

麻婆豆腐

廣東餃子房

最強焼餃子

SINCE 1973
<http://www.tenjiku.com>



▲生餃子、生焼売直売所/選りすぐりの材料や、水から生まれた当店自慢の餃子と焼売、ちまき、小籠包子。



▲豚ミンチ、キャベツ、ニラ、ニンニク、ショウガ等、多種類の新鮮な材料を使用し、丹念に仕上げられたギョーザやシューマイ。そして厳選された最高級の国産小麦粉を100%使用した栄養価満点の自家製麺。



▲料理展示会に出展し続けて行くなかで、調理師の技術も向上して行きます。



▲台湾から来日の楊麗娥姐々直伝の手づくりのちまき。現在は魚住で台北という名の台湾料理屋さんを経営されています。ぜひ一度行って下さい。



数々の優勝メダルや楯
 ▲中華料理世界大会の表彰式の模様。香港、シンガポール、マレーシアなど、世界12カ国より選出された202人の料理人のトップに、その名は朱連茹です。当店に8年いましたが、今は北京から指示しています。



▲小籠包の仕込み。餃子、焼売、マンゴプリン、リンゴ春巻等と、手作りにこだわっています。

ご来店ありがとうございます。私共は「中華菜館てんじく」を姫路、加古川、明石に出店してきましたが、長年思い描いてきた店を作ろうと、店や建具の設計をし、古い家具やアンティークの雑貨にいたるまで、中国の田舎まで出向き調達しました。特に料理には素材となる肉、米、野菜等の品質や産地（例えば、リンゴ春巻のリンゴも十種類以上のリンゴを春巻にした結果、青森産の「ふじ」が一番合っていました。）を吟味しております。そして、安心な野菜の食材にこだわりました。調理師も経験豊かな人を揃え、特に水餃子や小籠包などの点心には世界で一番の名師である「朱連茹」※現在は北京に帰郷中、弟子の王さんが調理を担当。この伊川谷店を「廣東餃子房」と命名しました。
 ※材料などを変えているため、他の「てんじく」とは同じメニューでも価格が違うものがあります。

料理の特長

当店では、植物油で炒め物などを調理していますから、脂肪を中和させ、女性の方でも安心してお召し上がりいただけます。ドレッシングの酢はリンゴ酢を使います。スープは、清湯スープといい、豚骨、鶏ガラ、野菜などを沸騰させずに長時間煮込んだ澄んだスープです。最近ではラーメン専門店などで大量の豚ガラや背脂などを沸騰させ、煮込んだ白湯スープが流行っていますが、澄んでいてこくがあるスープは経験豊富な熟練の調理人だけに可能です。そして、ほとんどの料理にはカキ油を使っています。カキ油には解毒作用があり、肝臓の働きを助け、視力の衰弱にも優れた効力があるといえます。ギョーザなど、にんにくが入っている料理がありますが、にんにくに含まれている「スコルジニン」が血液の循環を良くし、心臓を強め、胃液を分泌し、体内毒素を分解して疲労を回復します。がんの予防にも効果があります。そして、今では家庭や飲食店で鉄鍋を使うことがなくなりましたが、当店では多数が鉄鍋で料理をしています。その事により鉄分が吸収されるのです。
 ※特別な食品にアレルギー体質のある方はスタッフまでお申し出下さい。

小卓コース

(当日注文OK)

225 **A.3,660円** (税別) **セット** (2名様分)

- ★棒棒鶏 ★海老チリ小 ★ブロッコリーと海老イカ炒め小
- ★芙蓉蟹小 ★角煮パン包み2個 ★海老ワンタンスープ
- ★杏仁豆腐2個

226 **B.4,350円** (税別) **セット** (約3名様分)

※4名様なら+322円(税別)で角煮、ゴマ団子を人数分にする事をおすすめします。

- ★蒸し豚の四川ソースかけ ★九州豚の角煮小
- ★海老のチリソース煮 ★卵春巻 ★卵スープ
- ★きくらげと卵の炒め ★海老焼きめし ★ゴマ団子

227 **C.6,000円** (税別) **セット** (約3名様分)

