

# 前 菜

\* ————— \*

Appetizer

- |             |                                                                                      |        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 01. 彩虹山原蔬食盆 | シェフセレクト本日の前菜盛り合わせ (1人前)<br>Today Chef's Select Assorted Appetizers                   | ¥1,600 |
| 02. 山原口水鶏   | 沖縄やんばる鶏の桃翠名物 ”よだれ鶏”<br>Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Spicy Sichuan Sauce | ¥2,200 |
| 03. 葱姜白油鶏   | 沖縄やんばる鶏の葱生姜ソース<br>Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Leek and Ginger Sauce    | ¥2,000 |
| 04. 蜂蜜泡盛叉焼  | あわもり豚の焼き立て広東叉焼<br>Freshly Grilled Roast Pork Made with Okinawan Pork                 | ¥2,200 |
| 05. 海 蜇 皮   | クラゲの冷製<br>Marinated Jelly Fish                                                       | ¥2,000 |
| 06. 茉莉花水煮猪肉 | ジャスミン茶香る煮豚<br>Boiled Pork with Jasmine Tea Scent                                     | ¥1,200 |
| 07. 薯仔山椒油   | ジャガイモの山椒油和え<br>Potato with Japanese Pepper Oil                                       | ¥1,200 |
| 08. 皮 蛋     | ピータン<br>Century Egg                                                                  | ¥1,200 |
| 09. 緑 色 沙 律 | グリーンサラダ<br>Green Salad                                                               | ¥1,200 |
| 10. 搾 菜     | ザーサイ<br>Szechuan Pickles                                                             | ¥600   |

01. 彩虹山原蔬食盆



02. 山原口水鶏



04. 蜂蜜泡盛叉焼



05. 海 蜇 皮



# 点 心

\* ————— \*

Dumplings

- |            |                                                  |      |        |
|------------|--------------------------------------------------|------|--------|
| 11. 自家製焼売  | 自家製焼売 (シューマイ)<br>Steamed Homemade Pork Dumplings | (2個) | ¥700   |
| 12. 小籠包    | 小籠包 (ショーロンポウ)<br>Steamed Soup Dumplings          | (2個) | ¥700   |
| 13. 蒸鮮蝦餃   | 海老蒸し餃子<br>Steamed Shrimp Dumplings               | (2個) | ¥700   |
| 14. 翡翠蒸鮮蝦餃 | 翡翠海老蒸し餃子<br>Jade Shrimp Steamed Dumplings        | (2個) | ¥700   |
| 15. 时令春卷   | 季節の春巻き<br>Seasonal Spring Rolls                  | (2本) | ¥700   |
| 16. 蛤仔荷葉飯  | 蓮の葉蒸しおこわ<br>Steamed Rice with Lotus Leaves       | (2個) | ¥1,000 |

11. 自家製焼売



12. 小籠包



14. 翡翠蒸鮮蝦餃



16. 蛤仔荷葉飯



# 魚翅・湯類

\* ————— \*

Shark's Fin and Soup

- |            |                                                               |       |        |
|------------|---------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 17. 上湯紅燒排翅 | ヨシキリ尾鰭フカヒレの姿煮込み<br>Stewed Shark's Fin Soup                    |       | ¥7,000 |
| 18. 蟹黄魚翅羹  | 蟹の卵入りフカヒレのとろみスープ<br>Shark's Fin and Crabmeat Eggs Soup        | (1人前) | ¥2,000 |
| 19. 蟹肉魚翅羹  | 蟹肉入りフカヒレのとろみスープ<br>Shark's Fin and Crabmeat Soup              | (1人前) | ¥1,800 |
| 20. 冬瓜海鮮羹  | 冬瓜と海鮮のとろみスープ<br>Thickened Soup with Seafood and Winter Melons | (1人前) | ¥1,300 |

