



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4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
本日のチャーハン
デザート1種類

四喜拼盤
干焼蝦球
什景湯
炸春巻
古老肉
本日炒飯
本日甜點

※ 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
本日のチャーハン または 五目焼きそば
デザート2種類

五彩冷盤
本日推薦一道
干焼蝦球
蟹肉魚翅湯
酥炸兩樣
古老肉
本日炒飯 或 什景炒麵
甜點二道

* 上記以外のご予約コース&ランチコースメニューは、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 *



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】 ¥14,300 (税抜 ¥13,000)

* こちらのコースは2営業日前までのご予約をお願い致します *

※ ご来店人数名様分のご注文をお願い致します。

特製 盛り合わせ前菜

ふかひれの姿煮、小サイズ

本日の点心

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

本日の揚げ物 一品

デザート2種類

本日の中国茶または台湾茶

什錦冷盤

紅焼排翅

今日點心

本日紹介一道

鴛鴦蝦球

什錦炒麵

酥炸一品

甜點二道

精選茗茶

ふかひれ 姿煮



排翅



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。

* 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 *

冷盆類 〈前菜〉

- 什景拼盆 前菜盛り合わせ …… ￥4,620 (持帰 ￥-----)
※約5～6名様分
- 白油鶏 むし鶏の冷菜 …… ￥1,375 (持帰 ￥1,350)
※葱油だれ or.油淋ソース
- 棒棒鶏 バンバンジー …… ￥1,485 (持帰 ￥1,460)
- 奶油蟹 蟹肉のせポテトサラダ… ￥2,090 (持帰 ￥2,055)
- 海蜇皮 くらげの冷菜 …… ￥2,090 (持帰 ￥2,055)

鮑魚類 〈あわび〉

- 蠔油鮑魚 あわびのかき油味付… ￥4,180 (持帰 ￥4,110)
【ハーフ】 ￥2,510 (持帰 ￥2,465)
- 奶油鮑魚 あわびのクリーム煮 … ￥4,180 (持帰 ￥4,110)
* 事前ご注文料理 スタッフにお尋ねください *
- 紅焼鮑魚 あわびの醤油煮付け … ￥4,180 (持帰 ￥4,110)
* 事前ご注文料理 スタッフにお尋ねください *

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 … ￥2,530 (持帰 ￥2,485)

【ハーフ】 ￥1,520 (持帰 ￥1,490)

奶油蝦球 えびマヨネーズソース和え ￥2,695 (持帰 ￥2,650)

蕃茄蝦仁 えびのトマトソース煮 … ￥2,585 (持帰 ￥2,540)

炸 蝦 仁 えびの天ぷら …… ￥2,695 (持帰 ￥2,650)

【ハーフ】 ￥1,620 (持帰 ￥1,590)

炒 蝦 蟹 えびとカニのうま煮 … ￥3,465 (持帰 ￥3,410)

蘭花炒蝦球 海老とブロッコリー塩味炒め ￥2,650 (持帰 ￥2,600) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

黄金蝦球 えびと塩漬け黄身の炒め ￥3,350 (持帰 ￥3,300) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

山葵蝦球 海老わさびマヨネーズ和え ￥2,750 (持帰 ￥2,700) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

春 卷 〈春 卷〉

炸 春 卷 特製 玉子春卷 …… ￥1,485 (持帰 ￥1,460)

【ハーフ】 ￥ 895 (持帰 ￥ 875)

上海料理 **中国飯店**

海鮮類 <海鮮・魚>

炒三鮮 海老、いか、貝柱の炒め ¥4,290 (持帰 ¥4,230)

※塩味炒め or.XO醬炒め

清炒三鮮 紋甲いか、海老、貝柱の炒め ¥4,630 (持帰 ¥4,580) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

糖醋魚片 白身魚の甘酢かけ … ¥1,485 (持帰 ¥1,460)

椒鹽鮮魷 いか衣揚げ、スパイス仕立て ¥2,860 (持帰 ¥2,810)

椒鹽墨魚 紋甲いか衣揚げ、スパイス仕立て ¥3,750 (持帰 ¥3,700) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

魚翅湯 <ふかひれスープ>

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りふかひれスープ ¥3,080 (持帰 ¥-----)

【ハーフ】 ¥1,850 (持帰 ¥-----)

爛鶏魚翅湯 鶏細切りのふかひれスープ ¥2,640 (持帰 ¥-----)

海鮮魚翅湯 海鮮3種のふかひれスープ ¥3,630 (持帰 ¥-----)

芙蓉魚翅湯 泡雪ふかひれスープ ¥2,750 (持帰 ¥2,700) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

湯 類 〈スープ〉

三 鮮 湯 海鮮3種入りスープ … ￥2,200 (持帰 ￥-----)

真珠米湯 とうもろこしスープ … ￥ 990 (持帰 ￥-----)

【ハーフ】 ￥ 595 (持帰 ￥-----)

