

## 小菜 (付出し) *Delicacy*

- 1 押し豆腐と干し海老、野菜の和えもの ……300  
豆腐を押し固めて細切りにし、干し海老と野菜と共にゴマ油で和えました。
- 2 生ザーサイと辛味ネギのゴマ油あえ ……300  
クセのない生ザーサイと辛味、白ネギをゴマ油で和えました。

## 点心 *Dim sum*

- 3 飛天焼きギョウザ (5個) ……450  
野菜たっぷり◎少し大きめのジューシーな焼きギョウザ。
- 4 上海ショウロンポウ (スープ入り小豚まん) (3個) ……450  
上海名物★熱々のスープが中に入った小豚まん。
- 5 スープあふれる大龍包 (大きいスープ入り豚まん) (1個) ……450  
直径10cm近くある大きなスープ入り豚まん。お時間が20分程かかります。
- 6 海老蒸しギョウザ (3個) ……390  
プリプリの海老がたっぷりに入った蒸しギョウザ。
- 7 ポークのシューマイ (3個) ……390  
甘みのある玉ネギが入ったジューシーな肉シューマイ。
- 8 点心四種盛り合わせ ……980  
ショウロンポウ、海老蒸しギョウザ、シューマイ、中華まきが各2個ずつ入ってます。

## 前菜 *Antipasti*

- 9 本日の前菜五種盛り合わせ (2~3名様) ……1250  
本日のオススメ◎前菜五種類を盛りつけました。
- 10 トロサーモンのカルパッチョ チャイナ風 ……900  
脂ののったサーモンにオリーブオイルと醤油ダレをかけました♪ナッツ類と混ぜてどうぞ。
- 11 クラゲとキュウリの酢の物 ……780  
海クラゲを洋カラシと甘酢で和えました。コリコリした食感が美味しい。
- 12 ピータン豆腐 香菜添え ……680  
ピータンはあひるの卵を熟成させたもの、コリアンダーの香りがベストマッチ!
- 13 シーフードの生春巻 ……780  
シーフードともやし、大葉をライスペーパーで巻きました。あっさり、しゃきしゃき♪
- 14 よだれ鶏 (蒸し鶏の辛味ソースがけ) ……780  
☆よだれが出る位に美味しい☆香辛料と辛味が利いた四川の伝統料理。
- 15 バンバンジー (蒸し鶏の自家製ゴマダレがけ) ……780  
自家製の香ばしい練りゴマのタレを蒸し鶏にかけました。

## スープ *Soup*

中サイズ (3人~4人前) もございます。

- 16 フカヒレのカニ肉入りスープ (1人前) ……800  
国産のフカヒレを使用した蟹肉入りのあっさり塩味のフカヒレスープ
- 17 フカヒレスープ (1人前) ……750  
国産のフカヒレを使用した醤油味のとろみフカヒレスープ
- 18 野菜とトマト、玉子のヘルシースープ (1人前) ……500  
お野菜とトマトがたっぷりのあっさりヘルシースープ
- 19 酸辣湯 (サンラータン) 黒酢入り辛味スープ (1人前) ……550  
豆腐や玉子、豚肉、椎茸等が入った黒酢入りの辛味スープ

## サラダ *Salad*

- 20 豆腐ヌードルの野菜サラダ 中華ドレッシング ……720  
豆腐を固めて味付けをしたヌードルと生野菜等をあえてサラダ仕立てにしました。
- 21 蒸し鶏と大根、カリカリゴボウのバンバンジー風サラダ ……750  
あっさり蒸し鶏と大根サラダ☆カリカリゴボウにゴマドレッシングをかけました。
- 22 海の幸のサラダ 人参のドレッシング ……880  
シーフードいっぱいサラダを人参で作ったさっぱりドレッシングでどうぞ♪

