

Take Out Menu

本格中国料理アラカルトをご家庭でお楽しみください。

	料理番号	メニュー	税別価格
海鮮	26	辣爆蝦仁 小海老のチリソース煮	¥1,800
	27	油爆蝦 脱皮海老の強火揚げ	¥2,200
	28	宮保大蝦球 大海老の甘辛炒め	¥2,400
	29	沙汁大蝦球 大海老のマヨネーズ和え	¥2,400
	30	辣爆大蝦球 大海老のチリソース煮	¥2,400
	31	蒜茸蒸大蝦 大海老のニンニク蒸し	¥2,400
	34	芙蓉蟹肉 蟹肉入り卵焼き	¥1,800
	35	蒜茸蒸魷魚 イカのニンニク蒸し	¥2,000
	36	椒塩鮮魚 鮮魚の塩胡椒炒め	¥2,400
	37	清蒸鮮魚 鮮魚の香醤油蒸し	¥2,400
	38	紅焼魚塊 鮮魚の切り身上海風煮込み	¥2,400
	40	蠔油鮑魚 鮑のオイスターソース煮込み	¥4,600
	41	奶油鮑魚 鮑のクリーム煮	¥4,800
鶏・牛・豚	44	海苑炸子鶏 海苑特製カリカリ鶏 1身	¥2,500
	44'	海苑炸子鶏 海苑特製カリカリ鶏 半身	¥1,500
	45	軟炸鸡球 鶏もも肉の唐揚げ	¥1,600
	46	腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め	¥1,800
	47	重慶麻辣鶏 ぶつ切り鶏の山椒・赤唐辛子炒め	¥1,800
	48	鎮江香醋肉 黒酢の酢豚	¥1,800
	49	海苑古老肉 海苑風 酢豚	¥1,800
	51	東坡肉 豚三枚肉の煮込み 青菜添え	¥2,000
	53	青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの細切り炒め	¥2,000
	54	豆豉牛肉片 牛肉と京葱の豆豉炒め	¥2,000
	55	黒椒汁牛柳 牛フィレ肉の黒胡椒炒め	¥2,400
	56	咖哩牛腩 牛バラ肉のカレー煮込み	¥2,400
	57	XO京葱牛柳条 牛フィレ肉のXO醬炒め	¥2,800
	野菜・豆腐料理	58	炒蔬菜 青菜の炒め (ニンニクまたはカキソースまたは塩炒め)
59		豆醬唐生菜 リーフレタスの豆醬炒め	¥1,600
60		腐乳菜 青菜の腐乳炒め	¥1,600
61		蒜茸四宝菜 野菜と茸の四種炒め	¥1,800
62		干貝白菜芯 白菜の干し貝柱あんかけ	¥1,800
63		XO油菜芯 油菜芯のXO醬炒め	¥1,800
64		干焼茄子 茄子のピリ辛炒め	¥1,800
65		冬菇白菜煲 白菜と干し椎茸の煮込み	¥2,000
66		蚵肉蘭花 ブロッコリーのトラバ蟹あんかけ	¥2,200
67		麻婆豆腐 花山椒の香る四川マーボ豆腐	¥1,600
68		紅焼豆腐 揚げ豆腐の醤油煮込み	¥1,800



ご予約のお電話お待ちしております。

フリーダイヤル 0120-489-475

	料理番号	メニュー	税別価格
料理長の おすすめ	C01	金沙排骨 豚スペアリブの塩胡椒揚げ	¥1,800
	C02	姜沖蝦球 大海老のネギ生姜炒め	¥2,400
	C03	蒜茸蒸大蝦 大海老のニンニク蒸し 4尾	¥2,400
麺・飯類	75	八珍炒麵 五目焼きそば	¥1,400
	76	海鮮炒麵 海鮮焼きそば	¥1,600
	77	八珍炸麵 五目揚げ焼きそば	¥1,400
	78	海鮮炸麵 海鮮揚げ焼きそば	¥1,600
	79	揚州炒飯 五目炒飯	¥1,400
	80	蝦仁XO醬炒飯 海老のXO醬炒飯	¥1,400
	81	蟹肉生菜炒飯 トラバ蟹とレタス入り炒飯	¥1,800
	84	白飯 ご飯	¥210
点心 (DimSum)	D03	鮑魚焼売 鮑のせ海老入り蒸し焼売 2個	¥1,600
	D05	魚翅蝦餃 ふかひれと海老の蒸し餃子 2個	¥1,200
	D06	韭黃餃 黄ニラと海老の蒸し餃子 2個	¥700
	D07	日本焼売 豚肉蒸し焼売 2個	¥400
	D08	蝦焼売 海老蒸し焼売 2個	¥500
	D09	蝦餃 海老蒸し餃子 2個	¥500
	D10	韭菜餃 ニラ入り蒸し餃子 2個	¥400
	D12	海苑餃子 蒸し焼き餃子 4個	¥800
	D13	紙包蝦 海老のライスペーパー包み揚げ 2個	¥700
	D14	三絲春捲 五目揚げ春巻 2本	¥500
	D15	蝦春捲 海老揚げ春巻 2本	¥600
	S03	芝麻球 ゴマ揚げ団子 2個	¥360
	S06	像形梨餃子 洋梨形蒸し饅頭(紫芋あん) 2個	¥500

期間限定テイクアウトセットのご案内

2020年12月5日(土) ~ 2021年1月31日(日)

◇海苑特製団欒セット 税別6,000円(4~5人前)

お客様のご要望にお応えして、メニューをグレードアップして再登場。
レストランで人気のアラカルトを取り揃えたお得なセットです。

◇百貨店で大人気の春巻セット 税別1,800円(5種・各2本)

百貨店催事で大人気の春巻をお得なセットでご用意しました。
レストランでは味わえない、海苑オリジナル春巻です。