菜心蛋湯 玉子と青菜のスープ … ￥ 990 (持帰 ￥-----)

酸 辣 湯 サンラータン …… ￥1,370 (持帰 ￥-----)
* 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

豆 腐 類

麻辣豆腐 麻婆豆腐 …… ￥ 990 (持帰 ￥ 975)

【ハーフ】 ￥ 595 (持帰 ￥ 585)

麻婆豆腐 四川風、麻婆豆腐 … ￥1,265 (持帰 ￥1,245)

三鮮豆腐 海鮮と豆腐の旨煮 … ￥2,200 (持帰 ￥2,160)

【蟹肉入り】 ￥2,640 (持帰 ￥2,600)

牛 肉 類 〈牛肉〉

青椒牛肉 牛肉とピーマンの炒め …… ￥3,300 (持帰 ￥3,200)
* 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

上海料理 中国飯店

鶏 類 〈鶏 肉〉

軟 炸 鶏 かしわの骨なし唐揚 ¥1,375 (持帰 ¥1,350)
【ハーフ】 ¥ 825 (持帰 ¥ 810)

糖 醋 鶏 かしわの甘酢だき …… ¥1,485 (持帰 ¥1,460)

油 淋 鶏 特製 ユーリンチー …… ¥1,650 (持帰 ¥1,630) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

腰果鶏丁 鶏肉カシューナッツ炒め …… ¥1,450 (持帰 ¥1,430) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

蛋 類 〈卵 類〉

蝦仁炒蛋 えび入り卵焼き …… ¥1,210 (持帰 ¥1,190)
【ハーフ】 ¥ 725 (持帰 ¥ 710)

蟹粉炒蛋 かに玉 …………… ¥1,870 (持帰 ¥1,840)

賽 螃 蟹 卵白と干し貝柱の泡雪炒め ¥2,420 (持帰 ¥2,400) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

蔬 菜 類 〈野 菜〉

玉香茄子 茄子と豚挽肉甘辛酢旨煮 ¥1,320 (持帰 ¥1,300) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

紅焼茄子 茄子と豚肉醤油うま煮 ¥1,320 (持帰 ¥1,300) **事前ご注文料理**
* スタッフにお尋ねください *

上海料理 **中国飯店**

猪肉類 〈豚肉〉

八宝全菜	八宝菜 ……………	¥1,155 (持帰¥1,135)	
		【ハーフ】 ¥ 695 (持帰¥ 680)	
糖醋肉	酢豚 ……………	¥1,540 (持帰¥1,515)	
		【ハーフ】 ¥ 925 (持帰¥ 910)	
青椒肉絲	チンジャオロースー …	¥1,485 (持帰¥1,460)	
生菜包肉鬆	レタス包み ……………	¥2,145 (持帰¥2,110)	
回鍋肉	ホイコーロー ……………	¥1,370 (持帰¥1,345)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
扣肉	あばら肉の煮付け …	¥2,200 (持帰¥2,175)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
乳腐肉	豚肉の紅腐乳煮込み …	¥2,470 (持帰¥2,445)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
糖醋丸子	肉団子の甘酢だき …	¥1,650 (持帰¥1,625)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

鍋巴類 〈おこげ料理〉

海鮮鍋巴	おこげの海鮮あんかけ	¥2,750 (持帰¥2,725)	事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
------	------------	-------------------	-----------------------------

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)	¥1,375 (持帰¥-----)
	【ハーフ】	¥ 825 (持帰¥-----)
蒸 餃 子	豚肉、野菜入り 蒸し餃子 (8個)	¥1,100 (持帰¥1,080)
	【ハーフ】	¥ 660 (持帰¥ 650)
糯米焼賣	上海風、もち米焼売 (8個)	¥1,320 (持帰¥1,300)
	【ハーフ】	¥ 795 (持帰¥ 780)
干蒸焼賣	香港風 肉焼売 (4個)	¥ 660 (持帰¥ 650)

飯 類 〈御飯〉

什景炒飯	五目チャーハン ……	¥ 880 (持帰¥ 865)
蝦仁炒飯	えびチャーハン ……	¥ 880 (持帰¥ 865)
醤油炒飯	五目醤油やきめし ……	¥ 880 (持帰¥ 865)
		事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
中 華 飯	五目中華丼 ……	¥ 880 (持帰¥ 865)
白 飯	ライス ……	¥ 275 (持帰¥-----)