※4名様なら+697円(税別)で杏仁豆腐、貝柱ちまき、小籠包子を人数分にする事をおすすめします。

- ★子持ちにしんの酢のもの ★海老のマヨネーズあえ
- ★油淋鶏 ★フカヒレスープ ★酢豚 ★小籠包子
- ★ホタテ貝柱ちまき3個 ★杏仁豆腐3個



イメージ写真

228 **D.6,600円** (税別) **セット** (約3名様分)

※4名様なら+782円(税別)で蟹焼売、揚物、マンゴプリンを人数分にする事をおすすめします。

- ★バイ貝の老酒蒸し ★台湾蒸し鶏 ★クラゲの酢のもの ★蟹焼売
- ★油爆蝦 ★ほたて・海老・野菜のクリーム煮 ★海老天ぷらと卵春巻
- ★薬膳スープ ★おこげの海鮮あんかけ ★マンゴプリン3個

ご家族で宴会
しませんか?

宴会

宴会の引出物やおみやげに、
広東餃子房の点心セットと
料理セットはいかがですか?
(1,800円(税別)~8,700円(税別))

- ・5名様以上送迎バス有 28名×2台・25名×1台・9名×1台
- ・昼前11:00~深夜3:00
- ・酒類、ジュース類 飲み放題 1,100円(税別)

※カラオケも用意できます。前もってお申し付けください。

【使用料】3,000円(税別)

まずは宴会スタイルを
お決めください。

中華風 一卓ずつ大皿で料理がでできます。野菜で作った花や、彫り物などで飾った華やかな料理で、宴会が一段と盛り上がります。 ※デザート等は1人前ずつ。

会席風 お1人様ずつ会席料理風に料理がでできます。女性同士や目上の方など一緒にの宴会に、気兼ねなく食事が出来ます。

点心食べ放題風 焼売や餃子などの多くの点心料理を2時間以内食べ放題です。
※土日、祝日、12月はお断りする場合があります。お問い合わせください。



イメージ写真

中華風宴会



会席宴会

お昼だけコース 昼も夜もコース

230 お1人様

1,720円(税別)コース

AM11:00~夕5:00

- ・棒棒鶏
- ・海老のマヨネーズあえ
または、海老のチリソース煮
- ・卵春巻と海老の天ぷら
- ・中華ちまき
または、豚角煮のパン包み
- ・ワンタン小
- ・海老韭菜餃子
- ・杏仁豆腐
- ・ドリンクバー

236 お1人様

3,000円(税別)コース

・前菜

(蒸し鶏、ピータン生姜し
ょうゆかけ、きゅうりの甘
酢漬、蒸豚四川、パイ貝
の老酒蒸、子持ちにしん
の酢のもの)

- ・棒棒鶏
- ・海老のマヨネーズあえ
- ・点心(ハーカオ、蟹シューマイ)
- ・蓮根と椎茸のオイスターソース煮
- ・フカヒレスープ
- ・ホタテ・海老・野菜のクリーム煮
- ・揚物(卵春巻・海老の天ぷら)
- ・中華ちまき
- ・杏仁豆腐



イメージ写真

中華宴会

231 お1人様

2,000円(税別)コース

- ・棒棒鶏
- ・蒸し豚の四川ソースかけ
- ・イカのうま煮
- ・海老のチリソース煮
- ・卵スープ
- ・酢豚
- ・油淋鶏
- ・炒飯
- ・餃子
- ・杏仁豆腐

232 お1人様

3,000円(税別)コース

・前菜

(クラゲの酢のもの、きゅうり
の甘酢漬、肉団子、蒸し鶏)

- ・鶏とカシュナツツのオイスター炒め
- ・野菜と海老イカ炒め
- ・ホタテのマヨネーズあえ
- ・海老カルパッチョ広東風
- ・あんこうの青ネギ油淋ソースかけ
- ・海老のチリソース煮
- ・フカヒレスープ
- ・卵春巻と鶏の揚げ物
- ・おこげの八宝あんかけ
- ・蝦餃
- ・杏仁豆腐

233 お1人様

4,000円(税別)コース

・前菜

(きゅうりの甘酢漬、イカの
四川ソースかけ、クラゲの
酢のもの、パイ貝の老酒
蒸、蒸し鶏、豚の軟骨の黒
コシヨー味)

