

アラカルト
A LA CARTE

前 菜

1	三鮮拼盤	三種前菜盛り合わせ チャーシュー・くらげの和え物・蒸し鶏 Three kinds of appetizers	2〜3名様用 3,960 4〜5名様用 6,600
2	什錦小拼盤	シェフ 厨师おすすめ前菜盛り合わせ Chef's special appetizers	1名様用 2,640
3	広東叉焼肉	黒豚肩ロースのチャーシュー Roasted pork	2,640
4	凉拌海蜇皮	くらげの和え物 ①甘酢 ②塩味 Jellyfish with roasted pork (Salt or sweet vinegar)	2,640
5	白切土鶏	地鶏の蒸し鶏 Cold Chicken	2,640
6	多彩蔬菜沙律	彩り野菜とまこもだけのハーブサラダ Vegetables and water bamboo shoot salad	3,300
7	港式烤鴨	あひる 家鴨の香料焼き Roasted duck (Hongkong style)	1/4羽 6,600

点 心

1	三鮮水餃	蟹と黒豚と海老の水餃子 Boiled gyoza (Minced pork,shrimp and crab)	1個 550
2	蟹粉小籠包	上海蟹と黒豚の小籠包 Xiaolongbao (Pork and Shanghai crab meat)	1個 660
3	松露肉絲春卷	トリュフと豚肉とたけのこの春巻 Spring roll with truffle and pork	1本 660
4	鮑魚焼売	鮑の焼売 Shao-mai with abalone	825
5	鮮貝焼売	帆立貝の焼売 Shao-mai with scallop	660
6	蝦仁焼売	海老の焼売 Shao-mai with shrimp	495
7	三宝焼売	三種焼売盛合せ Shao-mai	1,980
8	酥皮焗叉焼包	黒豚チャーシューのサクサク焼き饅頭 Baked roasted pork buns	1個 660
9	麵包蝦仁	有頭海老のオープンサンド揚げ Fried shrimp toast	1個 770
10	蝦蟹韭菜合	蟹と海老とにらの揚げ餃子 Fried dumpling with crab meat, shrimp and leek	1個 660

乾 貨

- | | | | |
|--|-------|------------------|-------------|
| 1 | 紅焼大排翅 | 毛鹿鯨の尾びれの姿煮込み | 33,000~ |
| Braised whole shark's fin (Large) | | | |
| ※仕入れ状況・固体のサイズにより販売価格が異なります。係の者をご説明致します。 | | | |
| ※Price vary depending on size. Our staff will explain. | | | |
| 1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。 | | | |
| Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 2,200 yen) | | | |
| 2 | 紅焼排翅 | 吉切鯨の尾びれの姿煮込み | 24,200 |
| Braised whole shark's fin | | | |
| 1枚につき+2,200円で上海蟹ソースに変更できます。 | | | |
| Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 2,200 yen) | | | |
| 3 | 紅焼小排翅 | 吉切鯨の胸びれの姿煮込み | 6,600 |
| Braised whole shark's fin (Small) | | | |
| 1枚につき+1,100円で上海蟹ソースに変更できます。 | | | |
| Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 1,100 yen) | | | |
| 4 | 三宝海味 | ふかひれと干し鮑となまこの煮込み | 1名様用 13,200 |
| Braised shark's fin, dried abalone and sea cucumber | | | |
| 5 | 京葱焼海参 | なまこの北京式葱風味煮込み | 7,700 |
| Braised seacucumber | | | |
| 6 | 花膠燴海参 | なまこと魚の浮き袋の煮込み | 8,800 |
| Braised fish maw and sea cucumber | | | |
| 7 | 奶湯燴花膠 | 魚の浮袋の白湯煮込み | 6,600 |
| Braised fish maw | | | |
| 8 | 仏跳牆 | 日本橋紫苑銘品 | 1名様用 13,200 |
| 四大乾貨の壺蒸しスープ(ふかひれ・干し鮑・なまこ・魚の浮き袋) | | | |
| Steamed shark's fin, dried abalone and high-quality dry material soup in a pot | | | |
| 9 | 満壇香 | ふかひれ、鮑入り壺蒸しスープ | 1名様用 8,800 |
| Steamed shark's fin and abalone soup in a pot | | | |

1



8



表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.

