菜谱

中国料理

東天閣

CHINESE RESTAURANT

SINCE 1964

表示価格は税込みです

各種宴会のご案内

一品、一品の料理に「厨師の思い」と「食の物語」が共存する。
五感全てに響く、本物の中国料理の奥深さをご堪能下さい。

お一人様

4,400円(税込)より
(ご相談に応じます)

飲み放題(90分)

¥2,200(税込)

宴会場

- ◆洋室3室(4～20名様)
- ◆和室4室(4～25名様)
- ◆大宴会場(10～60名様)

Phone: 083-922-3339
URL http://1010kaku.com

営業時間 11:00~14:30 / 17:00~20:30
定休日　水曜日（祝日の場合は営業）

中国料理
東天閣
CHINESE RESTAURANT

お手軽なセレクトプラン（2～3 名様）

少人数向きのミニ会席

2名様コース(¥5,600)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷ （グループ１） から２品
❸ （グループ２） から１品
❹中華おこわ又は （ご飯・麺類） から１品
❺フカヒレスープ
❻ （デザート類） からお一人１品

写真は選択例です

3名様コース(¥8,700)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷ （グループ１） から１品
❸ （グループ２） から１品
❹エビ入りお焦げ料理
❺中華おこわ又は （ご飯・麺類） から１品
❻フカヒレスープ
❼ （デザート類） からお一人１品

写真は選択例です

グループ1

◆八宝菜 （ハッポーサイ）
◆古老肉 （スブタ）
◆糖醋丸子 （あんかけ団子）
◆炸肉丸 （肉団子）
◆回鍋肉 （肉キャベツの味噌炒め）
◆麻婆豆腐 （マーボー豆腐）
◆芙蓉蟹 （カニ玉）
◆芙蓉蝦 （エビ玉）
◆醤爆鶏丁 （鶏肉味噌炒め）
◆麻辣豆腐 （マーラー豆腐）
◆東坡肉 （豚の角煮）
◆生炸鶏 （鶏のカラアゲ）
◆炸肉片 （肉の天ぷら）
◆炸蝦仁 （エビの天ぷら）
◆海鮮炒青菜 （海鮮野菜炒め）

グループ2

◆乾焼蝦仁 （エビのケチャップ煮）
◆宮保蝦仁 （エビのカシュナッツ炒め）
◆雪白芙蓉 （エビの卵白炒め）
◆奶油三鮮 （エビ・イカ・貝柱のミルク煮）
◆油淋鶏 （鶏肉甘酢ソース）
◆青椒肉絲 （牛肉ピーマン炒め）
◆蒜苗牛肉 （牛肉とニンニクの芽炒め）
◆五香肉倦 （台湾肉湯葉春巻き）
◆香油鶏翅 （手羽香油揚げ）

ご飯・麺類

《中華おこわ》またはメニュー内の《ご飯類》または《麺類》から一品お選び下さい。

デザート類

メニュー内の《点心(デザート類)》からお一人様一品ずつお選び下さい。

※ゴマ団子はお一人二個となります。
※イモのあめ煮は2名様分以上でご注文下さい。

※量は人数分に合わせて調整させて頂きます。予めご了承下さい。

※表示価格は税込みです

選べるミニコース（4～6 名様）

ちょっと贅沢なＡコース

4名様コース A(￥14,400)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷お勧め料理
❸エビ入りお焦げ料理
❹中華おこわ又は （ご飯・麺類） から１品
❺フカヒレスープ
❻ （グループ１） から2品
❼ （グループ２） から1品
❽ （デザート類） からお一人１品

5名様コース A(￥18,000)

❶前菜 （３点盛り）
❷お勧め料理
❸エビ入りお焦げ料理
❹中華おこわ又は （ご飯・麺類） から１品
❺フカヒレスープ
❻ （グループ１） から２品
❼ （グループ２） から１品
❽ （デザート類） からお一人１品

6名様コース A(￥22,200)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷お勧め料理
❸エビ入りお焦げ料理
❹中華おこわ又は （ご飯・麺類） から１品
❺フカヒレスープ
❻ （グループ１） から１品
❼ （グループ２） から２品
❽ （デザート類） からお一人１品

