

前菜・サラダ *Appetizer ・ Salad*

1. 什錦小拼盤 *Chef's special appetizer* 4種 税込 1,540
調理長のおまかせ前菜盛り合わせ (1名様用) 6種 税込 2,310
2. 三鮮盤 *Three kinds of appetizer* 税込 3,300
三種前菜盛り合わせ
3. 翡翠沙律海鮮 *Seafood salad (Chinese dressing)* 税込 2,530
海の幸のサラダ
4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 税込 2,200
くらげの甘酢和え
5. 姜葱白子鶏 *Cold chicken (Scollion sauce)* 税込 1,540
大山鶏の蒸し鶏、葱生姜ソース
6. 芝麻白子鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 税込 1,540
大山鶏の蒸し鶏、バンバンジーソース



2



3

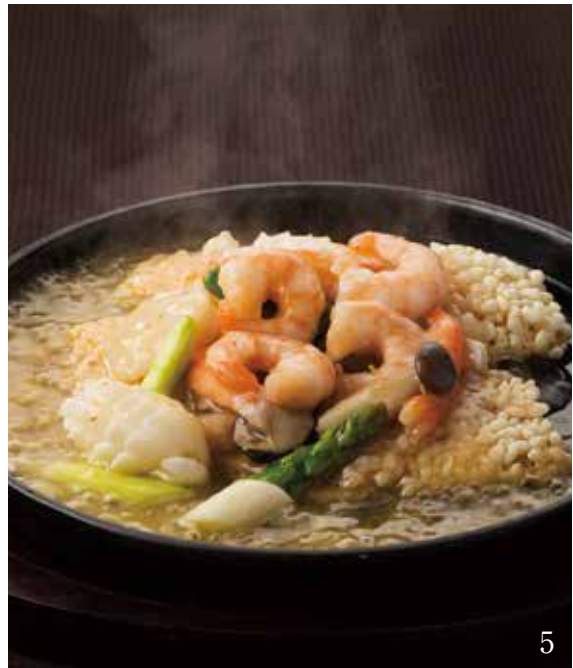


4

阪急うめだ本店オリジナル〈鉄板料理〉 *Our special dishes* "Chinese iron grill plate"

加熱した鉄板の上で最終仕上げを行い、香り立つ旨みを味わう当店の名物料理です。

1. 鉄板彩色牛柳絲 *Sautéed beef, pimiento and paprica on hot grill plate* 税込 2,970
牛フィレ肉とピーマンとパプリカの
細切り炒め、鉄板仕立て
2. 鉄板港味海鮮 *Sautéed seafood on hot grill plate [Hong kong style]* 税込 2,970
(salt or XO sauce or Coconut sauce)
海の幸の香港風強火炒め、鉄板仕立て
味をお選びください(塩味・自家製 XO 醬・ココナッツ)
3. 鉄板回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage on hot grill plate* 税込 2,310
キャベツと豚肉の回鍋肉、鉄板仕立て
4. 鉄板腰果鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nut on hot grill plate (salt or hot)* 税込 2,310
大山鶏とカシューナッツの炒め物、鉄板仕立て
味をお選びください(塩味・四川風辛味炒め)
5. 鉄板海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice on hot grill plate* 税込 2,860
海の幸と野菜のおこげ料理、鉄板仕立て
6. 鉄板海鮮炒麵 *Fried noodles with seafood on hot grill plate* 税込 2,750
海の幸の焼きそば、鉄板仕立て
7. 鉄板小排翅炒飯 *Fried rice with shark's fin on hot grill plate* 税込 6,050
吉切鯨の胸びれの姿煮あんかけ特製卵炒飯、
鉄板仕立て



* 写真はイメージです。 * メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。

ふかのひれ・鮑 *Peking Duck・Abalone*

1. 一品排翅 *Braised shark's fin (whole) on hot grill plate(Cantonese style or Pekingese style)* 税込 19,800

吉切鯨の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

味をお選びください(広東式 金華ハム風味・北京式 濃厚な白濁スープ)

2. 蟹肉魚翅 *Shark's fin soup with crab meat* 1名様用 税込 3,300

ふかのひれと蟹のスープ

2~3名様 税込 7,920

3. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様用 税込 3,080

ふかのひれのスープ

2~3名様 税込 6,930

4. 豉汁煎鮑魚 *Sautéed abalone with fermented soy beans sauce* 1~2名様用 税込 3,520

鮑のステーキ、豆豉^{ドウチー}ソース

味をお選びください(塩味・四川風辛味炒め)

