



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品フラスになります。



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



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



* 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 ￥1,350)

奶 油 蟹 蟹肉のセポテトサラダ… ￥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 ￥2,695 (持帰 ￥2,650) 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 ￥3,630 (持帰 ￥3,580) **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 ￥2,200)
* 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 ￥2,750 (持帰 ￥2,500)
* 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 …………… ￥1,375 (持帰 ￥1,350) 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 …………… ￥1,375 (持帰 ￥1,350) 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 …………… ￥1,540 (持帰 ￥1,515) 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 ￥1,630) 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 ￥2,500) 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〉

什景炒麺	五目焼きそば ……	¥ 880 (持帰 ¥ 865)
肉絲炒麺	豚肉細切り入り焼きそば	¥ 990 (持帰 ¥ 975)
上海炒麺	上海焼きそば ……	¥ 990 (持帰 ¥ 975)
海鮮炒麺	海鮮焼きそば ……	¥1,760 (持帰 ¥1,730)
什景湯麺	五目汁そば ………	¥ 880 (持帰 ¥-----)
肉絲湯麺	豚肉細切り入り汁そば	¥ 990 (持帰 ¥-----)
叉焼紅湯麺	焼豚入り汁そば ……	¥ 990 (持帰 ¥-----)
鶏肉湯麺	蒸し鶏汁そば ………	¥ 990 (持帰 ¥-----)
担 担 麺	特製 担々麺 ………	¥1,045 (持帰 ¥-----)
海鮮湯麺	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 ￥ 990 (持帰 ￥ 920) 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

<< 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】

⑨ 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/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。



- 2、北京ダック【1匹】(5名様～8名様分)
¥12,650 (税抜¥11,500)

- 3、北京ダック【半匹】(2名様～4名様分)
¥7,590 (税抜¥6,900)

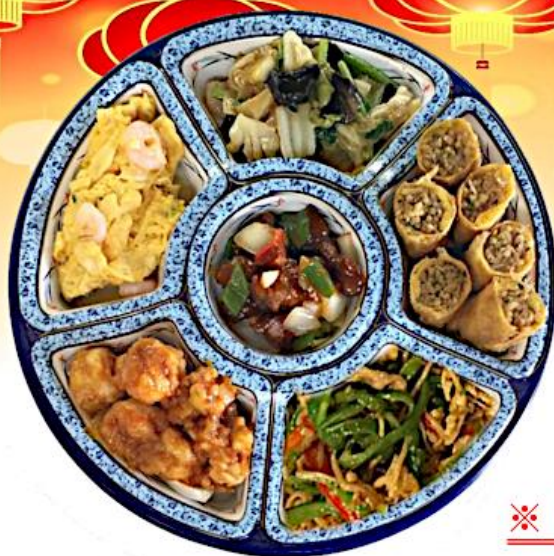
「北京ダック肉のレタス包み」付き

【追加お料理】

『北京ダックスープの海鮮おこげ』
《1匹》＋¥2,530(税込) 《半匹》＋¥1,520(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。