上海料理 中国飯店

麺 類 〈おそば〉

什景炒麵	五目焼きそば ……	¥ 880 (持帰 ¥ 865)
肉絲炒麵	豚肉細切り入り焼きそば	¥ 990 (持帰 ¥ 975)
上海炒麵	上海焼きそば ……	¥ 990 (持帰 ¥ 975)
海鮮炒麵	海鮮焼きそば ……	¥1,760 (持帰 ¥1,730)
什景湯麵	五目汁そば ……	¥ 880 (持帰 ¥-----)
肉絲湯麵	豚肉細切り入り汁そば	¥ 990 (持帰 ¥-----)
叉焼紅湯麵	焼豚入り汁そば ……	¥ 990 (持帰 ¥-----)
鶏肉湯麵	蒸し鶏汁そば ……	¥ 990 (持帰 ¥-----)
担担麵	特製担々麵 ……	¥1,045 (持帰 ¥-----)
海鮮湯麵	海鮮汁そば ……	¥1,760 (持帰 ¥-----)

上海料理 中国飯店

粥 類 〈おかゆ〉

- 肉 絲 粥 豚肉細切り入りおかゆ ¥ 990 (持帰 ¥ 920) 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
- 三 鮮 粥 海老、いか、貝柱入りおかゆ ¥1,760 (持帰 ¥ 1,690) 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *

甜 點 〈デザート〉

- 地 瓜 ポテト …………… ¥1,045 (持帰 ¥1,030)
- 芝 麻 球 ごま団子(6個)…… ¥1,045 (持帰 ¥1,030)
- 布 丁 ババロア(3~8名様分)… ¥ 935 (持帰 ¥ 920) 事前ご注文料理 * スタッフにお尋ねください *
- 杏仁豆腐 杏仁豆腐 …………… ¥ 935 (持帰 ¥ 920)
- 奶 黄 包 カスタードまん(2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 (シトルチュウ)	[1杯]	¥ 550
『キテイ』(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

◀ その他中国酒&台湾酒リストもご用意しております ▶
スタッフにお申し付けください。

【地酒】

希少

『 ^{かみよ} 神代 ^{くわ} の鋤』 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/ナチュラル 〔1杯〕 ¥ 770

【ボトルワイン】

* ワインリストをご用意しております *
スタッフに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

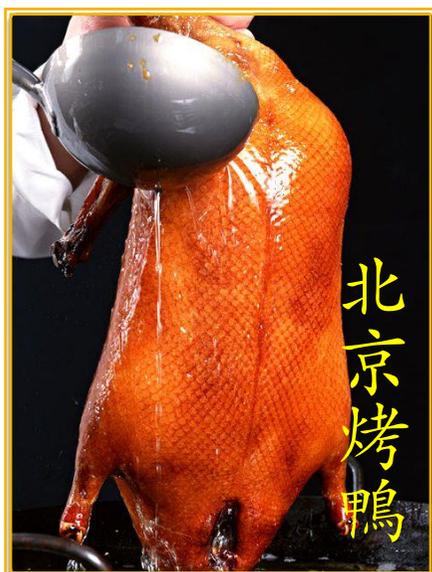


経験豊かな料理人が素材を吟味し、じっくり時間をかけて仕上げる…
滋味あふれる中国料理の華『ふかひれの姿煮』を、
アラカルトをはじめ、コースや“ふかひれ姿煮ご飯・おそば”等
様々なスタイルでご堪能ください。

排 翅



1、ふかひれの姿煮 …………… サイズ価格(¥13,200 ~)
(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】(~12名様分)
¥16,500 (税抜¥15,000)

3、北京ダック【半匹】(~6名様分)
¥9,900 (税抜¥9,000)

「北京ダック肉のレタス包み」付き

【追加お料理】

『北京ダックスープの海鮮おこげ』
《1匹》+ ¥6,600(税込) 《半匹》+ ¥3,300(税込)

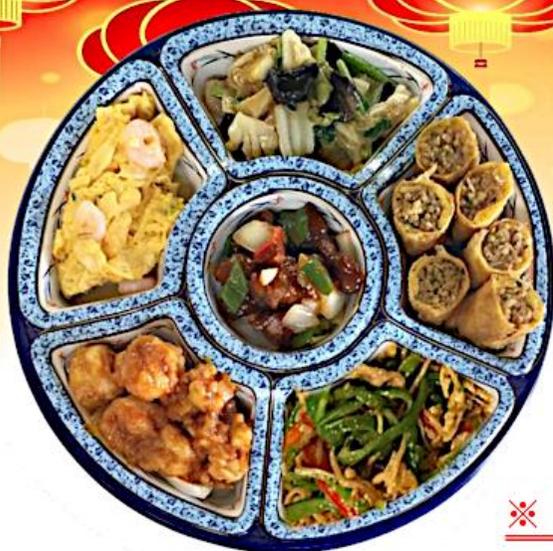
4、なまこの蝦子煮込み、上海風 ¥4,400 (税抜¥4,000)
(蝦子刺参)

5、なまこの醤油煮込み、上海風 ¥4,180 (税抜¥3,800)
(紅焼海参)

6、大海老のブラウンソース煮込み ¥4,180 (税抜¥3,800)
(紅焼明蝦)

7、大海老のチリソース煮込み ¥4,180 (税抜¥3,800)
(乾焼明蝦)

* 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 *



『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