

風味小食  
APPETIZERS

		特小盆 For 1or2	小盆 For 2or3
貝柱XO醬	Original XO Sauce 北海貝柱を使ったオリジナルXO醬をお酒のおつまみに ★	¥700	¥1,300
香油青搾菜	Zhacai Pickles 青ザーサイの香油和え	¥450	¥800
九喜美彩碟	Nine Flavors of Wakiya, Nine Kinds of Small Appetizers 九つの喜び 季節の前菜少しずつの盛り合わせ ★	¥1,750	
三拼盆	Assorted Three Kinds of Cold Dishes 叉焼・クラゲ・蒸し鶏 三種前菜の盛り合わせ	¥2,100	¥3,500
脆海蜇頭	Jellyfish with Garlic and Black vinegar Sauce コリコリクラゲ頭の黒酢風味和え	¥1,050	¥1,750
脆海蜇皮	Sliced Cold Jellyfish クラゲの細切り冷菜 伝統の一品	¥1,680	¥2,800
千層豆腐	Layred Spicy Soy Pidan(preserved egg)and Tofu ピータンと極吟豆腐の重ね冷菜 ピリ辛湖南ソース	¥1,200	¥2,000
松花皮蛋	Pidan(preserved egg)with Two kinds of Sauces ピータン2種のソース		¥1,750
蜂蜜叉焼	Chinese BBQ Pork ハーブ豚の蜂蜜あぶりチャーシュー ★	¥1,560	¥2,600
棒棒雞	Bang bang Chicken 細切り蒸し鶏の特製バンバンジーソース	¥1,440	¥2,400
葱油雞	Steamed Chicken with Tokyo Scallion and Ginger 細切り蒸し鶏の葱生姜ソース	¥1,440	¥2,400
雲白片肉	Thin Sliced Pork with Spicy Garlic Sauce 🌶️ 薄切り豚肉のニンニク入り辛子ソース	¥1,440	¥2,400

湯羹  
SOUP

		特小盆 For 1or2	小盆 For 2or3
燕窩金華燉	Imperial Bird's nest in Clear Soup つばめの巣入り金華ハムの澄ましスープ	¥3,500	
酸辣湯	Seafood Hot and Sour Soup 海の幸たっぷり辛味のスープ	¥1,400	
素菜湯	Vegetables Soup 季節野菜のシンプルなスープ	¥1,200	
粟米湯	Corn Soup とうもろこしの甘味たっぷり コーンスープ ★	¥950	

排翅  
SHARK'S FIN

紅焼大排翅	Simmered Shark's Fin comes with White Rice フカヒレの上海風煮込み 炊き立てご飯とご一緒にどうぞ ★	75g	¥9,500
		150g	¥19,000
		200g	¥25,000
蟹肉魚翅湯	Shark's Fin and Crabmeat in Superior Soup 蟹肉とふかひれのスープ	¥2,100	
魚翅伊麵	Pasta with Shark's Fin ふかひれたっぷり"チャイナパスタ"	¥6,000	



フカヒレの上海風煮込み

気仙沼産のフカヒレから最高の尾びれを厳選、キッチンで一週間かけて丁寧に戻したフカヒレを上質なスープで仕上げます。まずは、コラーゲンたっぷりのフカヒレの食感を、さらに炊き立てご飯をスープにからめて、最後までご堪能ください。

鮑魚 海味  
ABALONE , DRIED SEAFOOD

		特小盆	小盆
		For 1or2	For 2or3
涼 鮑 魚	Finest Soft Abalone for Starter やわらか煮鮑の冷製オードブル さっぱりと黒酢ジュレを添えて	¥9,540	¥15,900
岩 塩 鮑 魚	Steamed Abalone Wrapped by Rocksalt 120g/piece 丸ごと活鮑の岩塩焼き プーアール茶の香り 120g/個 ★		¥4,500
紅 焼 鮑 魚	Braised Abalone with Wakiya Soy Sauce 鮑の上海風醤油煮込み	¥2,970	¥4,950
蠔 油 鮑 魚	Braised Fresh Abalone with Wakiya Oyster Sauce 活鮑のオイスターソース煮込み ★	¥2,970	¥4,950
奶 油 鮑 魚	Braised Fresh Abalone with Wakiya Cream Sauce 活鮑のクリーム煮込み	¥2,970	¥4,950
紅 焼 海 参	Braised Sea Cucumber Shanghai Style なまこと椎茸、筍の上海風醤油煮込み	¥2,460	¥4,100
蝦 子 海 参	Braised Sea Cucumber with Prawn's roe なまこと椎茸、筍の海老卵煮込み	¥2,460	¥4,100