## 揚げ物 *Fried*

- 23 小海老の天ぷら ……720  
プリプリ小海老はやっぱり天ぷら♡山椒塩で食べるのがシンプルで美味しい。
- 24 白身魚(サワラ)と大葉のパリパリ春巻 (1本) ……200  
旬の白身魚サワラと大葉を春巻にしました◎パリパリの食感がおいしい♡
- 25 海老とイカのプリプリ長〜い春巻 ……780  
カリッと揚げた、プリプリ食感の海老とイカの長〜い春巻。
- 26 玉子の皮の春巻 ……720  
野菜がたっぷりの具を薄皮の玉子に巻いてふわっと揚げました。
- 27 若鶏の唐揚げ 飛天風 ……780  
カリッとジューシーな鶏の旨みが美味しい◎シンプルな唐揚げ。

## 肉料理 *Pork, Chicken, Beef*

- 28 北京ダック (3枚) (クレープ、白ネギ、甘味噌付き) ……900  
香ばしく焼き上げた鴨の皮に甘味噌、白ネギ、キュウリを中華クレープに包んで食べます。
- 29 若鶏の唐揚げ 黒酢の甘酢ソースがけ ……880  
若鶏をカラッと揚げて◎薬味がたっぷりの黒酢甘酢ソースをかけました☆
- 30 若鶏の赤唐辛子、四川花山椒炒め ……880  
赤唐辛子が丸ごとたっぷりに入った、四川山椒が利いたスパイシーな一品。
- 31 若鶏と季節野菜、カシューナッツの炒め ……880  
季節の野菜と鶏肉を甘辛味で炒めました★カシューナッツのカリッとした食感がアクセントです◎
- 32 若鶏とじゃが芋のスパイシーカレー炒め ……880  
若鶏とじゃが芋を軽く揚げて、数種類の香辛料で炒め合わせました☆
- 33 大和ポークの酢豚、野菜もたっぷり ……880  
野菜がたっぷりのおなじみのスパタ◎奈良県産大和ポークが美味しい♪
- 34 大和ポークの黒酢のミルフィーユ酢豚 ……980  
山芋を旨味のある大和ポークで巻いて◎長期熟成させた黒酢の甘酢をからませました。
- 35 大和ポークのホイコウロウ (回鍋肉) ……880  
キャベツと大和ポークを甘味噌で炒めました☆ご飯に良く合うお料理です。
- 36 豚ミンチの甘味噌炒め レタス包み ……920  
レタスのカップに甘味噌で炒めた豚ミンチとミツ葉を添えて◎揚げビーフンと包んで食べます♪
- 37 牛肉と三色ピーマンの細切り炒め ……980  
おなじみチンジャオロウス★ピーマンとパプリカを手早く炒めました。

## 野菜・豆腐・玉子 *Vegetable, Bean curd, Egg*

- 38 空心菜のニンニク炒め ……780  
中国野菜の代表格、青い野菜のクウシンサイをニンニクで手早く炒めました★
- 39 季節野菜と湯葉のあっさり強火炒め ……740  
季節の旬の野菜と湯葉を強火で手早くあっさり炒めました。
- 40 八宝菜ではなくて十宝菜 ……880  
8種類の山と海の幸を炒めたのが八宝菜◎10種類だから十宝菜。
- 41 辛さを選べる四川マーボー豆腐 ……880  
本場四川の花山椒を使った激辛マーボー豆腐★しびれる辛さがやみつきです。
- 42 ふんわりフーヨウハイ (カニ玉) ……820  
カニ肉をのせたふんわり玉子焼きに醤油味のあんをかけました♡

## 海鮮 *Sea food*

- 43 海老のチリソース広東風 ……900  
少し大きめのプリプリ海老が美味しい◎広東風の甘めのチリソースでどうぞ♪
- 44 海老のマヨネーズソース 巣ごもり作り ……900  
海老を揚げて人気のマヨネーズソースであえました◎じゃが芋のカップがカワイイ♡
- 45 海老とイカ、ホタテ貝柱のXO醤炒め ……980  
XO醤は香港で創られた調味料で、干し貝柱や干し海老、金華ハム等を使用しています。
- 46 サワラと茄子の四川風ピリ辛炒め ……900  
旬の白身魚サワラとナスを四川風のピリ辛味で炒めました♪酸味と辛味が食欲をそそります。
- 47 サーモンとホタテ貝柱のクリームソース ……980  
旬のサーモンとホタテ貝柱を中国風のクリームソースで煮込みました♡
- 48 おこげのシーフードのあんかけ 熱々石鍋で ……940  
おこげ料理はジューという音もごちそう◎シーフードと野菜たっぷりのあんをかけて♪

