

## 小菜 (付出し) *Delicacy*

1 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*

- 2 飛天焼きギョウザ (5個) ……450  
野菜たっぷり◎少し大きめのシューシーな焼きギョウザ。
- 3 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。
- 4 海老蒸しギョウザ (3個) ……450  
プリプリの海老がたっぷりに入った蒸しギョウザ。
- 5 ポークのシューマイ (3個) ……450  
豚肉のウマ味がたっぷりのシューシーな肉シューマイ。
- 6 点心四種盛り合わせ ……1100  
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個ずつ入ります。

## 前菜 *Antipasti*

- 7 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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 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♪
- 11 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。
- 12 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*

- 13 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
- 14 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
- 15 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
- 16 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*

- 17 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。
- 18 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。

## 揚げ物 *Fried*

- 19 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。
- 20 白身魚(スズキ)と野菜のパリパリ春巻 (1本) ……200  
旬の白身魚スズキと野菜を春巻にしました◎パリパリの食感がおいしい!
- 21 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。
- 22 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。
- 23 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*

- 24 若鶏の唐揚げ ユズレモン甘酢ソースがけ ……920  
若鶏をカラッと揚げてユズ風味のさわやかな甘酢ソースをかけました♡
- 25 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。
- 26 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とした食感がアクセントです◎
- 27 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☆
- 28 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♪
- 29 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。
- 30 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。
- 31 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◎揚げビーフンと包んで食べます♪
- 32 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*

- 33 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。
- 34 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。
- 35 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。
- 36 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おんをかけました♡

## 海鮮 *Sea food*

- 37 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♪
- 38 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♡
- 39 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。
- 40 白身魚と夏野菜のバジルチリソース ……920  
白身魚(スズキ)を揚げて バジル風味のチリソースをからめました☆
- 41 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*

- 42 飛天風 鶏白湯ラーメン ……950  
鶏の味わいが濃厚なスープに 煮玉子、鶏唐揚げ、野菜が入ったスペシャルラーメン!
- 43 ホウレン草麺の冷麺 ゴマダレ味 ……980  
ホウレン草を練り込んだヒスイ色の麺とあっさりゴマダレを合わせました◎
- 44 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★
- 45 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♡
- 46 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。
- 47 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。
- 48 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
- 49 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ろみをつけました。
- 50 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*

- 51 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!
- 52 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。
- 53 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。
- 54 海鮮の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♡
- 55 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*

- 56 地上最強の杏仁豆腐 ……450  
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。
- 57 香港のマngoプリン ……450  
マンゴータ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。
- 58 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♡
- 59 飛天名物 大きな揚げゴマ団子 ……180  
大きさにびっくりし館もたっぶり揚げ団子。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。

China Dining **Hiten**

[営業時間] 午前11:00~午後22:00 (ラストオーダー 21:30)  
(平日 15:00~17:00 クローズ)  
近鉄奈良東向商店街内 phone. 0742-26-1777