海鮮  
Seafood

		特小盆 For 1or2	小盆 For 2or3
乾 焼 蝦 仁	Braised Fresh Shrimps with Chili Sauce 🌶️ 海老のチリソース煮込み ★	¥1,740	¥2,900
蟹 肉 蝦 仁	Sauteed Fresh Shrimps with Crabmeat 海老の蟹肉炒め	¥1,740	¥2,900
官 保 蝦 仁	Sauteed Shrimps with Red Pepper Beijing Style 🌶️ 海老の辛し炒め北京風	¥1,740	¥2,900
素 菜 炒 蝦 仁	Sauteed Shrimps with Seasonal Vegetables 野菜と海老の香り炒め	¥1,740	¥2,900
歌 楽 山 龍 蝦	Fried Fresh Robster with Chinese Red Pepper 🌶️ 活オマール海老と地鶏の朝天唐辛子"ヒーヒーアーヒー"炒め★	¥3,800	¥7,500
素 菜 炒 帶 子	Sauteed Scallops with Seasonal Vegetables 野菜と貝柱の香り炒め	¥2,100	¥3,500
辣 子 炒 帶 子	Sauteed Scallops with Red Pepper Beijing Style 🌶️ 帆立の辛し炒め北京風	¥2,100	¥3,500
沸 騰 新 鮮 魚	Today's Fish with Spicy and Hot Oil 🌶️🌶️ ピリ辛豆腐と新鮮魚の爆発煮		¥2,650



ピリ辛豆腐と新鮮魚の爆発



活きオマール海老と地鶏  
の朝天唐辛子炒め

山椒と朝天唐辛子で香りを爽やかな辛さをまとわせた二品。見た目はインパクトがありますが、食べてみると素材の味を引き立てる程よい辛さが特徴です。一度食べるとやみつきになる味わい。ぜひお

牛肉 豚肉  
Beef , Pork

		特小盆	小盆
		For 1or2	For 2or3
青椒牛肉絲	Wok-sauteed Shredded Beef with Green Pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め ★	¥1,740	¥2,900
洋薯牛肉絲	Wok-sauteed Shredded Beef with Sliced Potato 牛肉とジャガイモの細切り炒め	¥1,740	¥2,900
蠔油牛肉	Wok-sauteed Shredded Beef with Oyster Sauce 牛肉のオイスターソース炒め	¥2,100	¥3,500
京醬牛肉	Wok-sauteed Shredded Beef in Miso served with crapes 牛肉味噌炒めクレープ添え	¥1,740	¥2,900
青椒肉絲	Wok-sauteed Shredded Pork with Green Pepper 豚肉とピーマンの細切り炒め	¥1,560	¥2,600
洋薯肉絲	Wok-sauteed Shredded Pork with Sliced Potato 豚肉とジャガイモの細切り炒め	¥1,560	¥2,600
古老肉	Sweet and Sour Pork ( red or black vinegar ) 酢豚(赤・黒酢) ★	¥1,740	¥2,900
回鍋肉	Double Sauteed Pork and Cabbage 豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め	¥1,560	¥2,600



酢豚

季節のフルーツに薄切りの肉を巻きミルフィーユ状に仕立てた肉をカリッと揚げ、特製のタレをからめました。フルーツの甘みとジューシーな肉の旨みが人気の一品です。赤酢はやや甘め、黒酢はコクのある味わいです。お好みでお選びください。

