~¥14,300)  
(紅焼排翅)

※スタッフにお申し付けください。



2、北京ダック【1匹】(5名様~8名様分)

¥9,790 (税抜¥8,900)

3、北京ダック【半匹】(2名様~4名様分)

¥5,500 (税抜¥5,000)

ダックのお肉を使ったお料理を  
一品お選びください

『レタス包み』または『甜麺醤炒め』

4、なまこの蝦子煮込み、上海風      ¥4,160 (税込¥3,782)  
(蝦子刺参)

5、なまこの醤油煮込み、上海風      ¥4,045 (税抜¥3,677)  
(紅焼海参)

6、大海老のブラウンソース煮込み      ¥4,045 (税抜¥3,677)  
(紅焼明蝦)

7、大海老のチリソース煮込み      ¥4,045 (税抜¥3,677)  
(乾燒明蝦)

\* 記載の価格は消費税込みの価格です 店内お食事10%、お持帰り8%となります \*



## 精選套餐 [ご予約コースメニュー]



### ふかひれ姿煮コース (2~12名様)

【お一人様】¥10,340 (税抜¥9,400)

\* こちらのコースは前日までのご予約をお願い致します \*

特製 盛り合わせ前菜

什錦冷盤

ふかひれの姿煮

紅焼排翅

本日のおすすめお料理 一品

本日介紹一道

海老チリ、海老マヨ 2種盛り

鴛鴦蝦球

五目焼きそば

什錦炒麵

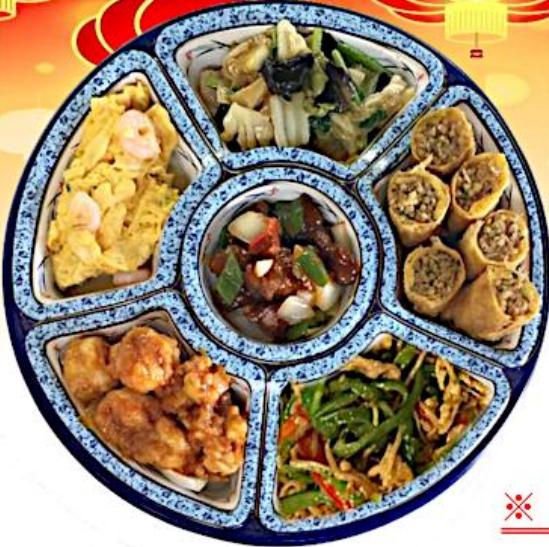
本日の点心

招牌點心

デザート 2種類

甜點二道

\* 記載の税込価格は消費税率10%の価格です お持帰りの消費税率は8%となります \*



『特製 春巻』『酢豚』  
『海老のチリソース』  
『八宝菜』『えび玉』  
『青椒肉絲』

※【約2~4名様分】¥5,670 (消費税8%込)

### 【お持ち帰り お料理オードブル(小)セット】お料理6種類



『特製 春巻』  
『酢豚』  
『海老のチリソース』  
『八宝菜』  
『青椒肉絲』  
『鶏の唐揚げ』  
『海老マヨネーズソース』

※【約5~8名様分】

¥11,340 (消費税8%込み)



### 【お持ち帰り お料理オードブル(大)セット】お料理7種

ご予約・お問い合わせはお電話よりお願いいたします。



079-421-3808

加古川 中国飯店



中国飯店

上海・廣東料理



午前11:30~午後14:00/午後17:00~21:15

\*定休日でも予約をお受けできる場合がございます。お気軽にお問い合わせください。

上海料理 中国飯店