5. 葱油原殻鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1~2名様用 税込 3,520

鮑の広東式葱風味蒸し、香味醤油ソース

6. 蠔油炒鮑魚 *Sautéed abalone with oyster sauce* 1~2名様用 税込 3,520

鮑と野菜のオイスターソース炒め

7. XO醬炒鮑魚 *Sautéed abalone with XO sauce* 1~2名様用 税込 3,520

鮑と野菜の XO 醬炒め



海の幸・野菜・豆腐・スープ *Seafood・Vegetables・Tofu・Soup*

1. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 税込 2,970
海老のチリソース煮
2. 鉄板港味海鮮 *Sautéed seafood on hot grill plate [Hong kong style]
(salt or XO sauce or Coconut sauce)* 税込 2,970
海の幸の香港風強火炒め、鉄板仕立て
味をお選びください(塩味・自家製 XO 醬・ココナッツ)
3. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetable with olive oil
(Garlic salt or XO sauce or Oyster sauce)* 税込 1,980
野菜のオリーブオイル炒め
味をお選びください(にんにく塩・自家製 XO 醬・オイスターソース)
4. 蟹肉豆腐 *Braised crab meat and tofu* 税込 2,750
蟹と豆腐の煮込み
5. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 税込 2,420
陳麻婆豆腐
6. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 税込 1,210
コーンスープ



肉料理 *Meat*

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 1切 税込 1,100
北京ダック
2. 鉄板彩色牛柳絲 *Sautéed beef, pimiento and paprica on hot grill plate* 税込 2,970
牛フィレ肉とピーマンとパプリカの細切り炒め、
鉄板仕立て
3. 鼓椒煎牛柳 *Sautéed beef (Pepper and fermented soy beans sauce)* 2枚 税込 2,420
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
4. 蠔油龍鬚牛柳 *Sautéed beef (Oyster sauce)* 税込 2,750
牛フィレ肉とアスパラガスのオイスターソース炒め
5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 税込 2,750
黒豚の酢豚
6. 鉄板回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage on hot grill plate* 税込 2,310
キャベツと豚肉の回鍋肉、鉄板仕立て
7. 沙律油淋鷄 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 税込 2,310
大山鶏の唐揚げ、香味ソースがけ、サラダ添え
8. 鉄板腰果鷄丁 *Sautéed chicken and cashew nut on hot grill plate (salt or hot)* 税込 2,310
大山鶏とカシューナッツの炒め物、鉄板仕立て
味をお選びください（塩味・四川風辛味炒め）



1



4



5



7

点心 *Dimsum*

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

1. 鍋貼児 *Gyoza* 1個 税込 275

黒豚餃子

2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 1個 税込 275

豚肉と蟹の焼売

3. 炸春卷 *Spring roll* 1本 税込 440

春卷

4. 軟炸蝦蟹 *Fried shrimp and crab meat* 1個 税込 550

海老と蟹のすり身の揚げ物

5. 百花釀蟹鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 税込 1,210

蟹の爪の広東風揚げ物



1



5

ご飯 *Rice*

1. 蟹肉生菜炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce* 税込 2,750
蟹とレタスの炒飯
2. 港味炒飯 *Fried rice with shrimp and crab meat* 税込 2,530
海老と蟹の香港風炒飯
3. 牛柳燴飯 *Bowl of rice topped with sautéed beef and vegetables* 税込 2,420
牛フィレ肉と野菜のあんかけご飯
4. 鉄板小排翅炒飯 *Fried rice with shark's fin on hot grill plate* 税込 6,050
吉切鮫の胸びれの姿煮あんかけ特製卵炒飯、
鉄板仕立て



湯麺・炒麺・ビーフン *Noodles ・ Rice-flour noodles*

1. 什錦湯麺 *Seafood soup noodles* 税込 2,750
海の幸と野菜の湯麺
2. 特撰海鮮亜寿多麺 *Aster special soup noodles with seafood* 税込 2,530
特撰海鮮アスター麺
3. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 税込 6,050
ふかのひれ麺 ハーフ 税込 3,300
4. 排翅麺 *Soup noodles with braised whole shark's fin* 税込 19,800
ふかのひれの姿煮込み麺 ハーフ 税込 9,900
5. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 税込 2,310
セロリ—麺
6. 鉄板海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood on hot grill plate* 税込 2,750
海の幸の焼きそば、鉄板仕立て
7. 鉄板広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery on hot grill plate* 税込 2,420
牛肉とセロリーの焼きそば、鉄板仕立て
8. 蟹肉米粉 *Rice-flour noodles with crab meat and vegetables (Salt or Curry)* 税込 2,750
蟹と野菜のビーフン
味をお選びください(塩味・シンガポール風カレー味)



* 写真はイメージです。 * メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。

デザート *Dessert*

1. 鮮果美人豆腐 *Soft almond jelly with fruit* 税込 990
コラーゲン入りやわらか杏仁、フレッシュフルーツ添え
2. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca (fruit or Sweet red beans)* 税込 880
タピオカのココナッツミルク
フルーツまたは小豆からお選びください
3. 西米奶露雪 *Coconut milk with tapioca and icecream (Fruit or Sweet red beans)* 税込 990
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
フルーツまたは小豆からお選びください
4. 香朥布丁 *Mango pudding* 税込 1,210
マンゴープリン
5. 雪糕 *Coconut icecream* 税込 880
コラーゲン入りココナッツアイス
6. 炸芝麻球 *Fried sweet sesame balls* 1個 税込 330
あん入り揚げ胡麻団子



* 写真はイメージです。 * メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。