鶏肉 鴨  
Chicken , Duck






		特小盆 For 1or2	小盆 For 2or3
北京烤鴨	Roasted Peking duck 北京ダック ★	QT HF WL	¥3,500 ¥6,950 ¥11,550
腰果鶏丁	Sauteed Chicken with Cashew Nuts 鶏肉とカシューナッツの炒め	¥1,440	¥2,400
醬爆鶏丁	Sauteed Chicken with Sweet Miso Sauce 鶏肉の甘味噌炒め	¥1,440	¥2,400
咖喱鶏丁	Sauteed Chicken with Curry Sauce 鶏肉のカレー風味炒め	¥1,440	¥2,400
辣子鶏丁	Fiery Pepper Hunt, Stir-fried Chicken with Szechuan Pepper とっても辛い鶏肉の唐辛子炒め	¥1,740	¥2,900
軟炸鶏	Fried Chicken 鶏肉のから揚げ	¥1,260	¥2,100
蝦醬鶏	Deep Fried Chicken wings with Shrimp and Soy bean Paste 鶏手羽の海老味噌山椒風味揚げ ★	¥1,260	¥2,100



北京ダック

中国料理の定番、北京ダック。香ばしいダックにねぎときゅうり、ほど良い甘さの醬(みそ)を巻いてお召し上がりいただきます。お好みのポーションをお選びください。

野菜 豆腐  
Vegetables , Tofu

		特小盆 For 1or2	小盆 For 2or3
麻婆豆腐	Ma Po Tofu with Minced Beef  牛フィレ肉と極吟豆腐の四川風麻婆豆腐 	¥1,740	¥2,900
家常豆腐	Braised Deep-fired Tofu with Red Pepper 揚げ豆腐のピリ辛味噌煮込み	¥1,740	¥2,900
蟹肉豆腐	Braised Tofu with Crabmeat ズワイガニと豆腐の醤油煮込み	¥1,740	¥2,900
菜心腐豆腐	Braised Yuba and Tofu with Green Vegetables 青菜と湯葉、豆腐の煮込み	¥1,560	¥2,600
清炒時菜	Wok-sauteed Vegetables 季節野菜と猿払貝柱の塩炒め 	¥1,260	¥2,100
醬焼茄子	Wok-sauteed Eggplants with Miso 茄子と椎茸の甘味噌煮込み	¥1,440	¥2,400
魚香茄子	Sauteed Eggplant and Pork with Red Hot Pepper  茄子、筍、椎茸の酸味と唐辛子炒め	¥1,440	¥2,400
辣子炒洋薯	Sauteed Sliced Potato with Red Hot Pepper  細切りじゃが芋と唐辛子のピリ辛炒め	¥1,260	¥2,100
蒜香炒生菜	Wok-sauteed Lettuce with Garlic しゃきしゃきレタスのニンニク炒め	¥1,260	¥2,100
黄韭炒銀針	Sauteed Bean sprouts & Golden Chinese Chive しゃきしゃきモヤシと黄韭の塩炒め	¥1,260	¥2,100
清炒豆苗	Stir Fried Pea shoots 豆苗の炒め	¥1,080	¥1,800



麻婆豆腐

刺激的な辛さの中に牛肉の旨みと豆腐のコクが感じられる  
Wakiya名物の麻婆豆腐です。一口ごはんをご用意しています  
のでお申し付けください。

点心  
Dim Sum

小籠包	Shanghai Soup Dumpling (2pieces~) 肉汁たっぷり上海小籠包 (2ヶより)	1ヶ	¥230
焼餃子	Fried Pork Dumpling (5pieces) 白菜と豚肉の焼き餃子 (5ヶ)	1皿	¥1,150
焼売	Steamed Pork Dumpling (5pieces) 豚肉の焼売 (5ヶ)	1皿	¥1,150
炸春捲	Fried Spring Rolls (1piece) 具たくさん揚げ春巻 (1本) ★	1本	¥230
金絲捲	Deep-fried Bread, Chinese style (four pieces) カリカリ揚げパン (4切)	1皿	¥1,150
花捲	Steamed Bread, Chinese style (2piece) 蒸しパン お料理のソースとご一緒に (1ヶ)	1ヶ	¥120



