

LUNCH MENU

ランチメニュー

両国チャイニーズレストラン

唐糸花

KARAKURENAI



ヌーベルシノワコース

お一人様 **¥3,900**

M E N U

季節の冷菜盛り合わせ

生海苔、蟹肉、旬の魚入りフカヒレスープ

中華風天麩羅盛り合わせ

野菜と海鮮二種炒め

豚角煮 鎮江黒酢ソース

鶏肉の細切り入り煮麺

本日のデザート



唐紅花御膳

お一人様 ¥2,900

M E N U

季節冷菜三種盛り合わせ

豚やわらか煮 野菜添え

むき海老のチリソース

広東点心三種

季節野菜の海鮮二種炒め

蓮の葉チマキ、ザーサイ、スープ

本日のデザート



レディースセット

お一人様 ¥3,000

平日限定特別価格 ¥2,400

M E N U

季節の冷菜各種とグリーンサラダ盛り合わせ

冬瓜と海鮮のトロみスープ

本日の主菜2種

中華粥 ザーサイ

本日のデザート2種

工芸茶



工芸茶とはポットにお湯を注ぐと、
ゆっくりと茶葉が開き中から
色鮮やかな花が開くお茶です。
香り・見た目・味わいと楽しみ、
中国料理の食卓を
華やかに彩ります。



麺セット

お一人様 ¥2,000

M E N U

* お好みの1品をお選びください

- A. 野菜あんかけつゆそば
- B. 葱叉焼つゆそば
- C. 担々麺
- D. 季節野菜のあんかけ焼きそば
- E. 五目入りあんかけ焼きそば
- F. むき海老あんかけ焼きそば

サラダ／冷菜／点心／チマキ／ザーサイ／デザート



中華粥セット

お一人様 ¥1,800

M E N U

干し貝柱入り中華粥

冷菜

青菜のニンニク炒め

点心

ザーサイ

デザート

薬味〈腐乳、レタス、香菜、葱醤油、揚げ雲吞〉



平日限定ランチセット

お一人様 ¥1,200

M E N U

* いずれか一品お選びください

土鍋入り麻婆豆腐 または 鶏の唐揚げ油淋ソース

サラダ

本日のスープ

ご飯

ザーサイ

デザート

冷菜

2～3名様盛り [2～3位客人]

1. 広東古典冷菜盛り合わせ ¥ 2,500
Assorted three kinds of Cold dish 広東冷菜拼盤
2. クラゲと自家製酢の物冷菜 ¥ 2,000
Vinegared cold dish with edible jelly fish 冷拼海蜇皮
3. 広東釜焼きチャーシュー ¥ 1,800
Roasted pork 明爐叉焼
4. 蒸し鶏の胡麻ソース ¥ 1,500
Steamed chicken with sesame sauce 芝麻酱白斩鸡
5. 旬の魚の刺身サラダ風チャイナスタイル ¥ 2,000
Snapper SASHIMI Salad 沙拉鮮魚滑

スープ

1. フカヒレの姿煮 金華スープ 1枚 ¥ 6,000
Shark fin soup 紅焼大魚翅
2. 蟹肉入りフカヒレスープ(塩味) 2～3名様盛り [2～3位客人] ¥ 2,500
Shark fin soup with crab meat (Saltiness) 蟹肉火會魚翅
3. 五目フカヒレスープ(醤油味) 2～3名様盛り [2～3位客人] ¥ 2,000
Shark fin soup with mixed ingredients (Soy sauce) 魚翅蔬菜汤
4. コーンスープ 2～3名様盛り [2～3位客人] ¥ 1,800
Corn soup 奶油玉米濃湯



真鯛の刺身サラダ風チャイナスタイル



フカヒレの姿煮 金華スープ



蟹肉入りフカヒレスープ(塩味)

肉料理

2～3名様盛り [2～3位客人]

1. ピーマンと牛肉の細切り炒め
Sauted shredded beef&green pepper 青椒牛肉絲
¥ 2,500
2. 酢豚
Sweet and sour pork 糖醋咕咾肉
¥ 2,000
3. 豚の角煮 温野菜添え
Served with pork braised vegetables 南乳東坡肉
¥ 1,800
4. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Sauted chicken with cashew nuts 腰果炒雞丁
¥ 1,500
5. 鶏のから揚げ ユーリンチソース
Deep fried chicken with Youlinji sauce 炸鸡块 配油淋鸡酱汁
¥ 1,400
6. 八宝菜
Meats seafood and vegetables 清炒八宝菜
¥ 1,800



豚の角煮 温野菜添え



鶏のから揚げ ユーリンチソース

海鮮料理

2～3名様盛り [2～3位客人]

1. ムキ海老のチリソース煮 ¥ 2,000
Chile shrimp 乾焼蝦仁
2. ムキ海老と卵の柔らか炒め ¥ 1,500
Fried shrimp with scrambled eggs 蝦仁炒蛋
3. ホタテの黒豆辛し炒め ¥ 1,800
Fried spicy scallops with black beans 豆鼓炒帶子
4. かに玉 ¥ 1,200
Crab omelette 蟹肉煎炒蛋
5. かに爪肉のフライ(1本) 1本 ¥ 800
Deep-fried crab claws 炸蟹爪肉
6. 海鮮二種と季節野菜のXO醬炒め ¥ 2,000
Two kinds of seafood and seasonal vegetables flavored with a Chinese spicy seafood sauce XO醬炒海鮮蔬菜
7. 鮑と椎茸の牡蠣ソース煮 ¥ 2,500
Boiled oyster sauce of abalone 虫豪油鮑魚燒