- ・鯛の広東風さしみ
- ・蓮根と椎茸のオイスターソース煮
- ・エビのマヨネーズあえ
- ・小籠包子
- ・ホタテと白菜のクリーム煮
- ・卵春巻と海老天ぷら
- ・フカヒレスープ
- ・ブロッコリーと海老イカ炒め
- ・さっぱり水餃子
- ・貝柱ちまき
- ・デザート

234 お1人様

5,000円(税別)コース

・前菜

(子持ちにしんの酢のもの、
きゅうりの甘酢漬、クラゲ
の酢のもの、蒸し鶏、ロブ
スターの前菜)

- ・鯛の広東風さしみ
- ・ホタテのマヨネーズあえと
甘醤油からめのスベアリブ
- ・白菜と蟹の煮もの
- ・ホタテ・海老・イカ炒め
- ・大海老のチリソース煮
- ・蟹とフカヒレのスープ
- ・蟹焼売
- ・卵豆腐の干貝あんかけ
- ・エビ天とイカ天ぷら
- ・おこげの海鮮あんかけ
- ・果物

・お料理が変わる場合
があります。

・他にもお1人様1,000円
(税別)~6,000円(税別)
以上の宴会まで、
ご相談ください。

・ただいま、幹事様に
おみやげ進呈中。
(3万円以下の宴会は
スタンプサービス)

・今なら1,100円(税別)で
酒、ジュース、お茶、
飲み放題。

・カラオケも用意でき
ます。
ご予約ください。
3,000円(税別)

点心食べ放題宴会

235 大人お1人様 2,500円(税別)コース

(小学生1,200円(税別)、小学生未満500円(税別)、3才以下無料)

※2時間以内に食べられる注文に限ります。
※食べ放題、飲み放題共に最終オーダーはお聞きしませんのでご了承下さい。
※お持ち帰りは禁止です。お持ち帰り分は料金を頂戴いたします。

基本メニュー(最初にお出しする料理です)

- 棒棒鶏
- 蒸し豚四川ソースかけ
- 酢豚
- 最強焼餃子
- 海老のマヨネーズあえ
- 卵春巻
- 炒飯
- 卵スープ

あと、お好き
なメニューを
食べ放題!!
(宴会開始から
2時間以内)

- ・台湾蒸し鶏
- ・鶏の唐揚
- ・蒸し豚四川ソースかけ
- ・豚角煮のパン包み
- ・最強焼餃子
- ・揚餃子
- ・さっぱり水餃子
- ・海老と非の水餃子
- ・海老と非の焼餃子
- ・采さんの水餃子
- ・子持ちにしんの酢のもの
- ・水餃子風海老ワンタン
- ・豚の軟骨の黒コシヨー味
- ・揚シューマイ

- ・蟹しゅうまい
- ・海老しゅうまい
- ・特製しゅうまい
- ・豚まん
- ・小籠包子
- ・卵春巻
- ・広東焼豚
- ・ニラレバ炒め
- ・ニラ卵炒め
- ・もやし炒め
- ・ナスみそ炒め
- ・マーボ豆腐
- ・きゅうりの甘酢漬
- ・クラゲの酢のもの
- ・焼きそば
- ・五目焼きそば
- ・マーボ焼ソバ
- ・ラーメン小
- ・中華ちまき
- ・炒飯
- ・おかゆ
- ・ご飯
- ・杏仁豆腐
- ・ゴマ団子

●お料理は品切れになる場合があります。





浙江省「かめ出し」紹興酒

※当店では紹興酒の深い味わいと豊かな香りを味わっていただくため、砂糖をお出ししております。なお常温でお飲みいただく場合は砂糖は含まれておりません。



239 廣東餃子房特製 最強スタミナ酒

特 500円 税別

中国では薬酒として有名な五加皮酒に冬虫夏草や乾燥蛇、シカや蛇のペニス、タツノオトシゴ、高麗人参などを漬け込んだお酒です。

中国酒は大別すると黄酒、白酒、薬酒の3種類になります。黄酒のなかで上質で美味しいものが老酒の名前で呼ばれ、その中で紹興で作られたものが特に美味しいと紹興酒という名で世界にその名が知られています。おもしろい話を一つ。日本では老酒を飲む時に氷砂糖を入れる人がいますが、中国では最近まで家庭で自分の家の酒を醸造していました。そして友人などにふるまう時に「うちの酒はまずくてすみません。砂糖でも入れてお飲み下さい」と言って勧めるのがならわしでした。まじめな日本人がそれを聞き氷砂糖を本当に入れたと言うのが始めだといひます。

