

# 燕 燕 菜 单 2 0 1 8

人気のあるもの、おすすめのお料理は、数字を黄緑色で表示しています。

## A LA CARTE

Our recommendations and popular dishes are indicated with numbers in green.

● Vegetarian ● Vegetarian (with Eggs) △ Can be prepared as vegetarian

● Red Chilli (spicy) ★ Sichuan Pepper (spicy)

## 冷 菜

・・・比較のお待たせしないうちでお出しできます。

## Cold Appetisers

For quick and great small bites for your drinks while waiting for bigger meals to come.

1.. 芝麻榨菜 冷菜 ゴマ風味ザーサイ ・・・ 250

● "Zha Cai" Sichuan pickled mustard plant stem "Zha Cai" with sprinkled sesame seeds

2. 美味青瓜 冷菜 キュウリのあえもの ・・・ 400

● Cucumber marinated with oyster and soy sauce

3. 糖醋萝卜丝 冷菜 大根と人参の甘酢 ・・・ 400

● Daikon Radish & Carrots sweet vinegar pickled Japanese daikon radish and carrots come.

4. 拌干豆腐 冷菜 千切り干し豆腐のあえもの ・・・ 500

☞ 干し豆腐 = 大豆から作られた豆腐の一種。  
脱水し布状になったものを麺の様に細切りにしています。

● Strips of Dried Tofu dried and flattened Tofu, cut into noodle-like strips and seasoned with rich sesame oil and salt

## ~ 冷菜 Cold Appetisers

5. 梅子番茄 冷菜 プチトマトの台湾風甘酢・・・・・・・・・・550  
👉皮を剥いたミニトマトを使った台湾風ピクルスです。

### ● Taiwanese Small Tomato Sweet Pickles

6. 爽口木耳 冷菜 キクラゲのニンニク甘酢あえ・・・・・・・・・・600  
👉プリプリのキクラゲとコクのある甘酢が合っています。

### ● Wood Ear Mushrooms with garlic and sweet vinegar sauce to enhance its jelly-like texture!

7. 皮蛋豆腐 冷菜 ピータンと豆腐のあえもの・・・・・・・・・・650

● **Pidan** also called "Century Egg", a duck egg fermented for 4-5 weeks served dressed with Tofu.

8. 姜葱白切鸡 冷菜 蒸し鶏の生姜.ネギソース・・・・・・・・・・800

**Steamed Chicken Breast** with ginger and negi onion sauce

(Negi : Japanese long white onion)

9. 口水鸡 冷菜 蒸し鶏の四川風ピリ辛山椒風味・・・・850  
👉『よだれ鶏』と呼ばれるスパイシーな四川の名菜。

### ●★ Sichuan Tender Chicken served in Sichuan pepper spicy sauce.

One of the famous Sichuan cuisine specialities.

10. 黄瓜蜇皮 冷菜 クラゲとキュウリのあえもの・・・・・・・・・・850

**Jelly Fish & Cucumber** marinated in sweet vinegar

11. 蒜泥白肉 冷菜 ゆで豚の薄切りニンニクソース・・・・・・・・850  
👉皮付き豚バラ肉とニンニク醤油風味の香味ダレ。

**Boiled Pork Belly** with a flavourful sauce of garlic, soy sauce and roasted sesame oil

12. 青麻鮮尤 冷菜 湯引きイカの青山椒ソースあえ・・・・・・・・950  
👉四川の青山椒の風味が効いたソース。

★**Squid marinated in Pre-matured Sichuan Pepper Sauce.** Squid is cooked ever so slightly so that there is still Sashimi rawness to it and seasoned with hot sauce that leaves spicy tingling feeling on your tongue.