野菜・豆腐料理

1. 季節野菜の塩炒め ¥ 1,200
Salty fried vegetables 清炒時蔬
2. チンゲン菜のニンニク炒め ¥ 1,200
Fried garlic and bokchoy 蒜炒青江菜
3. 土鍋入り麻婆豆腐 ¥ 1,500
Hot and sour soup with TOFU 麻婆豆腐
4. 豚角煮と揚げ豆腐の味噌煮込み ¥ 1,600
Miso stew of pork braised and fried TOFU 味噌坡肉炸豆腐

点心

1. 春巻 1本 ¥ 250
Egg rolls 春卷
2. 海老蒸し餃子 1ヶ ¥ 200
Steamed shrimp dumpling 蒸蝦餃
3. フカヒレ蒸し餃子 1ヶ ¥ 200
Steamed shark fin dumpling 魚翅餃
4. シュウマイ 1ヶ ¥ 200
Cantonese SHU-MAI 焼売
5. 小籠包 1ヶ ¥ 300
Xiaolongbao steamed buns 小笼包



麺類 (つゆそば)

1. 五目入りあんかけつゆそば ¥ 1,400
Noodle soup with chop suey 八珍湯麺
2. ピーマンとザーサイ細切りつゆそば ¥ 1,400
Noodle soup with shredded pepper 青椒肉絲湯麺
3. 季節野菜と海鮮のつゆそば ¥ 1,500
Noodle soup with seafood and vegetables 海鮮湯麺
4. 葱と叉焼細切りつゆ麺 ¥ 1,400
Noodle soup with pork 葱油叉焼麺
5. 担々麺 ¥ 1,500
Noodle soup with minced meat and hot red pepper 担々麺

麺類 (やきそば)

1. 五目入りあんかけ焼きそば ¥ 1,400
Fried noodle with chop suey 八珍炒麺
2. 海鮮入りあんかけ焼きそば ¥ 1,500
Fried noodle with seafood 海鮮炒麺
3. 豚肉とピーマンの細切り焼きそば ¥ 1,400
Fried noodle with shredded pork and pepper 青椒肉絲炒麺
4. 季節野菜のあんかけ焼きそば(塩味) ¥ 1,200
Fried noodle with vegetables(salt) 時菜炒麺



ピーマンとザーサイ細切りつゆそば



季節野菜のあんかけ焼きそば(塩味)

ご飯物

1. 五目入りチャーハン ¥ 1,400
Fried rice (mixed with pork,shrimp,egg) 広東炒飯
2. 蟹とレタスのチャーハン ¥ 1,500
Fried rice with crab meat and lettuce 蟹肉炒飯
3. 季節野菜のあんかけご飯(塩味) ¥ 1,200
Vegetable on rice(Saltiness) 時菜火會飯
4. 海鮮入りあんかけご飯(塩味) ¥ 1,500
Seafood on rice(Saltiness) 海鮮火會飯
5. 中華粥 ¥ 1,200
Rice porridge Chinese style 中华粥



デザート

- | | |
|--|----------|
| 1. 杏仁豆腐 Almond jelly 杏仁豆腐 | 1人前 ￥550 |
| 2. タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca 椰香西米露 | 1人前 ￥550 |
| 3. マンゴープリン Mango pudding 芒果布丁 | 1人前 ￥600 |
| 4. アイスクリーム(バニラ) Ice cream 香草冰淇淋 | 1人前 ￥500 |
| 5. ライチシャーベット Lychee sorbet 荔枝冰沙 | 1人前 ￥500 |
| 6. 胡麻団子 Sesame dumping 芝麻球 | 2ヶ ￥600 |
| 7. エッグタルト Egg tart 蛋挞 | 1ヶ ￥300 |



ドリンク

【ビール】

1. 生ビール 〈アサヒ〉 ￥800
2. 瓶ビール 〈中瓶／アサヒ or キリン〉 ￥950
3. ノンアルコールビール ￥700

【紹興酒】

4. 古越龍山 景德鎮 〈10年〉 ボトル ￥8,800
5. 古越龍山 金龍 〈5年〉 ボトル ￥4,500
グラス ￥700
6. 古越龍山 銀龍 〈3年〉 ボトル ￥3,500
グラス ￥600
7. 紹興酒 〈2合〉 ￥1,800

【ワイン】

8. デッレ アレグレ 〈赤・白〉 ボトル ￥3,500
グラス ￥600
9. グラン キュヴェ ブリュット ￥3,500

【果実酒】

10. 杏露酒 ボトル ￥3,500
グラス ￥600
11. 桂花陳酒 ボトル ￥3,500
グラス ￥600
12. 荔枝酒 ボトル ￥3,500
グラス ￥600

ドリンク

【焼酎】

- | | | |
|-------------------|-----|---------|
| 13. 響きの麦〈麦〉 | ボトル | ¥ 3,200 |
| | グラス | ¥ 950 |
| 14. 薩摩の黒獅子〈芋〉 | ボトル | ¥ 3,200 |
| | グラス | ¥ 600 |
| 15. ソーダ水 | | ¥ 300 |
| 16. ウーロン茶 〈デキャンタ〉 | | ¥ 500 |
| 17. 梅干し 〈1個〉 | | ¥ 150 |
| 18. レモンスライス 〈1個〉 | | ¥ 300 |

【ソフトドリンク】

- | | | |
|--------------|--|-------|
| 19. ウーロン茶 | | ¥ 500 |
| 20. 黒ウーロン茶 | | ¥ 500 |
| 21. オレンジジュース | | ¥ 500 |
| 22. アップルジュース | | ¥ 500 |
| 23. コカコーラ | | ¥ 500 |
| 24. ジンジャーエール | | ¥ 500 |
| 25. コーヒー | | ¥ 500 |
| 26. 紅茶 | | ¥ 500 |