写真は5名コースの一例です

グループ1

◆八宝菜 （ハッポーサイ）
◆古老肉 （スブタ）
◆糖醋丸子 （あんかけ団子）
◆炸肉丸 （肉団子）
◆回鍋肉 （肉キャベツの味噌炒め）
◆麻婆豆腐 （マーボー豆腐）
◆芙蓉蟹 （カニ玉）
◆芙蓉蝦 （エビ玉）
◆醤爆鶏丁 （鶏肉味噌炒め）
◆麻辣豆腐 （マーラー豆腐）
◆東坡肉 （豚の角煮）
◆生炸鶏 （鶏のカラアゲ）
◆炸肉片 （肉の天ぷら）
◆炸蝦仁 （エビの天ぷら）
◆海鮮炒青菜 （海鮮野菜炒め）

グループ2

◆乾焼蝦仁 （エビのケチャップ煮）
◆宮保蝦仁 （エビのカシュナッツ炒め）
◆雪白芙蓉 （エビの卵白炒め）
◆奶油三鮮 （エビ・イカ・貝柱のミルク煮）
◆油淋鶏 （鶏肉甘酢ソース）
◆青椒肉絲 （牛肉ピーマン炒め）
◆蒜苗牛肉 （牛肉とニンニクの芽炒め）
◆五香肉倦 （台湾肉湯葉春巻き）
◆香油鶏翅 （手羽香油揚げ）

ご飯・麺類

《中華おこわ》またはメニュー内の《ご飯類》または《麺類》から一品お選び下さい。

デザート類

メニュー内の《点心（デザート類）》からお一人様一品ずつお選び下さい。

※ゴマ団子はお一人二個となります。
※イモのあめ煮は2名様分以上でご注文下さい。

※量は人数分に合わせて調整させて頂きます。予めご了承下さい。

※表示価格は税込みです

選べるミニコース（4～6 名様）

お手頃価格の B コース

4名様コース B(￥10,400)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷ （グループ１） から２品
❸ （グループ２） から１品
❹エビ入りお焦げ料理
❺スープ （下記から１品）
卵スープ/コーンスープ/四川風豆腐スープ
❻ （ご飯・麺類） から１品
❼ （デザート類） からお一人１品

5名様コース B(￥13,000)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷ （グループ１） から２品
❸ （グループ２） から１品
❹エビ入りお焦げ料理
❺スープ （下記から１品）
卵スープ/コーンスープ/四川風豆腐スープ
❻ （ご飯・麺類） から１品
❼ （デザート類） からお一人１品

6名様コース B(￥15,600)

❶ 前菜 （３点盛り）
❷ （グループ１） から1品
❸ （グループ２） から２品
❹エビ入りお焦げ料理
❺スープ （下記から１品）
卵スープ/コーンスープ/四川風豆腐スープ
❻ （ご飯・麺類） から１品
❼ （デザート類） からお一人１品

写真は5名コースの一例です

グループ1

◆八宝菜 （ハッポーサイ）
◆古老肉 （スブタ）
◆糖醋丸子 （あんかけ団子）
◆炸肉丸 （肉団子）
◆回鍋肉 （肉キャベツの味噌炒め）
◆麻婆豆腐 （マーボー豆腐）
◆芙蓉蟹 （カニ玉）
◆芙蓉蝦 （エビ玉）
◆醤爆鶏丁 （鶏肉味噌炒め）
◆麻辣豆腐 （マーラー豆腐）
◆東坡肉 （豚の角煮）
◆生炸鶏 （鶏のカラアゲ）
◆炸肉片 （肉の天ぷら）
◆炸蝦仁 （エビの天ぷら）
◆海鮮炒青菜 （海鮮野菜炒め）

グループ2

◆乾焼蝦仁 （エビのケチャップ煮）
◆宮保蝦仁 （エビのカシュナッツ炒め）
◆雪白芙蓉 （エビの卵白炒め）
◆奶油三鮮 （エビ・イカ・貝柱のミルク煮）
◆油淋鶏 （鶏肉甘酢ソース）
◆青椒肉絲 （牛肉ピーマン炒め）
◆蒜苗牛肉 （牛肉とニンニクの芽炒め）
◆五香肉倦 （台湾肉湯葉春巻き）
◆香油鶏翅 （手羽香油揚げ）

