京中華
飛天散華　春のおすすめメニュー

価格は税抜き価格です
別途消費税がかかります

上海ショウロンポウ
４個　５００円

上海の名物料理。熱々のスープが中にたっぷりと入った薄皮の小さな豚まんです

点心4種盛り合わせ
各２個　１,１００円

ショウロンポウ、海老蒸しギョウザ、肉シューマイ、中華ちまき小が2個ずつ入った人気点心の盛り合わせ。

緑豆の翡翠フカヒレスープ
中（2､3人前）２,１００円
小（1人前）　９００円

緑豆を裏ごしてスープに溶かしました。あっさりとした中に緑豆のコクが加わった翡翠色のフカヒレスープです

サワラと野菜のパリパリ春巻
一本　２５０円

白身魚のサワラと野菜を春巻の皮に包んでパリッと揚げました。あっさりとした味わいです

海老とイカ、サワラの桜海老炒め
１,５００円

旬の白身魚サワラをカリッと揚げて海老とイカと共に一緒に香ばしい桜海老の香りで炒めました。

海老とホタテ貝柱、イカのXO醤炒め
１,６００円

XO醤とは香港で創られた高級調味料で、干し貝柱や干し海老、金華ハム等を使用しています。

やわらか牛タンと野菜のブラックペッパーソース炒め
１,４００円

箸でちぎれる位に柔らかく煮た牛タンと旬の野菜をピリッと香る黒コショウのソースで炒めました

豚肉のミンチの炒めレタス包み
１,４００円

豚肉をミンチにして椎茸や野菜と炒めおこげと一緒にレタスに包んで食べる広東料理の定番。

若鶏と春ゴボウの沙茶醤炒め
１,３５０円

やわらかい鶏肉と春野菜やゴボウなどを魚介をベースにニンニク、ゴマ、香辛料等で作った沙茶醤（サーチャージャン）で炒めました。

豚バラ肉のやわらか黒酢酢豚
１,６００円

豚バラ肉を大きくカットし、やわらかく煮込んでからカリッと揚げ、コクのある黒酢の甘酢をからめました。

上海風 豚肉の角煮 里芋と青梗菜添え
１,６００円

やわらかくてトロトロに醤油ダレで煮込んだ豚バラ肉の角煮は、お酒やご飯のお供に最適です。

大和牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め
１,８００円

黒毛和種の奈良県産大和牛肉と季節の野菜をコクのあるオイスターソースで炒めました。

契約農家の奈良産野菜のあっさり炒め
１,１００円

当店の契約農家の旬の奈良産野菜をあっさりと醤油で炒めました。
ヘルシーな野菜料理です。

しらすのあんかけチャーハン
１,２００円

玉子チャーハンに旬のしらすがたっぷりのあっさりあんをかけました。しらすのうま味がご飯に良く合います。

熱々石焼き 四川麻婆丼
１,２００円

ジュージュー石焼きご飯に、四川の花山椒を利かせたマーボー豆腐をかけました。玉子をからめて熱々でどうぞ

ココナッツのアイスクリーム
４５０円

ココナッツのカップがかわいい
ココナッツミルクのアイスクリーム。