紹興酒

- 240 かめ出し紹興酒(180ml)(常温・燗) 410円 税別
- 1 かめ出し紹興酒 特大(500ml) 1,020円 税別

ビール

- 2 ビール(大瓶) 420円 税別
- 3 ビール(小瓶) 320円 税別
- 4 特 生ビール(大) 660円 税別
- 5 特 生ビール(中) 480円 税別
- 6 特 生ビール(グラス) 260円 税別
- 7 ノンアルコールビール 270円 税別

日本酒

- 8 日本酒(燗・冷) 310円 税別
- 9 特 黒松剣菱(燗・冷) 470円 税別

焼酎

- 25 芋焼酎(お湯割り・水割り・烏龍茶割り) 380円 税別
- 31 米焼酎(お湯割り・水割り・烏龍茶割り) 380円 税別
- 30 麦焼酎(お湯割り・水割り・烏龍茶割り) 380円 税別

酎ハイ

- 11 レモンサワー 330円 税別
- 12 ライムサワー 330円 税別

ウイスキー

- 43 ハイボール 370円 税別
- 10 水割 320円 税別

カクテル

- 241 梅酒 420円 税別
- 46 梅酒ソーダ 360円 税別
- 13 巨峰酒ソーダ 320円 税別
- 14 杏露酒(あんずのお酒)(180ml) 420円 税別
- 15 上海オレンジ(杏露酒とオレンジのカクテル) 360円 税別
- 16 チャイナプリンセス(杏露酒とウーロン茶のカクテル) 360円 税別
- 17 桂花陳酒(きんもくせいのお酒)(180ml) 420円 税別
- 18 桂花陳酒ビール(桂花陳酒と生ビールのカクテル) 360円 税別
- 19 山査子酒(さんざしのお酒)(180ml) 420円 税別
- 20 ドラゴンズアイ(さんざしのサワー) 320円 税別
- 21 上海サンセット(さんざしとジンジャーのカクテル) 360円 税別
- 22 天津ミルク(栗のお酒とミルクのカクテル) 360円 税別
- 23 マンゴ娘(マンゴ酒とオレンジのカクテル) 360円 税別

ノンアルコールカクテル

- 26 シャーリーテンプル(ジンジャーとグレナデンのカクテル) 300円 税別
- 27 サラトガクーラー(ジンジャーとライムのカクテル) 300円 税別
- 28 カシスソーダ 300円 税別
- 29 カシスオレンジ 300円 税別

ソフトドリンク

- ドリンクバー 無料
- 32 ソフトドリンクだけの方はドリンクバー 280円 税別

印の料理はすべてお持ち帰りできます。



茶

中国では当初お茶は薬として飲まれていたといわれています。昔の人々がお茶の中に見いだしていた健康的効果。それが最近科学的に解明されています。お茶に含まれる多くの成分の中で一つだけ紹介したとしても、ウーロン茶ポリフェノールには、中性脂肪やコレステロールの低下、虫歯予防、アトピー性皮膚炎の改善、肌の保湿能力を高め皮脂バランスを整える等です。中国茶は脂肪を溶かすと言われますが、実際に脂肪を溶かすわけではなく、継続的に飲むことで脂肪代謝の機能が促進され、それによって肥満が抑制されます。

しかし、そのような効能よりも、ゆっくりとした時間の中、気のおけない仲間とお茶を飲んで、いまの時間を、そして人生をゆっくりと楽しんでください。



緑茶

中国茶の中で、最も歴史が古く消費量も最も多い日本茶のルーツ。日本の緑茶が蒸すのに比べ、茶葉を摘み取った後、すぐに釜で煎ります。

242 りんじんちゃ
龍井茶
¥290 (税別)



