

LA CARTE

文菜華アラカルト

拼盆／前菜

APPETIZER

- 本日の前菜盛り合わせ 2200円
 幻霜スペシャルポーク “肩ロース肉”の香港式自家製叉焼 1200円
 文菜華式ピータン豆腐 1200円
 蒸し鶏の冷製葱生姜ダレがけ 1400円
 鮭子漁港直送 鮮魚のカルパッチョ 1600円
 常陸牛肉のサラダ風 オリエンタル仕立て 1800円

湯 スープ

SOUP

- ふんわり卵と野菜のスープ 980円
 海の幸入りコーンポタージュ 980円
 和牛挽肉と豆腐のスープ 1200円

魚翅 ふかひれ

SHARK FIN

- 250g(約20cm) 特大フカヒレの姿煮 金貨ハムと季節の野菜を添えて 12000円(2~3名様)
 極上金翅のフカヒレスープ醤油仕立て 2400円(2~3名様)
 海胆と蟹味噌入り極上フカヒレスープ 1800円(1名様)

蔬菜／野菜

VEGITABLE

- お好きな本日入荷の季節野菜5種と黄韭の炒め 1400円～
 (お好みのお味付けをお選びいただけます)
 10数種の季節野菜ときのこがたっぷり入った野菜炒め 1400円
 旬野菜とエビ、イカ、ホタテと鶏肉の炒め 1600円

蝦、鮮貝、鮮魚、魷魚／海の幸

SEAFOOD

- 鮭子市場より本日入荷の鮮魚の香港名菜 姿蒸し 100g 1000円
 有頭大蝦と芝蝦、2つの蝦のチリソース 1800円
 小蝦のマヨネーズ和え 1400円
 殻つき大蝦と芝蝦と中国セロリのスパイシーカレー炒め 1800円
 紋甲イカとバジルのあっさり炒め 1200円
 ホタテと黄ニラ、旬の中国野菜の炒め 1600円
 豆腐のホタテのせ自家製XO醬蒸し 1400円

牛肉、猪肉、鶏肉／常陸牛、幻霜豚、筑波地鶏

MEAT

- シェフ厳選最高級黒毛和牛の極み
 極上部位“ザブトン”のステーキ香港式ニンニク辛味醤油と葱生姜ソース 4800円
 丸ごと牛頬肉と黒米のまっくろ煮 2600円
 常陸牛肉とピーマンの細切り炒め 1800円
 幻霜スペシャルポーク“骨付き三段バラ肉”の
 厚切りステーキのトンポーロー自家農園野菜の70℃蒸し添え 2000円
 幻霜スペシャルポーク“ロース肉”の酢豚 クラシックスタイル 1600円
 名物 地鶏の丸揚げ 1/4羽(1~2名様) 1400円
 1/2羽(3~4名様) 2800円
 1羽(5~6名様) 5600円
 地鶏の中国黒豆味噌炒め 1200円

鹹点心／点心

DIM SUM

- 点心三種盛り合わせ 600円
 肉シュウマイ(3ヶ) 600円
 蝦蒸し餃子(3本) 600円
 小籠包(3ヶ) 600円
 中国ソーセージと地鶏の蒸し物 600円
 中国蒸しパン(1ヶ) 200円

麵飯／麵、飯

NOODLE RICE

- シェフ得意の具沢山の五目あんかけ焼きそば 1200円
 海の幸とたっぷりレタスの炒飯 1400円
 大粗挽き豚の中国甘醤油仕立て炒飯 ナシゴレン風 1200円
 蒸し鶏とパクチーの麻辣ダレがけ汁なしそば 1400円
 黄金スープの上湯麵 900円
 蓮の葉包みチマキ(1名様) 600円

甜品／デザート

DESSERT

- 文菜華自慢の南杏、北杏、二種類の杏仁を使った杏仁豆腐 600円
 文菜華特製完熟マンゴープリン 600円
 タピオカとくわいのココナッツミルク 600円