## 麺 *Noodle*

- 49 飛天ラーメン (とんこつ醤油味) ……920  
あっさりとしたとんこつ醤油味のスープに煮玉子、鶏唐揚げ、野菜がたっぷり入ったラーメン。
- 50 自家製 胡麻たっぷりタンタンメン (担担麺) ……900  
自家製の香ばしいゴマがたっぷり◎ピリ辛味が美味しい四川のタンタンメン★
- 51 一日分の野菜たっぷり石焼あんかけヤキソバ ……980  
数種類の野菜がたっぷり入った熱々石鍋のあんかけヤキソバ♡
- 52 広東あんかけヤキソバ海鮮風味 ……900  
シーフードとポーク、野菜を五目あんにして炒めた麺の上にかけてました。
- 53 野菜たっぷり海鮮皿うどん ……900  
揚げた細麺に野菜たっぷりとしーフードのバイタンのあんをかけました。
- 54 野菜たっぷり塩味の五目タンメン ……900  
野菜がたっぷりのあっさり塩味のタンメン
- 55 チャンポンメン 野菜いっぱいとりみ麺 ……900  
醤油味のスープにたっぷりの野菜とポーク、シーフードを入れとりみをつけました。
- 56 上海風 海鮮塩ヤキソバ ……900  
黒コショウ風味の塩ダレで麺とシーフード、ポーク、野菜を炒めました。

## ご飯 *Rice*

- 57 熱々スパイシー石焼き野菜カレーライス ……980  
数種類の野菜がたっぷり入った熱々石鍋のチャイナ風スパイシーカレーライス!
- 58 奈良漬けと高菜、じゃこのチャーハン ……900  
ご当地、奈良の名物奈良漬のチャーハンなんて◎意外な美味しさにビックリです。
- 59 カニ肉とレタスのチャーハン ……920  
カニ肉がたっぷりに入ったあっさりチャーハン☆レタスのシャキシャキ感がおいしい。
- 60 海鮮あんかけチャーハン ……950  
あっさりチャーハンにシーフードたっぷりのあんをかけました♡
- 61 石焼きマーボー丼 ……950  
熱々石鍋の四川マーボー丼★ピリ辛味が玉子の黄身でまろやかになります。

## デザート *Dessert*

- 62 地上最強の杏仁豆腐 ……420  
やわらかくて◎クリーミーでとろけそうな手作りのオリジナル杏仁豆腐。
- 63 香港のマngoプリン ……420  
マンゴーたっぷりのオリジナルプリンは南の風を感じさせます♡手作りだから美味しい。
- 64 魔法のカスタード焼きプリン ……420  
手作りのカスタードプリンは美味しさが違います◎香ばしくて、そしてなめらか。
- 65 ココナッツのアイスクリーム ……450  
かわいいココナッツのカップに入ったクリーミーなアイスクリーム♡
- 66 飛天名物 大きな揚げゴマ団子 ……180  
大きさにびっくり!こし餡もたっぷり揚げ団子。もちもちしたお餅の味も楽しめます◎

## コース *Course*

当店の人気メニューを集めたお得なコースです。  
2名様より承ります

### 口福コース 全8品

お一人様 2,500円

- 本日の前菜四種盛り合わせ
- フカヒレスープ
- 海老のチリソース
- 大和ポーク黒酢のミルフィーユ酢豚
- 四川マーボー豆腐
- カニ肉とレタスのチャーハン
- 飛天名物 大きな揚げゴマ団子
- 杏仁豆腐 又は マngoプリン

■食べられない食材やアレルギー等の食材等があれば  
お申し出下さい。出来る限り対応させていただきます。



[営業時間] 午前11:00~午後22:30 (ラストオーダー 22:00)  
(平日 15:00~17:00 クローズ)

近鉄奈良東向商店街内 phone. 0742-26-1777

● マークは飛天のオススメ料理です。 New マークは新メニューです。

♪ マークは辛いもしくはスパイシーな料理です  
辛し抜きも承りますのでお申し付け下さい。 🕒 マークは少しお時間がかかります。