京中華
飛天散華　春のおすすめメニュー

2024

上海ショウロンポウ

４個　８００円（税込880円）

薄皮の小豚まんの中に、熱々のスープ
がたっぷりと入った上海の名物料理

海老蒸しギョウザ

３個　６００円（税込660円）

透き通った浮粉の皮に
プリプリの海老を包んだ蒸しギョウザ

肉シュウマイ

３個　６００円（税込660円）

豚肉のうま味がたっぷりの
肉シュウマイ

サワラと春菊のパリパリ春巻

一本　３５０円（税込385円）

旬の白身魚のサワラと春菊を
春巻の皮に包んでパリッと揚げました
一本単位でご注文を承ります

点心4種盛り合わせ

各２個　１,６００円（税込1760円）

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

やわらか牛タンと野菜の
四川スパイシーソース炒め

１,７００円（税込1870円）

柔らかく煮た牛タンと旬の野菜をピリッと
香る四川の干鍋醤ソースで炒めました

若鶏の揚げ物オレンジソースがけ

１,４５０円（税込1595円）

鶏肉をカラッと揚げ、さわやかで甘酸っぱい
オレンジ風味のソースをかけました

激辛 四川麻婆豆腐

１,４５０円（税込1595円）

四川山椒のしびれる辛さが美味しい。
2辛以上は世界一辛いと言われる唐辛子
キャロナイナリーパーを使用しています

辛さが選べます（辛さ少なめもできます）

・1辛（激辛）　・2辛（超激辛）　・3辛（超超激辛）

DANGER

**＊激辛料理はかなり辛いのでお子様や
辛味が苦手な方はお控えください!!**

若鶏の毛沢東風スパイシー唐揚げ

１,４００円（税込1540円）

クミン、コリアンダー、フライドオニオン、白胡麻
ガーリック、唐辛子、山椒等を調合して鶏唐揚
にまぶしたスパイスいっぱいのお料理