ご飯・麺類

《中華おこわ》またはメニュー内の《ご飯類》または《麺類》から一品お選び下さい。

デザート類

メニュー内の《点心（デザート類）》からお一人様一品ずつお選び下さい。

※ゴマ団子はお一人二個となります。
※イモのあめ煮は2名様分以上でご注文下さい。

※量は人数分に合わせて調整させて頂きます。予めご了承下さい。

※表示価格は税込みです

定食

Set Meals

スブタ定食　¥1,200

Subuta Set

（スブタ/鶏のカラアゲ/ライス/スープ）

---Sweet & Sour Pork , Fried Chicken, Rice, Soup

麻婆豆腐定食（マーボードウフ）　¥1,100

Mabo Set

（麻婆豆腐/ 豚肉の天ぷら/ライス/スープ）

---Braised Bean Curd with Minced Meat, Pork Tempra', Rice, Soup

青椒肉絲定食（チンジャオロース）　¥1,560

Chinjao Set

（青椒肉絲/ エビの天ぷら/ライス/スープ）

---Sauteed Beef & Green Pepper,Shrimp'Tempra', Rice,Soup

カニ玉定食　¥1,070

Kanitama Set

（カニ玉/シューマイ/ライス/スープ）

---Crab Meat Omlette, Chao-mai, Rice, Soup

※表示価格は税込みです

定食

Set Meals

ハッポウサイ
八宝菜定食　¥1,530
Haposai Set

（八宝菜/鶏のカラアゲ/ライス/スープ）

---Sauteed Seafood and Vesitable, Fried Chicken, Rice, Soup

エビチリ定食　¥1,710
Ebichiri Set

（エビのケチャップ煮/鶏もものカラアゲ/ライス/スープ）

---Shrimps in Chili Sauce, Fried Chicken, Rice, Soup

ひがわり
日替定食　¥830
Higawari Set

※平日のお昼のみ（日曜祝日はございません）

---(Day time only, not on Sunday) The main meal, which you can see the board, changes day by day

日替定食の料理内容は
店内に提示してあります。

※表示価格は税込みです

一品料理（肉類）

One Course Dinners -Meats-

八宝菜（ハッポーサイ）

¥1,200

Chop Suey:Sauteed Seafood and Vegitable

古老肉（スブタ）

¥1,200

Sweet & Sour Pork

炸肉丸（肉団子）

¥1,040

Fried Meat Ball

炸肉片（肉天ぷら）

¥1,180

Pork 'Tempra'

糖醋丸子（あんかけ団子）

¥1,190

Fried Meatball with Sweet&Sour Sause

回鍋肉

（肉キャベツの味噌炒め）

¥1,280

Sauteed Pork & Cabbage with BlackSauce

※表示価格は税込みです

一品料理（肉類）

One Course Dinners -Meats-

麻婆豆腐
（マーボー豆腐）
¥1,100

Braised Bean Curd with Minced Meat

青椒肉絲
（牛肉ピーマン炒め）
¥1,530

Sauteed Beaf & Green Pepper

東坡肉
（豚の角煮）
¥590

Braised Pork

じっくり時間をかけて煮込んだ、コラーゲンたっぷりの皮付き豚バラの角煮です。

麻辣豆腐
（マーラー豆腐）
¥1,340

Braised Bean Curd with Spicy Sauce

日本人向けにアレンジしていない、中国人の中国人による中国人の為の麻婆豆腐。「麻」とは山椒のしびれる辛さ、「辣」とは唐辛子のピリ辛を意味し、辛いもの好きの方にはうれしい一品です。

水煮牛肉
（牛肉の四川風スープ煮）**¥1,450**

Sichuan style Boiled Beef

水煮牛肉は麻婆豆腐と並ぶ四川の代表的な名菜です。
やわらかな牛肉と、しゃきしゃき感が残る野菜を激辛でうま味濃厚な麻辣味のスープでいただきます。
白いご飯との相性はバツグンです。