黒茶

緑茶として仕上げた茶葉を高温多湿のところで長時間ねかせて作ります。長期熟成されたものほどよいとされ高価。香港で日常的に飲まれているのが黒茶のプーアール茶です。

243 ぶーあーるちゃ
普洱茶
¥290 (税別)



青茶

おなじみのウーロン茶や鉄観音などがこのグループです。生長した茶葉を日光などにさらし、その後かくはんするなどして、さらに発酵を促進します。日光に当たる間に葉が縮れるその形も独特です。

244 こうざんちゃ
高山茶
¥290 (税別)



花茶

緑茶などの茶葉に花片を混ぜ込んで、花の香りをつけたタイプと、菊などの花を乾燥させたタイプがあります。

245 てっかんのんちゃ
鉄観音茶
¥290 (税別)



248 造形ジャスミン茶
¥290 (税別)



茶葉を糸で結わえて作ります。グラスの中で広がっていく花をお楽しみください。

34 ジャスミン茶ティーパック
¥190 (税別)



247 高級ジャスミン茶
¥290 (税別)



246 八宝茶
¥290 (税別)



菊の花や、くこの実などが入った。美容や体に良いとされるお茶です。少し甘い。

33 うーろんちゃ
烏龍茶ティーパック
¥190 (税別)



前菜



台湾蒸し鶏.....¥440 (税別) 35

国産若鶏の骨付き腿を蒸し、特製焼酎醤油のタレが絶品。



雲白肉 蒸し豚の四川ソースかけ ¥410 (税別) 36

ラー油とニンニク醤油がおいしい。

お申付け下されば、お料理にお入れします。

香菜... ¥150 (税別) 47

入れると美味しいお料理

- 皮蛋と鶏きゅうりのニンニク醤油あえ
- パイ貝の老酒蒸し ●ニラ卵の甘酢あんかけ
- 豚の軟骨の黒コショウ味 ●ニラレバ炒め
- ニラ卵炒め ●太もやし炒め
- 鶏とセロリとカシュナッツのオイスター炒め
- 回鍋肉 (豚肉の味噌炒め) ●油爆蝦
- さくらげと卵の炒め ●海老のうま煮
- ホタテの干貝ともやしの卵炒め
- 四川担々麺 ●台湾やきそば (ビーフン)
- 上海焼きそば ●中華おかゆ



棒棒鶏.....¥500 (税別) 38

蒸し鶏とクラゲの自家製胡麻ソースかけ



クラゲの酢のもの... ¥500 (税別) 41



ブロッコリーのマヨネーズサラダ ¥330 (税別) 40



鯛の広東風さしみ... ¥5,000 (税別) 37

●前日までに
ご予約ください。



子持ちにしんの酢のもの ¥370 (税別) 42

にしんの子のプチプチした食感が良。



キュウリの甘酢漬 ¥280 (税別) 39

甘さとピリツと感。



点心と料理



ピータンのみもあり ¥200 (税別)

皮蛋と鶏きゅうりのニンニク醤油あえ ¥490 (税別) 45

やきぎょうざ 日本最強焼餃子

選びに選んだ食材。30年間試作を重ねた仕込み方法。完璧と見えてもミンチの脂身の少しの違いや、季節による野菜の堅さや甘味の違い。常に頂点を求める経験豊富な熟練の調理人。



最強焼餃子 ¥310 (税別) 50

生持ち帰り用 (1人前) ¥280 (税別)