スープ

1	蟹王豆腐湯	たらば蟹と豆腐のスープ King crab meat and tofu soup	1名様用 3,300
2	花膠錦菜湯	魚の浮袋と野菜のスープ Fish maw and vegetables soup	1名様用 3,960
3	蟹王燴花膠	魚の浮袋とたらば蟹のスープ Fish maw and king crab meat soup	1名様用 6,600
4	滋補甲魚湯	すっぽんの薬膳風スープ Steamed soup with soft-shelled turtle	1名様用 5,500
5	鮑魚海鮮湯	鮑と海の幸のスープ Abalone soup	1名様用 3,300
6	蟹肉玉米湯	蟹入りコーンスープ Corn soup with crab meat	1名様用 1,760
7	紅焼魚翅	ふかひれのスープ Shark's fin soup	1名様用 4,400

海の幸

1	豆豉炒蟹王	殻付きたらば蟹のドウチー炒め Sauteed King crab (Black bean's sauce)	7,700
2	砂鍋XO醬焗蟹王	殻付きたらば蟹の土鍋煮込み、XO醬風味 Braised king crab in casserole (XO sauce)	6,600
3	芙蓉蟹王	たらば蟹のかに玉 King crab meat egg fooyong	5,500
4	一品龍蝦 (自選択烹調法)	ロブスターの料理 お好みの調理法で ①ドウチー炒め ②XO醬炒め ③姿蒸し、葱醬油ソース Lobster dish ①Sauteed lobster (Black bean's sauce) ②Sauteed lobster (XO sauce) ③Steamed lobster (flavored soy sauce)	7,700
5	XO醬炒大蝦	有頭海老と花韭のXO醬炒め Sauteed shrimp with flower leek (XO sauce)	3,960
6	檸檬汁大蝦	有頭海老の揚げ物、生レモンソース Fried shrimp (Lemon sauce)	3,960
7	鮮奶汁大蝦	有頭海老のマヨネーズクリーム炒め Sauteed shrimp (Mayonnaise cream sauce)	3,960
8	乾焼蝦仁	海老とトマトのチリソース、麴の香り Sauteed shrimp and tomato (Chili sauce)	2,860
9	XO醬煎鮮貝	帆立貝の煎り焼き、XO醬ソース Sauteed scallop (XO sauce)	1粒 1,980
10	合桃炒鮮貝	帆立貝とくるみと野菜の炒め物 Sauteed scallop with walnut	1粒 1,980

海の幸と上海蟹

1	清蒸時魚	本日の鮮魚の葱醤油蒸し Steamed fish (flavored soy sauce) ※仕入れ状況・魚の種類・サイズにより販売価格が異なります。係の者をご説明致します。 ※Price vary depending on size. Our staff will explain.	1尾(2~3名様用) 時価
2	蠔油鮑魚	鮑のかき油煮込み Braised abalone (Oyster sauce)	1粒 4,950
3	麻醬鮑魚	鮑の北京風胡麻ソース炒め Sauteed abalone (Sesame sauce)	1粒 4,950
4	清炒鮑魚	鮑の広東風強火炒め Sauteed abalone (Salt)	2粒 9,900
5	蟹粉炒豆皮	上海蟹と湯葉のうま煮 Braised Yuba and Shanghai crab meat	6,600
6	蟹粉蝦仁豆腐	上海蟹と海老と豆腐の煮込み Braised tofu, shrimp and Shanghai crab meat	4,400
7	芹菜魷魚	あおりいかとセロリの炒め物 ①塩 ②ドウチー ③XO醬 Sauteed cuttlefish and celery ①Salt ②Black bean's sauce ③XO sauce	2,860
8	海鮮八宝菜	海の幸の八宝菜 Sauteed seafood and vegetables	3,960
9	海鮮鍋粿	海の幸のおこげ料理 Sauteed seafood served on crisp rice	4,400

1



※画像はイメージです。

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.

肉

1	北京烤鴨	北京ダック Roasted Peking duck	1切 1,980 / 半羽 12,100/ 1羽 24,200	
2	糯米鮑魚釀雞翅	鮑ともち米の手羽先包み揚げ Fried stuffed chicken wing with abalone and sticky rice	1本 1,210	
3	香草辣子土雞	地鶏の四川風唐辛子揚げ炒め Fried chicken (Hot sauce)	3,850	
4	腰果炒土雞丁	地鶏とカシューナッツの炒め物 Sauteed chicken with cashew nut	3,850	
5	油淋炸土雞	地鶏の唐揚げ、香味ソース Fried chicken (Sweet and sour sauce)	3,850	
6	塩煎檸檬土雞	地鶏の煎り焼き、生レモンソース Sauteed chicken (Lemon sauce)	3,850	
7	青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Sauteed beef and pimiento	フィレ 3,520 / 和牛 4,950	
8	蠔油牛肉片	牛肉のオイスターソース炒め Sauteed beef (Oyster sauce)	フィレ 3,520 / 和牛 4,950	
9	XO醬煎牛肉塊	牛肉の角切りステーキ、 XO醬ソース Sauteed beef (Xo sauce)	フィレ 3,850/ 和牛 5,280	
10	特製糖醋肉	日本橋紫苑特製黒豚酢豚 Shion speciality Sweet sour pork	3,410	