朝天椒（ちょうてんしょう）

料理には、「朝天椒」という四川省産の唐辛子を使用。独特な香とともに、口の中に広がるマイルドな辛味が特徴です。

※表示価格は税込みです

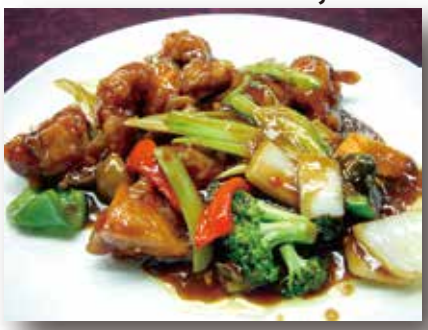
一品料理（鶏料理）

One Course Dinners -Chicken-

生炸鶏
（鶏のカラアゲ）
¥1,100

Deep-fried Chicken

醤爆鶏丁
（鶏肉味噌炒め）
¥1,490



Sauteed Chicken with Miso Sauce

香油鶏翅
（手羽香油揚げ）
¥1,390

Deep-fried Chicken in Purfumed Oil

油淋鶏
（鶏肉甘酢ソース）
¥1,740

Sauteed Chicken with Sweet and sour Sauce

芝麻白鶏
（むしとりゴマダレ）
¥1,140

Shredded Chicken with Spisy Sesame Sauce

※表示価格は税込みです

一品料理（魚介類）

One course dinners -SeaFood-

伴三鮮
（クラゲ・鶏・エビの酢の物）
¥1,890

Cold Jelly Fish / Chicken / Shrimp with Vinegar Taste

芙蓉蟹
（カニ玉）
¥1,180

Crab Meat Omlett

芙蓉蝦
（エビ玉）
¥1,180

Shrimp Omlett

炸蝦仁
（エビの天ぷら）
¥1,470

Fried Shrimp

乾焼蝦仁
（エビのケチャップ煮）
¥2,000

Shrimps in Chili Sauce

宮保蝦仁
（エビ・カシュナッツ炒め）
¥2,000

Sauteed Shrimps with Cashewnuts

※表示価格は税込みです

一品料理（魚介類）

One course dinners -SeaFood-

奶油三鮮
（エビ・イカ・貝柱のミルク煮）
¥1,920

Boiled Shrimp, Squid and Adductor Muscle with Milk Sauce

雪白芙蓉
（エビの卵白炒め）
¥1,920

Sauteed Shrimps with the White of an Egg

鍋巴蝦仁
（エビ入りおこげ料理）
¥2,300

Deep Fried Crispy Rice with Shrimps

海鮮炒青菜
（海鮮野菜炒め）
¥970

Fried Vegetables with Seafood

MEMO エビ入りおこげ料理

熱々のお焦げにあんがかかった瞬間の、賑やかな音と立ち上がる豊かな香りが楽しめる一品です。サクサクしたお焦げは時間をおくとスープを含んでもちもちとした食感も楽しめ、子供からご高齢の方まで一緒に味わえます。

※表示価格は税込みです

湯（スープ）

One Course dinners -Soup-

鶏蛋湯
（玉子スープ）
¥840

Egg Soup

酸辣湯
（四川風豆腐スープ）
¥1,710

Shisen Style Bean Curd Soup

粟米湯
（コーンスープ）
¥1,600

Corn Soup

紅焼魚翅湯
（フカヒレスープ）
¥3,260

Shark's Fin Soup

※表示価格は税込みです

ご飯類

Rice

炒　飯
（やきめし）
¥760

Fried Rice

八宝炒飯
（特製やきめし）
¥870

Special Fried Rice

加哩炒飯
（カレーやきめし）
¥780

Fried Curry Rice

中華飯
（中華丼）
¥760

Bowl of Rice with a Chop-suey-like Mixture on it

加哩飯
（カレー丼）
¥760

Bowl of Rice with a Chop-suey-like Mixture on it (Curry Taste)

芙蓉飯
（カニ玉丼）
¥790

Bowl of Rice with Crab Meat Omlette

※表示価格は税込みです

ご飯類

Rice

麻婆豆腐飯
（マーボー丼）
¥800

Bowl of Rice with Brised Bean Cured with Minced Meat

炒飯(小)
（半やきめし）
¥420

Fried Rice (half size)

芙蓉飯(小)
（半カニ玉丼）
¥440

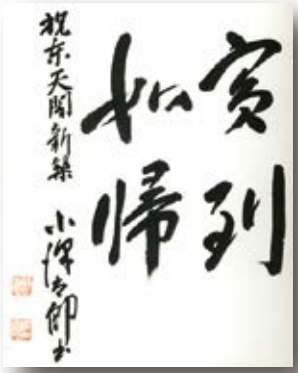
Bowl of Rice with Crab Meat Omlette (half size)