## 海鮮

# Seafood

13.滑蛋虾仁 エビ入りふわふわ卵・・・・・・・・・・・・・・ 850

**Omelette with Shrimps** soft and fluffy, half-done open omelette.

14.脆皮虾仁 エビのサクサク揚げ・・・・・・・・・・・・・・ 950

**Batter-Dipped Fried Shrimps**

15.虾仁松子粟米 エビと松の実,トウモロコシの塩味炒め 1000

**Simple Stir Fry of Batter-Dipped Fried Shrimps, Pine Nuts & Corn**

16.干烧虾仁 エビのチリソース・・・・・・・・・・・・・・ 1300

● **Batter-Dipped Fried Shrimps with Chilli Sauce**

17.富贵芝麻虾 エビの特製マヨネーズソース・・・・・・・・ 1300

**Batter-Dipped Fried Prawn with Special Mayonnaise Sauce**

18.辣炒鲜尤 イカのピリ辛炒め・・・・・・・・・・・・・・ 950

● **Chilli Squid Stir Fry**

19.豆豉鲜尤 イカの豆豉(トウチ)炒め・・・・・・・・ 950

**Douchi-seasoned Stir-Fried Squid** (Douchi is fermented Black Soybean Sauce)

20.虾黄酱炒鲜尤 イカの蝦黄醬(エビ味噌ソース)炒め・ 1100

👉 蝦黄醬=天然エビから作られた黄金色のきめ細やかで滑らかなソースです。クセもなく、海鮮と相性抜群。

**Squid Stir Fry with tasty Prawn Tomalley Sauce**

21.炸鱼块 白身魚の唐揚げ・・・・・・・・・・・・・・ 950

**Batter-Dipped Flounder Fish**

## ~ 海鮮 Seafood

22.蒜茸蚝皇蒸鱼 白身魚のニンニクソース蒸し・・・・・・・・ 950

## Steamed Flounder in Garlic Sauce

23. 葱油海螺片 ツブ貝の湯引きネギソース . . . . . 1 2 0 0

👉湯引きツブ貝の上に白ネギと生姜+丸みのある醤油ダレ。

44.の料理と同じ味付けです。

**Whelk with White Negi Onion Stir Fry** (Whelk is a type of shellfish cooked ever so slightly so that there is still Sashimi rawness to it and seasoned with mild soy sauce.

(Negi : Japanese long white onion)

24. XO 酱爆螺片 ツブ貝の XO 醬炒め . . . . . 1 2 0 0

● **Whelk Stir Fry with XO Sauce** (XO Sauce : Hong Kong origin spicy seafood sauce.)

25. 海鮮锅巴 おこげの海鮮五目あんかけ . . . . . 1 3 0 0

**Crispy Rice Cake with Starchy Mixed Seafood & Vegetable Soup**

Enjoy the particular sound the rice makes when the soup is poured on it.

26. 麻辣锅巴软蟹 ソフトシェルクラブのピリ辛山椒風味 1 8 0 0

👉ソフトシェルクラブ=脱皮したての柔らかい蟹です。

●★ **Deep Fried Spicy Soft Shell Crab** mixed with pieces of crispy rice cake, seasoned with Spicy Sichuan Pepper. Goes great with your drinks.

27. 红扒鱼翅 フカヒレの姿煮 . . . . . 3 8 0 0

**Braised Shark Fin**

# 肉類

## Pork & Chicken

28. 红烧肉 中華風豚の角煮 . . . . . 1 2 0 0

👉 八角の効いた角煮と野菜をサッと炒めています。

**Anise-Seasoned Chinese Braised Pork Belly Stir Fry with vegetables**

29. 木耳炒肉 キクラゲと豚の炒め . . . . . 9 5 0

**Wood Ear Mushroom and Pork Stir Fry**

30. 葱爆猪肉 白ネギと豚の炒め . . . . . 9 5 0

**White Negi Onion and Pork Stir Fry**

31. 菠萝咕咾肉 酢豚 . . . . . 9 5 0

👉 パイナップルの入った一般的な酢豚です。

**Sweet & Sour Pork Stir Fry with Pineapple and Vegetable**

32. 黒醋咕咾肉 黒酢の酢豚 . . . . . 9 5 0

👉 深みのある風味を持つ黒酢をタップリ使った酢豚。

**Black Vinegar Sweet & Sour Pork Stir Fry with aged mild vinegar.**

Same vegetable as #31

33. 炸鸡 鶏の唐揚げ . . . . . 7 5 0

**Fried Chicken Thighs** in bite size

34. 宫保鸡丁 鶏とカシューナッツのピリ辛炒め . . . 9 5 0

● **Chicken & Cashew Nuts Hot Chilli Stir Fry**

35. 麻辣鸡丁 鶏と野菜の炒めピリ辛山椒風味 . . . . 9 5 0

●★ **Chicken & Mixed Vegetable Sichuan Style Stir Fry** seasoned with spicy

Sichuan pepper.