17. 上湯紅燒排翅



18. 蟹黄魚翅羹



19. 蟹肉魚翅羹



# 海鮮

\* ————— \*

Seafood

- |            |                                                                                               |        |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 21. 蠔油蝦夷鮑魚 | 蝦夷鮑のオイスターソース煮込み (1個/80g)<br>Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce                             | ¥2,800 |
| 22. 今日清蒸鮮魚 | 本日の鮮魚の強火蒸し香港スタイルフィッシュ醤油ソース<br>Steamed Today's Market Fish Special Soy Sauce (1人前)             | ¥1,200 |
| 23. 香芒生汁蝦球 | 桃翠名物大海老のマンゴーマヨネーズソース<br>Deep Fried Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce                   | ¥2,600 |
| 24. 乾焼鮮蝦球  | 大海老のチリソース煮込み<br>Braised Stewed Prawns in Chili Sauce                                          | ¥2,600 |
| 25. 豆鼓鮮蝦球  | 大海老のブラックビーンズ炒め<br>Stir-Fried Large Shrimp with Black Beans                                    | ¥2,600 |
| 26. 滑蛋鮮蝦球  | 大海老と卵のふわふわ炒め<br>Soft Stir-Fried Large Shrimp and Eggs                                         | ¥2,600 |
| 27. 時菜炒扇貝  | 帆立貝とグリーン野菜の強火炒め<br>Stir-Fried Scallops and Green Vegetables                                   | ¥2,600 |
| 28. 芙蓉煎雪蟹  | ズワイ蟹のかに玉<br>Chinese Omelets in Snow Crab                                                      | ¥2,600 |
| 29. 避風塘炒三鮮 | 本日の海鮮3種香港漁師風フライドガーリック炒め<br>Today's Three Kinds of Seafood with Deep Fried Seasonal Vegetables | ¥3,500 |

22. 今日清蒸鮮魚



23. 香芒生汁蝦球



28. 芙蓉煎雪蟹



29. 避風塘炒三鮮



# 肉 類

\*—————\*

Meat

- |           |                                                                                        |           |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 30. 鎮江炆排骨 | 県産豚スペアリブの中国鎮江黒酢の柔らか煮込み<br>Deep Stewed Okinawan Sparerib in Black Vinegar Sauce         | ¥2,500    |
| 31. 黒醋古老肉 | あわもり豚の黒醋酢豚<br>Deep Stewed Okinawan Pork with Black Vinegar Sauce                       | ¥2,100    |
| 32. 滑蛋叉焼  | 叉焼と卵のふわふわ炒め<br>Soft Stir-Fried Roast Pork and Eggs                                     | ¥1,800    |
| 33. 北京烤鴨  | 北京ダック (2枚〜) Peking Duck                                                                | 1枚 / ¥900 |
| 34. 青椒牛肉絲 | 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Wok Sau teed Shredded Beef and Green Pepper                           | ¥2,500    |
| 35. 時菜炒和牛 | 和牛と旬野菜の黒胡椒炒め<br>Wagyu Beef Fillet Steak with Black Beans Sauce                         | ¥4,000    |
| 36. 山原脆皮鷄 | 丸鶏のパリパリ揚げ香港スタイル (※3日前要予約)<br>Rich-Crispy Deep Fried Whole Chicken with Hong Kong Style | ¥8,000    |

30. 鎮江炆排骨



31. 黒醋古老肉



33. 北京烤鴨



34. 青椒牛肉絲



# 野菜・豆腐

\*—————\*

Vegetables and Tofu

- |               |                                                                               |        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 37. 時菜炒青菜     | グリーン野菜の炒め (塩 ガーリック アヒル卵黄)<br>(芥蘭菜 広東白菜 小松菜)<br>Stir-Fried Green Vegetables    | ¥1,900 |
| 38. 滑蛋番蛋      | トマトと卵のふわふわ炒め<br>Soft Stir-Fried Tomato and Eggs                               | ¥1,600 |
| 39. 瘤蜜柑琉球麻婆豆腐 | 島豆腐とこぶみかんの葉”桃翠名物”琉球麻婆豆腐<br>Ryukyu-Style Mabo Tofu flavored Kaffir Lime Leaves | ¥2,000 |
| 40. 四川麻婆豆腐    | 四川麻婆豆腐 Sichuan-Style Mabo Tofu                                                | ¥2,000 |