笑さんの水餃子..... ¥370 (税別) 52

本場で餃子といえば水餃子。潘陽出身の笑さんの水餃子は絶品。



えび なら やまぎょうざ
海老と菰の焼餃子... ¥400 (税別) 51
手作りの皮と新鮮でジューシーな具。



おすすめ
しょうろんばお す
小籠包子..... ¥380 (税別) 59



さっぱり水餃子..... ¥440 (税別) 99
水餃子に大根おろしとポン酢をかけました。



えび ち めんぎょうざ
海老蒸し餃子..... ¥360 (税別) 88



えび しゅうまい
海老焼売..... ¥350 (税別) 75



すいぎょうざ えび
水餃子風海老ワンタン ¥390 (税別) 55



(国産九州豚使用)
豚角煮のパン包み... ¥310 (税別) 94



特製しゅうまい..... ¥270 (税別) 56
千貝醬がジューシーな自慢の品です。



えび なら すいぎょうざ
海老と菰の水餃子... ¥400 (税別) 53



焼小籠包子..... ¥270 (税別) 54



かに しゅうまい
蟹焼売..... ¥360 (税別) 73



しょう
周さんの豚まん..... ¥160 (税別) 57



らおちゅう
パイ貝の老酒蒸し... ¥430 (税別) 58



カントンのリブ..... ¥398 (税別) 49
甘醤油にからめた、やみつきスペアリブ



豚の軟骨の
黒コショウ味..... ¥350 (税別) 74

印の料理はすべてお持ち帰りできます。 唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

豚骨の中でも少量しかとれない脇腹の中にある軟骨を時間をかけて骨が柔らかくなるまで湯がきます。カルシウムを取るならこれ!



鎮江黒酢を使った酢豚 ¥730税別 64
 (小) ¥490税別 65

日本の黒酢が米を使うのに対し、中国の黒酢はもち米で作られ、効用は有名で中でも鎮江の黒酢は特に有名。豚への肉の柔らかさも良。



おすすめ

海老のマヨネーズあえ ¥800税別 62
 (小) ¥570税別 63

現在一番人気の一品。下のレタスと一緒に食べるとよりおいしい。



おすすめ

ゆーぼーしゃー 油爆蝦 ¥840税別 95

殻付エビの甘辛炒め殻のままお召し上がり下さい。



えび 海老のチリソース煮 ¥800税別 60
 (小) ¥570税別 61

ニンニク、姜と豆板醤、トマトケチャップを炒めた香ばしさ。そこへ酒釀(甘酒のようなもの)を入れ甘みをつけました。



ふいよう はいかにたま 芙蓉蟹(蟹卵) ¥750税別 76
 (小) ¥510税別 77



はっほうざい 八宝菜 ¥720税別 70



蓮根と椎茸のオイスターソース煮 ¥580税別 68



(国産九州豚使用)
 豚の角煮 ¥840税別 71
 (小) ¥650税別 72

時間をかけてトロリとするまで蒸しています。



まーぼーなす 麻婆茄子 ¥580税別 98
 山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。



白菜と蟹の煮もの ¥620税別 66



海老のうま煮 ¥800税別 97



ホタテのマヨネーズあえ
 (4コ) ¥730税別 101
 (2コ) ¥390税別 102



ブロッコリーと海老イカ炒め ¥750税別 81
 (小) ¥560税別 82



かんどん
広東ダック.....**¥780** 税別 78

北京ダックが皮だけを食べるに対して、肉も楽しめるように飼育された脂の少ない鴨を使っています。



レタスのひき肉包.....**¥590** 税別 92

追加レタス(200円税別)



 鶏とセロリとカシュナッツの..... **¥710** 税別 85

オイスター炒め

(小) **¥550** 税別 86



おすすめ

 ほたて・海老・チンゲン菜のクリーム煮 **¥830** 税別 44



 ニラレバ炒め..... **¥500** 税別 79

栄養たっぷりの定番。



 ニラ卵炒め..... **¥580** 税別 83

(小) **¥440** 税別 84



 太もやし炒め..... **¥440** 税別 89

(小) **¥370** 税別 90



 茄子味噌炒め..... **¥450** 税別 87



 ニラ卵の甘酢あんかけ

¥490 税別 67



 回鍋肉(豚肉の味噌炒め)

¥490 税別 91



 きくらげと卵の炒め **¥590** 税別 93

木くらげと海くらげ両方のコリコリ感をお楽しみ下さい。



 広東焼豚..... **¥460** 税別 69

オーブンから出した焼豚にオレンジ蜜と黒コショウをかけました。(香港では蜂蜜を使います)