野菜・豆腐

1	蝦醬独独青菜	本日の青菜の海老味噌炒め、土鍋仕立て Sauteed vegetable in casserole (Shrimp paste)	2,860
2	蠔油芥蘭菜	かいらん菜のオイスターソース Sauteed vegetable with oyster sauce	2,860
3	炒青菜 (自選択調味)	本日の青菜の強火炒め ①塩 ②XO醬 Sauteed vegetable ①Salt ②XO sauce	2,200
4	上湯浸小白菜	広東パクチョイの上湯煮 Braised Guangdong cabbage	2,860
5	松露炒鮮豆皮	湯葉のやわらか炒め、トリュフ風味 Sauteed Yuba and truffle	4,400
6	和牛麻婆豆腐	黒毛和牛の麻婆豆腐 Spicy Braised tofu and minced WAGYU beef (Very hot)	2,860
7	蟹王豆腐	たらば蟹と豆腐の煮込み Braised tofu and King crab meat	4,400

日本橋紫苑銘品麺飯

贅沢食材をふんだんに使った日本橋紫苑のスペシャリテ。豊富なバリエーションからお選びいただけます。
食材それぞれの旨味を引き出す伝統の技術をお楽しみください。

湯麺 スープ麺

Soup noodles

じっくりと丁寧にとった鶏湯^{ジータン}にそれぞれの素材の持ち味が加わり、
更に奥深い極上のスープが楽しめる贅沢^{そば}なお麺です。

炒麺 あんかけ焼そば

Fried noodles

両面焼きに仕上げた麺は外側はカリカリ、中はモチモチ。
贅沢食材の旨味たっぷりの餡で頂く、オリジナルのあんかけ焼麺です。

燴飯 土鍋焼きご飯

Clay pot grilled rice with thickend sauce

素材の持ち味を活かした餡とご飯は、焼いた土鍋が更に風味を豊かにします。
おこげも美味しく頂ける、究極のうま煮かけご飯です。

焗飯 陶板あんかけご飯

Rice with egg sauce served on hot grill plate

仕上げに卵と合わせた特製の餡は、ご飯との相性が抜群。
最後まで熱々で頂ける日本橋紫苑伝統の一品です。

※下記より食材をお選びください。

1	龍蝦	ロブスター Lobster	7,700
2	皇帝蝦	皇帝海老 Large shrimp	7,700
3	蟹王	殻付きたらば蟹 King crab	7,700
4	甲魚	すっぽん Soft-shelled turtle	7,700



※画像は組み合わせの一例です。

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.

麺・ご飯

1	小排翅麺	吉切鯨の胸びれの姿煮込み麺 Soup noodles with braised whole shark's fin (Small) +1,100円で上海蟹ソースに変更できます。 Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 1,100 yen)	6,600
2	魚翅湯麺	ふかひれ麺 Soup noodles with Braised shark's fin +1,100円で上海蟹ソースに変更できます。 Shanghai crab meat sauce (available at an additional charge of 1,100 yen)	5,500
3	海鮮湯麺	海の幸と野菜のスープ麺 Soup noodles with sauteed seafood and vegetables	4,400
4	三鮮湯麺	黒豚と海老と野菜のスープ麺 Soup noodles with sauteed pork, shrimp and vegetables	2,860
5	鮑魚海鮮陶板炒麺	鮑と海の幸の熱々あんかけ焼そば Fried noodles with seafood and abalone in hot grill plate	4,950
6	和牛鮑魚陶板炒麺	黒毛和牛と鮑の熱々あんかけ焼きそば Fried noodles with WAGYU beef and abalone in hot grill plate	4,950
7	三鮮炒麺	黒豚と海老と野菜の焼きそば Fried noodles with sauteed pork, shrimp and vegetables	2,860
8	炒飯	炒飯 Fried rice	2,860
9	松露和牛炒飯	黒毛和牛とトリュフの炒飯 Fried rice with WAGYU beef and truffle	5,500
10	蟹王炒飯	たらば蟹の炒飯 Fried rice with king crab	5,500
11	蟹粉蝦仁炒麺	上海蟹と海老の焼そば Fried noodles with Shanghai crab meat and crab roe sauce	6,600
12	蟹粉拌飯	上海蟹のあんかけご飯 Rice with Shanghai crab meat and crab roe sauce	6,600
13	蟹粉拌麺	上海蟹の和え麺 Noodles with Shanghai crab meat and crab roe sauce	6,600

デザート

1	杏仁豆腐	杏仁豆腐 Almond jelly	990
2	水果鮮奶豆腐	フルーツ入りやわらか杏仁 Soft almond jelly with fruit	1,100
3	豆沙西米奶露	タピオカと小豆あんのココナッツミルク Coconut milk with tapioca and sweet red beans	990
4	杧果布丁	自家製マンゴープリン Mango pudding	1,320
5	水晶鮮果凍	旬のフルーツのゼリー寄せ、水晶仕立て Mix fruits in jelly	1,540
6	黒芝麻湯円	黒ごま餡の白玉入り黒ごま汁粉(温) Sweet dumpling with sesame seed in sweet sesame soup (Hot)	1,320
7	炸芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子 Deep fried sweet dumpling with sesame seed	1個 330
8	双色雪糕	自家製アイス2種盛り合わせ Assorted two ice cream	1,100
9	甜点双盤	本日のデザート盛り合わせ Today's dessert plate	1,980