

Turandot

臥龍居

■まずはじめに Appetizer

榨 菜	青ザーサイのさっぱり香油和え Za-cai Pickles	¥800
蜜 汁 叉 焼	はちみつあぶりチャーシュー Honeyed Pork Belly	¥1,200
香 酢 海 蜇 頭	コリコリくらげの黒酢和え Jelly Fish with Garlic Vinegar	¥1,000
皮 蛋 豆 腐	極吟豆腐のピータン豆腐 Century Eggs and Silky Tofu	¥1,200
白 片 肉	薄切り豚肉のピリ辛にんにくソース Thin sliced Pork Belly with Spicy Sauce	¥1,200
椒 麻 鶏	蒸し鶏 山椒ねぎソース／よだれ鶏 Steamed Chicken Sansho Scallion / Extra Spicy	¥1,200
素 鴨	上海名品 湯葉の精進煮込み Vegetarian Yuba Mille-Feuille	¥800

■美と健康の Salubrious

蟹 肉 魚 翅 湯	ふかひれと蟹肉のスープ Shark fin & Crabmeat Soup	¥2,000
酸 辣 湯	海の幸たっぷりサンラータン Seafood Hot & Sour Soup	¥1,300
燕 窩 金 華 燉	海燕の巣と金華ハムの澄ましスープ Imperial Bird's Nest Soup	¥3,200
苦 茶 油 素 麵	しょうがと素麵の香り炒め Stir-fried Thin Noodle with Ginger and Tea Oil	¥1,200
苦 茶 油 蝦 仁	えびのチャイナアヒージョ Shrimp China Ajillo	¥1,500
韮 香 炒 青 菜	レタスのガーリック炒め Stir-fried Lettuce in Garlic Sauce	¥1,800
黒 糖 醋 肉 捲	フルーツのミルフィーユ酢豚 黒酢／赤酢 Sweet and Sour Pork Black / Red	¥1,600

上記の金額に別途消費税とサービス料（10%）を加算させていただきます。

The menu price is subject to tax and 10% service charge.

表記価格需外加消費税以及服務費（10%）。

Turandot

臥龍居

■四川の麻と辣 Sichuan Heat

乾 焼 四 季 豆	ピリッと辛いいんげんの炒め Stir-fried Spicy String Beans	¥1,200
辣 子 炒 洋 薯	細切りじゃが芋の唐辛子ピリ辛炒め Stir-fried Spicy Julinned Potato	¥1,600
沸 騰 油	ピリ辛豆腐と十種のスパイス煮 魚／牛もつ Spicy Tofu and Multi Spices Fish / Beef Giblets	¥2,000
麻 婆 豆 腐	山椒の香りマーボー豆腐 ごはん付き Extra Spicy Mabo Tofu	¥2,000
魚 香 茄 子	茄子の酸味辛味煮込み Hot and Sour Simmered Eggplants	¥1,650
小 茴 辣 子 鶏	鶏の香り揚げ 山椒、唐辛子、クミンの香り Extra Spicy Deep Fried Chicken	¥1,600
歌 樂 山 龍 蝦	活きオマール海老のヒーヒーアーヒー炒め (一尾) Extra Spicy Stir-fried Lobster and Chicken	¥7,000

■伝統の料理 Classics

青 椒 肉 絲	豚肉とピーマンのチンジャオロース Stir-fried Julinned Pork and Green Pepper	¥1,600
北 京 烤 鴨	壺焼き北京ダック クレープ包み Peking Duck Wrapped in Crape	¥800
黄 韭 炒 銀 針	しゃきしゃきもやしと黄韭、金華ハムの炒め Stir-fried Yellow Chives with Chinese Ham	¥1,600
炒 蝦 仁	海老の炒め チリソース／マヨネーズ／塩味 Stir-fried Shrimp Chili / Mayo / Salt	¥1,800
炒 蛋	ふわふわ卵炒め トマト／パクチー Stir-fried Soft Eggs Tomato / Coriander	¥1,200
腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツ炒め Stir-fried Chicken with Cashew Nuts	¥1,600
回 鍋 肉	豚肉とキャベツのホイコーロー Stir-fried Spicy Pork and Cabbage	¥1,600

上記の金額に別途消費税とサービス料 (10%) を加算させていただきます。

The menu price is subject to tax and 10% service charge.