 ホタテの干貝ともやしの卵炒め

¥590 税別 100

 印の料理はすべてお持ち帰りできます。  唐辛子、ラー油入り  ニンニク入り

本場四川省

郫县豆瓣醬

山椒味

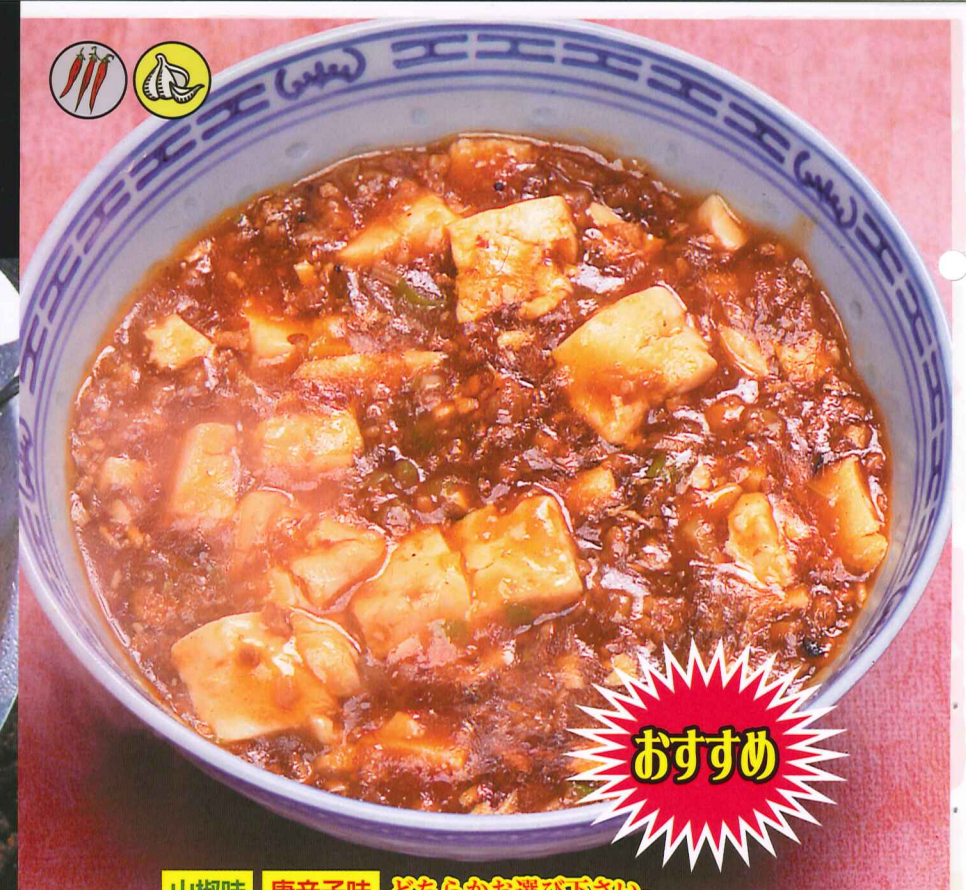
播州播磨は宍粟の朝倉実山椒を使った山椒麻婆料理

唐辛子味

大きな唐辛子やピーナッツなどでコクがある唐辛子麻婆料理



※食べる際にもう一度召し上がる前、取り回しをお願いします。



おすすめ

山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。



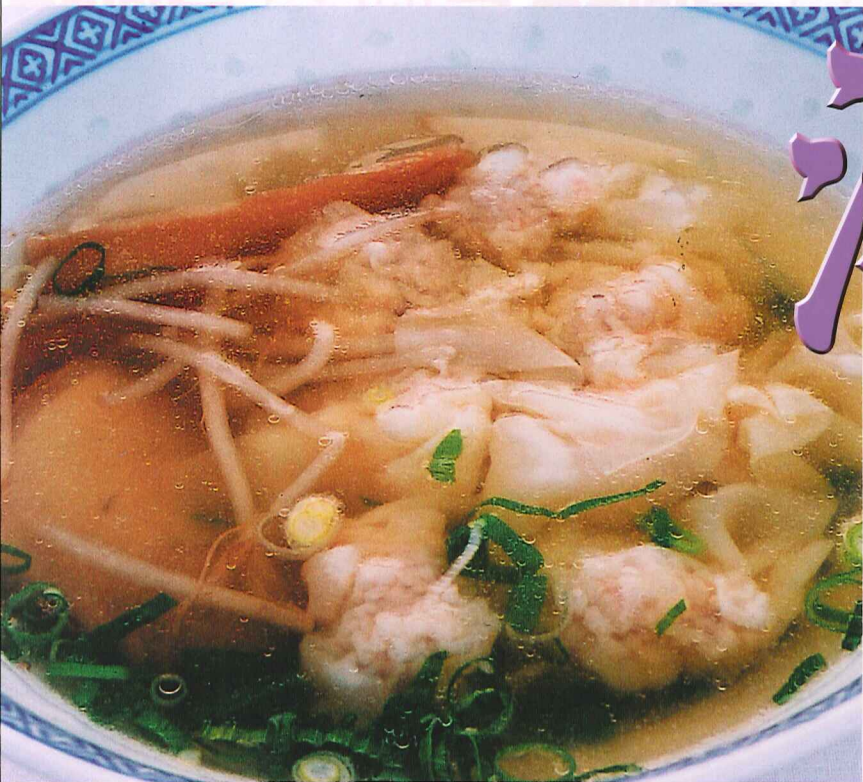
ちんまーぼーとうふ

陳麻婆豆腐..... **¥530** (税別) 96

本場の郫县豆瓣醬と山椒の実で作った本物。本当はもっと辛いのですが、辛さを控えています。お申し下されば辛いいたします。



普通 辛口 どちらかお選びください。



湯



やくぜん

薬膳スープ..... **¥660** (税別) 118

冬虫夏草入り..... **¥960** (税別) 122

本物です。基となるスープに台湾の台北の油化街（漢方薬の間屋街）まで直に行って本当に体に良い物、そしてスープに合う物を調査してもらった四物湯を使っております。もちろん体に良いだけでなくおいしい。



えび

海老ワンタン..... **¥430** (税別) 119

清湯スープと特別製造の薄皮ワンタンに包んだ海老のプリプリ感がとても良。



ふかひれ

鱧鱔スープ..... **¥800** (税別) 120

もしかして10年後には食べられなくなるかも？



卵スープ

..... **¥430** (税別) 121



印の料理はすべてお持ち帰りできます。



唐辛子、ラー油入り



ニンニク入り



揚



鶏の唐揚げ.....(5個) **¥780** (税別) 105
 (3個) **¥500** (税別) 106

丸ごとの鶏をつぶして1日間秘伝のタレに漬け込みます。骨付きで、モモ肉や手羽も入っています。



