

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 海老蒸しギョウザ (3個) ……420
プリプリの海老がたっぷりに入った蒸しギョウザ。
- 6 ポークのシューマイ (3個) ……420
甘みのある玉ネギが入ったジューシーな肉シューマイ。
- 7 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、中華ちまきが各2個ずつ入っています。

前菜 *Antipasti*

- 8 本日の前菜五種盛り合わせ (2~3名様) ……1350
本日のオススメ◎前菜五種類を盛りつけました。
- 9 トロサーモンのカルパッチョ チャイナ風 ……950
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。
- 10 クラゲとキュウリの酢の物 ……850
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。
- 11 ピータン豆腐 香菜添え ……750
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!
- 12 シーフードの生春巻 ……800
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♪
- 13 よだれ鶏 (蒸し鶏の辛味ソースがけ) ……800
☆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。
- 14 バンバンジー (蒸し鶏の自家製ゴマダレがけ) ……800
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。

- 15 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
- 16 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
- 17 野菜とトマト、玉子のヘルシースープ (1人前) ……550
お野菜とトマトがたっぷりのあっさりヘルシースープ
- 18 酸辣湯 (サンラータン) 黒酢入り辛味スープ (1人前) ……600
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*

- 19 豆腐ヌードルの野菜サラダ 中華ドレッシング ……750
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。
- 20 蒸し鶏と大根、カリカリゴボウのバンバンジー風サラダ ……780
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。
- 21 海の幸のサラダ 人参のドレッシング ……920
シーフードいっぱいの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*

- 22 小海老の天ぷら ……750
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。
- 23 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♡
- 24 海老とイカのプリプリ長〜い春巻 ……800
カリッと揚げた、プリプリ食感の海老とイカの長〜い春巻。
- 25 玉子の皮の春巻 ……750
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。
- 26 若鶏の唐揚げ 飛天風 ……800
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*

- 27 若鶏の唐揚げ 黒酢の甘酢ソースがけ ……920
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☆
- 28 若鶏の赤唐辛子、四川花山椒炒め ……920
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。
- 29 若鶏と季節野菜、カシューナッツの炒め ……920
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◎
- 30 若鶏とじゃが芋のスパイシーカレー炒め ……920
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☆
- 31 大和ポークの酢豚、野菜もたっぷり ……920
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♪
- 32 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。
- 33 大和ポークのホイコウロウ (回鍋肉) ……920
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。
- 34 豚ミンチの甘味噌炒め レタス包み ……950
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◎揚げピーフンと包んで食べます♪
- 35 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*

- 36 季節野菜と湯葉のあっさり強火炒め ……780
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。
- 37 八宝菜ではなくて十宝菜 ……950
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。
- 38 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。
- 39 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*

- 40 海老のチリソース広東風 ……950
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♪
- 41 海老のマヨネーズソース 巣ごもり作り ……950
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♡
- 42 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。
- 43 やわらかイカと茄子の四川風ピリ辛炒め ……880
イカ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。
- 44 サワラとホタテ貝柱、桜エビの炒め ……980
桜エビの香ばしさが海の幸のおいしさを引き立てる海鮮の炒めものです。
- 45 おこげのシーフードのあんかけ 熱々石鍋で ……980
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*

- 46 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。
- 47 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★
- 48 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♡
- 49 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。
- 50 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。
- 51 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
- 52 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つけました。
- 53 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*

- 54 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!
- 55 奈良漬けと高菜、じゃこのチャーハン ……920
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。
- 56 カニ肉とレタスのチャーハン ……950
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。
- 57 しらすのあんかけチャーハン ……920
チャーハンの上から塩味のしらす入りのあんをかけました。あっさり味のチャーハンです。
- 58 石焼きマーボー丼 ……980
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*

- 59 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。
- 60 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。
- 61 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。
- 62 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♡
- 63 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。