表記価格需外加消費税以及服務費 (10%) 。

Turandot

臥龍居

■上海家庭料理 Shanghai Trads

腐衣炒青菜	本日の青菜と湯葉の香り炒め Stir-fried Seasonal Green with Yuba	¥1,800
煮白菜	白菜のとろとろ煮込み クリーム煮／干し海老煮 Wok sauteed Chinese cabbage Cream / Dried Shrimp	¥1,600
葱油芋艿	葱と里芋の香り煮込み Simmered Scallion and Mountain Yam	¥1,000
雪菜百頁	野沢菜漬けと豆腐湯葉の煮込み Simmered Nozawana Pickle and Thick Yuba	¥1,400
鮮魚	本日の鮮魚 蒸し魚／甘酢あんかけ／香り揚げ Today's Seasonal Fish Steamed / Sweet & Sour / Crispy	¥2,000
招牌腐乳肉	豚バラ腐乳煮込み 蒸しパン添え Simmered Pork Belly with Fermented Bean Curd	¥2,200
芋艿烤圈肉	干し穴子と牛もつ、豚肉の煮込み Simmered Pork, Beef Goblets and Dried Sea Eel	¥2,400

■贅沢な食材 Luxury

崑崙排翅	ふかひれの上海普煮込み 炊き立て土鍋ごはんと (ハーフサイズ) Shark's Caudal Fin in Shanghai Style	¥8,000
鍋巴	熱々おこげ 鮑のあんかけ Just-Fried Rice Crisps with Abalone	¥6,800
涼鮑魚	黒鮑のやわらか煮 冷製仕立て Slowly Cooked Chilled Abalone	¥8,000
鮮鮑片	北海蝦夷鮑の煮込み オイスターソース／醤油／クリーム Simmered Abalone Oyster Sauce / Soy Sauce / Cream	¥6,800
炒牛肉	赤城和牛とセロリの炒め オイスターソース／ブラックビーンズ Stir-fried Beef and Celery Oyster Sauce / Black Beans	¥4,500
煎牛扒	A5和牛サーロインのステーキ 200g A5 grade Wagyu Beefsteak Sirloin	¥6,500
煎牛扒	A5和牛フィレのステーキ 200g A5 grade Wagyu Beefsteak Tenderloin	¥9,500

上記の金額に別途消費税とサービス料 (10%) を加算させていただきます。

The menu price is subject to tax and 10% service charge.

表記價格需外加消費税以及服務費 (10%)。

Turandot

臥龍居

蝦子海參	なまこの海老卵煮込み Simmered Sea Cucumber with Dried Shrimp Raw	¥3,800
■ <i>ズ</i> の麵飯 Rice n' Noodle		
炒飯	チャーハン 五目／蟹レタス／海鮮 Fried Rice Subgum / Crab / Seafood	¥1,650
担々麵	タンタンメン 辣香／白胡麻／豆乳 Dan Dan Noodle Extra spicy / white Sesame / Soy Milk	¥1,400
光麵	極上スープのネギそば Simple Noodle Soup with Scallion	¥1,200
湯麵	つゆそば 五目／野菜／海鮮／豆乳海鮮 Chinese Noodle Soup Subgum / Vege / Seafood / Soy milk with Seafood	¥1,650
上海炒麵	上海やきそば Stir-fried Noodle	¥1,650
炒麵	あんかけ焼きそば 五目／野菜／海鮮 Stir-fried Noodle with Thickened Sauce Subgum / Vege / Seafood	¥1,650
豆腐麵	豆腐煮込みそば アサリごぼう／鶏野菜 Tofu Noodle Soup Clam / Chicken and Vegetable	¥1,650

上記の金額に別途消費税とサービス料（10%）を加算させていただきます。
The menu price is subject to tax and 10% service charge.
表記價格需外加消費税以及服務費（10%）。