白飯 **¥220**
（ライス）
Rice

白飯（小） **¥160**
（小ライス）
Rice (small helping)

※井類の大盛りは９０円増しになります

**Large helping (Add ¥90)*



第二代山口県知事 / 衆・参議院議員

小澤太郎 書

（戦後の復興期に山口県の発展に尽力し、山口県知事退任後も国政で活躍しました（衆・参議院議員、昭和58年退任）平成８年逝去。山口市出身）

平成3年東天閣移転新築時に書いて頂いた書です。“賓到如帰”とは『家でくつろぐが如く』『お客様が家に帰ってこられたようにお迎えする』という意味で、お客様に合わせたサービスを提供するおもてなしの心を表しています。“賓至如帰”“来者如帰”ともいう。

※表示価格は税込みです

麺　類

Noodle

叉焼麺
（ラーメン）
¥690

Chinese Noodles in Soup

雑　麺
（チャンポン）
¥760

Champon; a Dish of Noodles with Seafood, Vegetables, etc.

炒　麺
（焼きそば）
¥780

Chow Mein

三鮮炸麺
（揚げそば）
¥890

Deep-Fried Noodles with Seafoods, Pork and Vegitables

什錦湯麺
（五目そば）
¥800

Chop-Suey Soup Noodle

芙蓉麺
（カニ玉そば）
¥800

Crab Meat Omlette on Noodle

※表示価格は税込みです

麺　類

Noodle

炸醤麺
（みそそば）

¥830

Noodle with Minced Pork Sauce

炒米粉
（焼ビーフン）

¥840

Rice Vermicelli

担々麺
（たんたん麺）

¥810

Noodles in Spicy Soup

湯米粉
（汁ビーフン）

¥840

Rice Vermicelli in Soup

※ 麺類の大盛りは９０円増しになります

**Large helping (Add ¥90)*

※表示価格は税込みです

麺　類

Noodle

酸辣湯麺
（スワンラーターンメン）
¥950

Sour-hot soup noodle

冬は体の中から温まり、夏は食欲不振解消!!
辛さと酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

広東炒麺
（広東風焼きそば）
¥970

Guangdong style Chow Mein

蒸す・ゆでる・焼く-----思いっきり手間をかけた麺は、外はカリカリ、中はふんわり。具だくさんのあんの隠し味はオイスターソースです。

麻辣麺
（マーラーメン）
¥830

Spicy Hot Noodle

唐辛子の辛味と花山椒の芳しい風味が絡まった四川風牛そぼろ入りピリ辛ラーメンです。

麻辣麺は香菜（パクチー）が入っています。
癖のある香辛野菜ですので、苦手な方はお申し付け下さい。

※ 麺類の大盛りは９０円増しになります

**Large helping (Add ¥90)*

※表示価格は税込みです

小吃（その他）

Side-order-dishes

鍋　貼
（焼ギョーザ）
¥650

Dumpling with Minced Pork and Vegetable Stuffing

焼売
（シューマイ）
¥650

Shao-mai

水餃子
（水ギョーザ）
¥650

Dumpling with Minced Pork and Vegetable Stuffing in Soup

皮蛋
（ピータン）
¥370

Preserved Duck's Egg

涼色拉
（野菜サラダ）
¥540

Vegetable Salad

※表示価格は税込みです

点心（デザート）

Dessert

※表示価格は税込みです

抜絲地瓜
（イモのアメ煮）
¥950

Candied Sweet Potato

芝麻球
（ゴマ団子）
3個　¥460

Bean Jam Dumpling

寿　桃
（桃まん）
1個　¥190

Peach Buns

杏仁豆腐
（中華風みつ豆）
¥460

Chinese Almond Jelly

炸马蹄糕
（揚げクワイ餅）
4本入り　¥330

Fried Chestnut cake

黒くわいのデンプンを練り上げて作った、
「わらび餅」と「ういろう」の中間のような、
もっちりとした食感を持つ点心です。

芝麻鍋炸
（カスタード揚げ）
4本入り　¥330

Custard fried

点心（デザート）

Dessert

抹茶アイス クリーム
¥410

Icecream (Greentea taste)