36. 油淋鸡 鶏の唐揚げ特製甘酢ソース . . . . . 1 0 0 0

**Fried Chicken Thighs in Special Sweet Vinegar Ginger Sauce**

# 春雨・豆腐

## Tofu & Vermicelli

37. 麻婆粉丝煲 鍋焼きマーボー春雨 . . . . . 850

●★ **Sichuan Style Ma Po Spicy Vermicelli Clay Pot**

Minced pork, white negi onion, bean vermicelli cooked in spicy red soup of Sichuan pepper and red chilli.

38. 鸡蛋炒豆腐 豆腐と卵のふんわり炒め . . . . . 750

● **Scramble Tofu & Eggs** with sweet soy sauce

39. 麻婆豆腐 マーボー豆腐 . . . . . 850

●★ **Sichuan Style Ma Po Spicy Tofu Clay Pot**

Minced pork, white negi onion, bean curd Tofu cooked in spicy red soup of sichuan pepper and red chilli.

# 野菜類

## Vegetable

40. 韭黄炒肉丝 黄ニラと細切り肉の炒め . . . . . 1000

👉 キニラ=柔かく香り高い、すこし高価な中国野菜です。

**Yellow Chinese Chives & Beef Strips Simple Stir Fry**

(Yellow Chinese Chives : More expensive vegetable in Chinese markets, rich in unique flavour)

41. 地三鲜 ジャガイモ・ナス・ピーマンの炒め . . 900

👉 素揚げした野菜をニンニク風味の味噌で軽くあえています。  
中国東北部の定番料理。

● **Veggie Stir Fry with Potato, Eggplants, and Green Bell Peppers**

Seasoned with garlic miso paste. A typical stir fry in North East China.

## ~ 野菜類 Vegetable

42. 蒜茸炒土豆丝 細切りジャガイモ炒めニンニク風味 . . 750

● **Potato Strips Garlic Stir Fry**

43. 魚香茄条 揚げナスのピリ辛甘酢あん . . . . . 800

● **Spicy & Sweet Braised Eggplant**

44. 葱油生菜 湯引きレタスのネギソース . . . . . 700

☞ 湯引きレタスの上に白ネギと生姜+丸みのある醤油ダレ。  
23. ツブ貝の湯引きと同じ味付けです。

● **Braised Lettuce with Negi Ginger Soy Sauce**

(Negi : Japanese long white onion)

45. 清炒油菜 チンゲン菜の塩味炒め . . . . . 600

● **Bok-choy Simple Stir Fry**

46. 八宝菜 はっぼうさい . . . . . 950

☞ 25. おこげ、50. 五目あんかけ焼き香港麺とは  
具材・味が同じです。

△ **Chop Suey - Mixed Vegetable & Seafood Starchy Soup Stir Fry**

47. 腐乳通菜 空芯菜の炒め 広東風腐乳風味 . . . . . 950

☞ 腐乳=豆腐に麴をつけ、塩水中で発酵させたもの。  
発酵食品特有の風味と旨味があります。

● **Water Spinach Bean Curd Stir Fry** seasoned with Cantonese fermented bean curd.