37. 時菜炒青菜



39. 瘤蜜柑琉球麻婆豆腐



# 麵飯類

\*-----\*

Noodles and Rice

- |            |                                                                                        |        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 41. 蟹肉炒飯   | ズワイ蟹肉とレタスの炒飯<br>Fried-Rice with Snow Crab and Lettuce                                  | ¥1,600 |
| 42. 叉焼炒飯   | 海老と叉焼の炒飯<br>Fried-Rice with Shrimp and Roasted Pork                                    | ¥1,500 |
| 43. 担々麵    | 胡麻香る担々麵<br>Original Dan Dan Noodles Soup                                               | ¥1,500 |
| 44. 汁無担々麵  | 汁なし担々麵<br>Dry Dan Dan Noodles                                                          | ¥1,400 |
| 45. 酸辣湯麵   | 酸辣湯麵(サンラータンメン)<br>Chinese Vinegar Hot and Sour Soup Noodles                            | ¥1,500 |
| 46. 八珍湯麵   | 五目あんかけ汁そば<br>Subgum Soup Noodles                                                       | ¥1,500 |
| 47. 海鮮湯麵   | 海鮮あんかけ汁そば<br>Soup Noodles with Mixed Seafood                                           | ¥1,800 |
| 48. 八珍炒麵   | 五目あんかけ焼きそば<br>Subgum Fried Noodles                                                     | ¥1,500 |
| 49. 海鮮炒麵   | 海鮮あんかけ焼きそば<br>Fried Noodles with Mixed Seafood                                         | ¥1,800 |
| 50. 焼味炒麵   | 広東焼き物入りあんかけ焼きそば<br>Cantonese Style Subgum Fried Noodles                                | ¥1,600 |
| 51. 白湯魚翅湯麵 | 鯨出汁と鶏白湯のフカヒレそば<br>Shark's Fin Chinese Noodle with Creamy Chicken and Bonito Broth Soup | ¥2,500 |

41. 蟹肉炒飯



42. 叉焼炒飯



43. 担々麵



44. 汁無担々麵



45. 酸辣湯麵



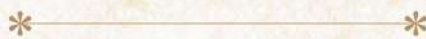
48. 八珍炒麵



49. 海鮮炒麵



# デザート



Dessert

- |            |                                                                 |      |
|------------|-----------------------------------------------------------------|------|
| 52. 椰汁緑豆沙  | 冷たいココナッツスープと緑豆のおしるこ仕立て<br>Cold Coconut Milk with Mung           | ¥500 |
| 53. 香芒凍布甸  | 濃厚マンゴープリン<br>Rich Mango Pudding                                 | ¥500 |
| 54. 菘莉杏仁豆腐 | さんぴん茶の杏仁豆腐<br>Smooth Almond Jelly flavored Okinawan Jasmine Tea | ¥500 |
| 55. 葡式蛋撻   | エッグタルト（2個）<br>Egg Tart                                          | ¥600 |
| 56. 琥珀甜合桃  | くるみの飴炊き<br>House Made Original Candied Walnut                   | ¥500 |

52. 椰汁緑豆沙



53. 香芒凍布甸



54. 菘莉杏仁豆腐



56. 琥珀甜合桃



## テイクアウトメニュー



ぬれアンダギー 710円（税込）

Nure Andagi 沖縄県産黒糖蜜味安達基



くるみの飴炊き 750円（税込）

House Made Original Candied Walnut 琥珀甜合桃