カシス シャーベット
¥410

Sherbet with Cashis

マンゴー シャーベット
¥410

Sherbet with Mango

夕張メロンアイス
¥410

melon Icecream

黒ゴマアイス
¥410

Black Sesame IceCream

バニラアイス
¥410

Vanilla Icecream

※表示価格は税込みです

酒譜

美酒佳肴

花间一壶酒
独酌无相亲
举杯邀明月
对影成三人
月既不解饮
影徒随我身
暂伴月将影
行乐须及春
我歌月徘徊
我舞影零乱
醒时同交欢
醉后各分散
永结无情游
相期邈云汉

ビール

キリンクラッシックラガー　中瓶 ¥750

キリン一番搾り生ビール　(大)¥900 / (中)¥700

キリンノンアルコールビール　小びん(334ml) ¥500

カクテルなど

ハイボール　¥540

レモンサワー　¥540

サントリージン 翠 SUI　¥540

日本酒（常温・燗）

上選 福正宗（ふくまさむね）　1合 ¥500

東天閣と同じ町内（大市町）の《木下酒造》さんが醸造している地酒です。
やわらかい口当たりで飲みやすいお酒です。

日本酒（冷酒）

五橋（ごきょう） 本醸造 生　ボトル(300ml) ¥1,100

全国鑑評会で【全国首席第１位】を獲得。《山田錦》を100%使った純米酒。
「超軟水」と言われる水で醸された酒は、深みのある香りと優しい旨みを持っています。

※表示価格は税込みです

焼　酎

さつま木挽（こびき）

ボトル (900ml) ¥2,600 / グラス　¥550

鹿児島県産とれたての良質な芋だけを原料に歴史ある伝統の造りで仕込みました。芋本来の旨味、甘味と洗練された香が引き立つ本格焼酎です。

むぎ焼酎 いいちこ

ボトル (900ml) ¥2,600 / グラス　¥550

天然の清冽な水と厳選された大麦・大麦麹でつくられた麦100%の本格焼酎。「いいちこ」とは大分弁で一番いいですよという意味。水割り・オンザロック・お湯割りでお飲み下さい。

黄酒（紹興酒）

中国紹興酒・古越龍山（17℃）

ボトル ¥2,130 / 1合¥550

3年以上貯蔵の加飯酒。中国元詰めで、味、香りのバランスの取れた人気商品です。

中国紹興酒・陳年八年（17℃）

ボトル ¥3,800 / 1合¥920

江南地帯で取れる良質のもち米と、かん湖の水を用いて、磨き抜かれた伝統の技と8年の永い歳月が育てた紹興酒の傑作です。

台湾紹興酒・古越龍山（15℃）

ボトル ¥2,130 / 1合¥550

台湾を代表する、純粋天然醸造の辛口紹興酒です。

台湾紹興酒・精醸陳年十年（16.5℃）

ボトル ¥3,800 / 1合¥920

山脈から湧き出る名水「愛蘭甘泉水」を使用し10年熟成させた銘酒。口の中を潤すような豊かな酸味が魅力的な台湾紹興酒。

※表示価格は税込みです

果酒

しんるーちゅう
杏露酒 （14℃） ボトル ¥2,480 / グラス¥560 / サワー ¥560

新鮮な実を使い仕上げられた杏子酒は、爽やかな味わいでアンズ特有の甘酸っぱい香りがふんだんに楽しめ、同時に疲労回復を促進してくれます。女性に大変人気のある一品です。

さんざししゅ
山査酒 （12℃） ボトル ¥2,480 / グラス ¥560 / サワー ¥560

姫りんごに似たかわいい果実「サンザシ」。
アセロラ風味のふんわり甘酸っぱい優しいおいしさ。
ポリフェノール （100ml中150mg） が含まれたお酒です。

けいか ちんしゅ
桂花陳酒 （15℃） ボトル ¥2,480 / グラス ¥560 / サワー ¥560

楊貴妃が自ら命じてつくらせたといわれる美酒。白ワインにキンモクセイの花を漬け込んだ香り豊かな酒。甘口で女性に人気。

ソフトドリンク

オレンジジュース （100%）	¥400
コーラ	¥400
ジンジャーエール	¥400
ウーロン茶 （アイス）	¥400
コーヒー （ホット・アイス）	¥400

※表示価格は税込みです

中華料理と相性の良いワインをご用意いたしました。

豊かな果実味、さわやかでやわらかい酸味、
それらがとてもバランス良くまとまっています。
フルーティーという表現がぴったりのイタリア
シチリア産の本格派ワインです。

