



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
炸春巻
古老肉
什錦炒飯
甜點二道

※ 1卓6名様以上の場合『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
本日紹介一道
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 蜇 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 中国飯店

蝦 類 <えび>

- 干焼蝦仁 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 中国飯店

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￥-----)

爛鶏魚翅湯 鶏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 とうもろこしスープ …… ￥ 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 中国飯店

鶏 類 〈鶏 肉〉

軟 炸 鶏 かしわの骨なし唐揚げ … ￥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)

生菜包肉 豚肉、椎茸、竹の子炒めの
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 中国飯店

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 中華丼 …… ￥ 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 .. ￥1,330 (持帰 ￥1,305)
まんじゅう (8個)
【ハーフ】 ￥ 780 (持帰 ￥ 765)
- 蒸 餃 子 豚肉、野菜入り .. ￥1,040 (持帰 ￥1,020)
ぎょうざ (8個)
【ハーフ】 ￥ 635 (持帰 ￥ 625)
- 糯米焼賣 上海風 もち米焼売 (8個) ... ￥1,330 (持帰 ￥1,305)
【ハーフ】 ￥ 780 (持帰 ￥ 765)
- 干蒸焼賣 香港風 肉焼売 (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 黄 包 カスタードまん (3個) ￥ 660 (持帰 ￥ 650)

上海料理 中国飯店

お 飲 み 物

【 瓶 ビール 】

アサヒ スーパードライ (中瓶)	¥ 640
麒麟 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 (シメルチュウ)	〔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
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 ^{かみよ} の鋤 ^{くわ} 』 大吟醸	〔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。

預訂名菜〔御予約料理〕

＊以下のお料理は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。



北京 烤 鴨

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『甜麺醬炒め』

4、なまこの蝦子煮込み、上海風

(蝦子刺參)

¥4,160 (税込¥3,782)

5、なまこの醤油煮込み、上海風

(紅焼海參)

¥4,045 (税抜¥3,677)

6、大海老のブラウンソース煮込み

(紅焼明蝦)

¥4,045 (税抜¥3,677)

7、大海老のチリソース煮込み

(乾焼明蝦)

¥4,045 (税抜¥3,677)

＊ 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

ふかひれの姿煮

本日のおすすめお料理 一品

海老チリ、海老マヨ 2種盛り

五目焼きそば

本日の点心

デザート 2種類

什錦冷盤

紅焼排翅

本日紹介一道

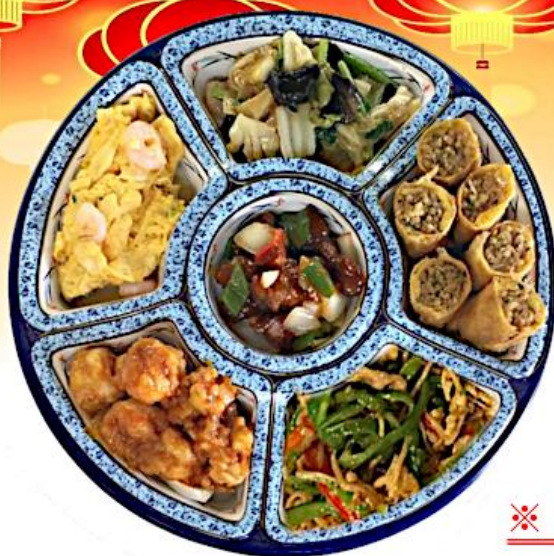
鴛鴦蝦球

什錦炒麵

招牌點心

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
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。

上海料理 中国飯店