麺  
Noodles

湯 麵		1 Bowl
什 錦 湯 麵	Noodles in Soup (Subgum) 具たくさん五目つゆそば（醤油味）	¥1,850
素 菜 湯 麵	Noodles in Soup (Vegetables) 野菜たっぷりつゆそば（醤油味）	¥1,850
海 鮮 湯 麵	Noodles in Soup (Seafoods) 海鮮つゆそば（塩味）	¥1,850
蝦 仁 湯 麵	Noodles in Soup (shrimps) 海老つゆそば（塩味） ★	¥1,850
辣 香 担 々 麵	Dandan Spicy Noodle Szechuan Style 🌶️🌶️🌶️ とっても辛い四川風担々麵	¥1,850
豆 乳 担 々 麵	Soymilk Dandan Noodle ヘルシーな豆乳担々麵 ★	¥1,850
芝 麻 担 々 麵	Sesame Dandan Noodle コクと香りの白胡麻担々麵	¥1,850
叉 焼 麵	Noodles in Soup (BBQ pork) 昔懐かしいチャーシュー麵	¥1,850
光 麵	Noodles in Soup (Soy Sauce and Scallion) 極上スープのシンプルな葱そば	¥1,600
蟹 肉 魚 翅 麵	Noodles in Soup (Shark's Fin and Crabmeat) 蟹肉入りふかひれのつゆそば	¥5,200



豆乳担々麵  
じっくり時間をかけてとったスープにヘルシーな豆乳クリームを加えた辛さ控えめの担々麵です。深いコクとさっぱりとした後味が特徴です。

辣香担々麵  
オリジナルレシピの辣油に花椒や十味唐辛子などの香辛料をきかせた旨辛味は一度食べるとくせになります。

炒 麵

什 錦 炒 麵 Fried Noodles (Subgum) ¥1,850  
具だくさん五目あんかけ焼きそば (醤油味)

素 菜 炒 麵 Fried Noodles (Vegetables) ¥1,850  
野菜たっぷりあんかけ焼きそば (醤油味)

海 鮮 炒 麵 Fried Noodles (Seafoods) ¥1,850  
海鮮あんかけ焼きそば (塩味)

蝦 仁 炒 麵 Fried Noodles (Shrimps) ¥1,850  
海老あんかけ焼きそば (塩味)

麻 辣 炒 麵 Fried Noodles (Szechuan Style) ¥1,850  
ピリッと辛い山椒もやし焼きそば

上 海 炒 麵 Fried Noodles (Shanghai style) ¥1,850  
上海風ソース焼きそば ★

飯  
Rice

什錦炒飯	Fried Rice (Subgum) 五目チャーハン	¥1,850
海鮮炒飯	Fried Rice (Seafoods) 海鮮チャーハン	¥1,850
蟹肉炒飯	Fried Rice (Crabmeat) 蟹肉チャーハン	¥1,850
蝦仁炒飯	Fried Rice (Shrimps) 海老チャーハン	¥1,850
XO炒飯	XO Sauce over Fried Rice Omelet 特製XO醬とふわふわ玉子のオムライスチャーハン ★	¥2,400
什錦鍋巴	Burnt Rice (Subgum) 具たくさん熱々おこげ	¥3,500

For 2or3

甜品  
Dessert

芒凍布甸	Fresh Mango Pudding フレッシュマンゴープリン ★	¥950
杏仁豆腐	Smooth Chilled Almond Tofu するする杏仁豆腐	¥700
杏仁豆腐	Creamy Chilled Almond Tofu とろとろ杏仁豆腐	¥700
二味杏仁豆腐	Two kinds of Chilled Almond Tofu とろとろ、するする二つの食感の杏仁豆腐 ★	¥800
三味杏仁豆腐	Two kinds of Chilled Almond Tofu and Ice cream とろとろ、するする二種の杏仁豆腐と杏仁アイスクリーム	¥1,000
椰子西米	Sweet Coconut Dumplings タピオカのココナッツソース	¥700
普洱茶凍露	Pur Er Tea Jelly ヘルシーなプーアル茶のゼリー	¥700
冰淇淋	Today's Ice cream 本日のアイスクリーム	¥950
芝麻球	Sweet Sesame Dumplings (3piece) 香ばしいごま団子(3個)	¥700



ダブル杏仁豆腐  
さっぱりとしたするする杏仁豆腐とクリーミーなとろとろ杏仁豆腐、二つの味わいをお楽しみください。

フレッシュマンゴープリン  
果肉感をいかし、酸味と甘味のバランスが絶妙です。人気ナンバーワンのデザートをぜひお試しください。