赤・白お好みでお選び下さい。

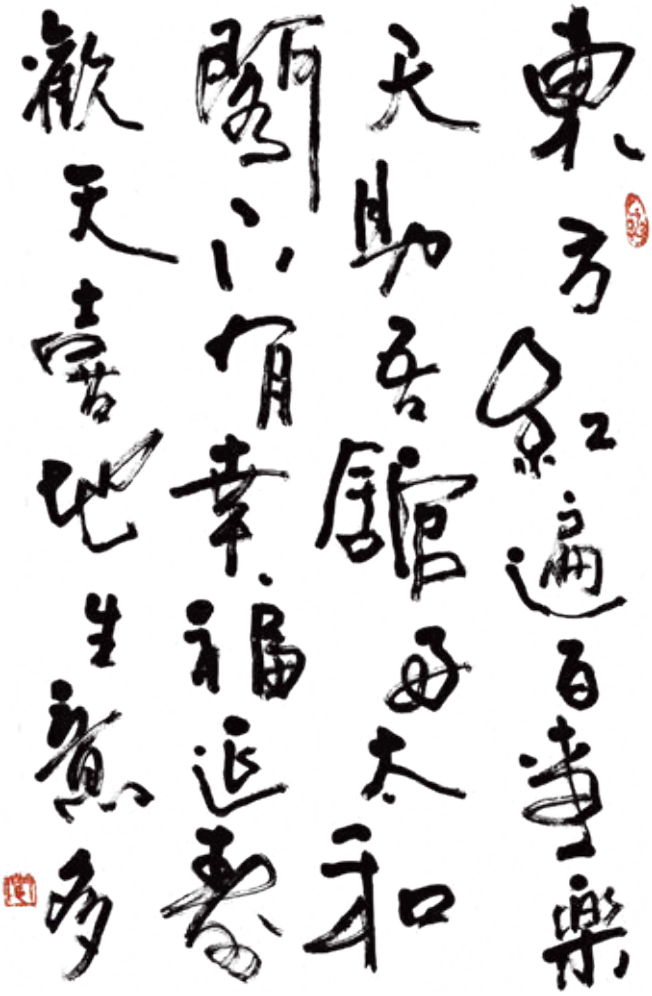
アルコール分 13%

ボトル（750ml）

赤・白 各 ¥1,720（税込）

グラス

赤・白 各 ¥500（税込）



东方红遍百事乐
天助吾馆好太和
阁下有幸福延寿
欢天喜地生意多

太陽出ずる所、喜び極む
天は我々に安楽をもたらし
貴兄に幸福と長寿あり
繁盛に歓喜せり

営業時間

AM11:00~PM2:30
PM5:00~PM8:30

定休日

毎週水曜日（休日の場合は営業）※その他不定休あり

店休日はHPにてお知らせいたします。 URL http://1010kaku.com

五彩糖醋魚

やわらかい白身魚に野菜たっぷりの甘酢をからめた中国料理の定番メニュー。
骨は取り除いております。

￥970
（税込み）

白身魚の甘酢あんかけ

清蒸魚

蒸した白身魚（カラスガレイ）に醤油ダレをかけ、ネギの上から熱した油をジュッとかけるとネギの香りが引き立ちます。魚の旨味を余すところなく堪能できる料理です。

白身魚の香味蒸し

￥970（税込み）

マコモダケと豚肉の炒め

¥830（税込）

マコモダケとは....

「マコモダケ」という名前から、キノコの一種だと思われがちですが、実際は田んぼに栽培され、2メートル近くにもなるイネ科の大型の多年草です。原産地は中国～東南アジアですが、最近では、山口市阿知須の特産品としても知られるようになりました。
ミネラルや食物繊維をたっぷり含み、低カロリーで、しかも、解熱、便秘、糖尿、高血圧、貧血、アトピーなど、様々な症状に対する効果が期待されています。

お家で焼こう パリパリ餃子

お持ち帰り用

冷凍 **生餃子**

熱々餃子を お好きな時に

ご家庭のフライパンで 簡単に焼けます

餃子の焼き方マニュアル

お得

9個 640円（税込）