# 湯

## Soup

48. 酸辣汤 ピリ辛五目スープ(サンラータン) . . . . . 900

● Hot & Sour Soup Vegetable and Seafood

49. 瑶柱粟米汤 干し貝柱入りコーンスープ . . . . . 1 0 0 0  
△ Corn Soup with Dried Scallops

# 麺・米粉

## Noodles & Rice Vermicelli

50. 煎面 五目あんかけ焼き香港麺 . . . . . 1 0 0 0  
☞ 外側をパリッと焼いた細麺の上に五目あんがのっています。  
25 おこげ、46. はっぼうさいとは具材・味が同じです。

△ Hong Kong Style Crispy Pan Fried Noodles  
with Mixed Vegetable & Seafood starch soup  
This is the same type of soup as #25 and #46.

51. 蝦黄醬伊府面 焼きイーフーメン (蝦黄醬風味) . . . . . 1 2 0 0  
☞ 蝦黄醬 = 天然エビから作られた黄金色のきめ細やかで滑らかなソースです。クセもなく、海鮮と相性抜群。

☞ 伊府麺 (イーフーメン) = 「小麦粉と卵だけで練り上げた、独特の食感の細い平麺です」 エビ、黄ニラ 入り。

△ Pan Fried Flat Egg Noodles with Shrimps & Yellow Chinese Chives  
seasoned with tasty Prawn Tomalley sauce

52. 伊府湯面 五目汁そば (上記のイーフーメン使用) 1 0 0 0

△ Soup Egg Noodles with Mixed Vegetables & Seafood

## ~ 麺・米粉 Noodles & Rice Vermicelli

53. 香港炒面 香港やきそば . . . . . 8 5 0  
☞ ほんのりオイスターソース風味の香港風細麺焼きそば。

Hong Kong Style Fried Noodles with Oyster Sauce  
Noodles are thinner than the other noodles on the menu.



54. 葱花担担面 タンタンめん（汁麺） . . . . . 800  
👉辛さ控えめ、やさしい味。

△●★ Sichuan Dan-dan Soup Noodles

Our style of this soup is less spicy and mild, full of sesame flavour, topped with minced pork.

55. 肉丝炒米粉 焼きビーフン . . . . . 850

△ Fried Rice Vermicelli with Pork & a bit of vegetables

# 飯

## Rice

56. 炒饭 チャーハン . . . . . 800  
👉台湾ソーセージ、卵、ネギ、レタスの基本的なチャーハン。

**Fried Rice** with Taiwanese sausages, eggs, Negi, lettuce — typical fried rice.

57. 瑶柱蛋白炒饭 干し貝柱と卵白のチャーハン . . . . . 950  
👉自然な旨味がギュッと詰まった干し貝柱。後を引きます。

**Fried Rice with Dried Scallops & Egg White**

These dried scallops, which are key to the Chinese seasoning, have a lot of umami (a strong seasoning that defines the dish).

58. 海鮮炒饭 とびっこ海鮮チャーハン . . . . . 1200  
👉とびっこ(トビウオの卵)のプチプチ食感がアクセント。

**Seafood Fried Rice with Flying Fish Eggs**

Five different seafoods and lettuce with flying fish eggs that add a caviar-like texture when eaten.

59. 米饭 ごはん . . . . . 150

● Bowl of White Rice

# 点心

## Dim Sum

60. 煎餃 焼きギョーザ（六個） . . . . . 450

## Pan Fried Pork Dumplings

61. 水餃                      水ギョーザ（六個） . . . . . 450

## Fried Pork Dumplings in Soup

62. 麻球                      ゴマ団子（二個） . . . . . 200

- Fried Sesame Balls with sweet red bean paste fillings

**甜品** . . . デザート大きいです。二人分くらいあります。

**Desserts** ... Each comes with a large portion can be shared with two people easily.

63. 黑芝麻冰淇淋    黒ごまアイスクリーム . . . . . 400

- Black Sesame Ice Cream

64. 荔枝果冻              ライチゼリー . . . . . 400

- Lychee Jelly

65. 燕燕杏仁豆腐    エンエン杏仁豆腐 . . . . . 400

☞牛乳を使い、サッパリまろやかに仕上げました。

- En-En Original Creamy Almond Milk Pudding

This dessert contains cow milk as well to add a more creamy feeling.

※ 全て税込価格です。

※ All tax inclusive.

**中国菜 燕燕**

**En-En Chinese Restaurant**