揚げ餃子..... **¥340** (税別) 107



油淋鶏..... **¥690** (税別) 111

鶏の唐揚げにたっぷり青ネギと油淋ソースをかけました。



卵春巻..... **¥560** (税別) 108
 (1本) **¥260** (税別) 109



あんこの青ネギ油淋ソースかけ..... **¥620** (税別) 114



海老天ぷら..... **¥610** (税別) 112



揚げ焼売..... **¥390** (税別) 110



いか天ぷら..... **¥790** (税別) 113

印の料理はすべてお持ち帰りできます。 唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

デザート点心

(デザート点心)



特に
おすすめ

あんぱん 廣東餃子房特製杏仁豆腐 ¥260 (税別) 126



タピオカミルク…… ¥270 (税別) 129



まっちゃあんぱん 抹茶杏仁…… ¥270 (税別) 127



おすすめ

青森産の「ふじ」を
自家製のカスタードクリームと
一緒に包みました。

リンゴとカスタードクリームの自家製春巻 ¥310 (税別) 131



ご注文を頂いてから
オーブンで焼きます。
(焼き時間約15分)

香港エッグタルト ¥310 (税別) 132



ゴマ団子 (緑茶味) ¥210 (税別) 130
生持ち帰り用1個75円(税別)



特に
おすすめ

生のマンゴをそで切りにして生クリーム
や粉ゼラチンと混ぜ
合わせます。
※生のマンゴを使う
のは関西では他にない
と思います。(た
ぶん)
冬季は少しすっぱく
なります。

香港マンゴプリン…… ¥300 (税別) 135



ご注文を頂いてから
オーブンで焼きます。
(焼き時間約15分)

香港パイナップルパイ ¥310 (税別) 134



中華ポテト ¥430 (税別) 133

いつの時代もみんなの人気者。

廣東餃子房のお料理やデザートをおみやげにしませんか？

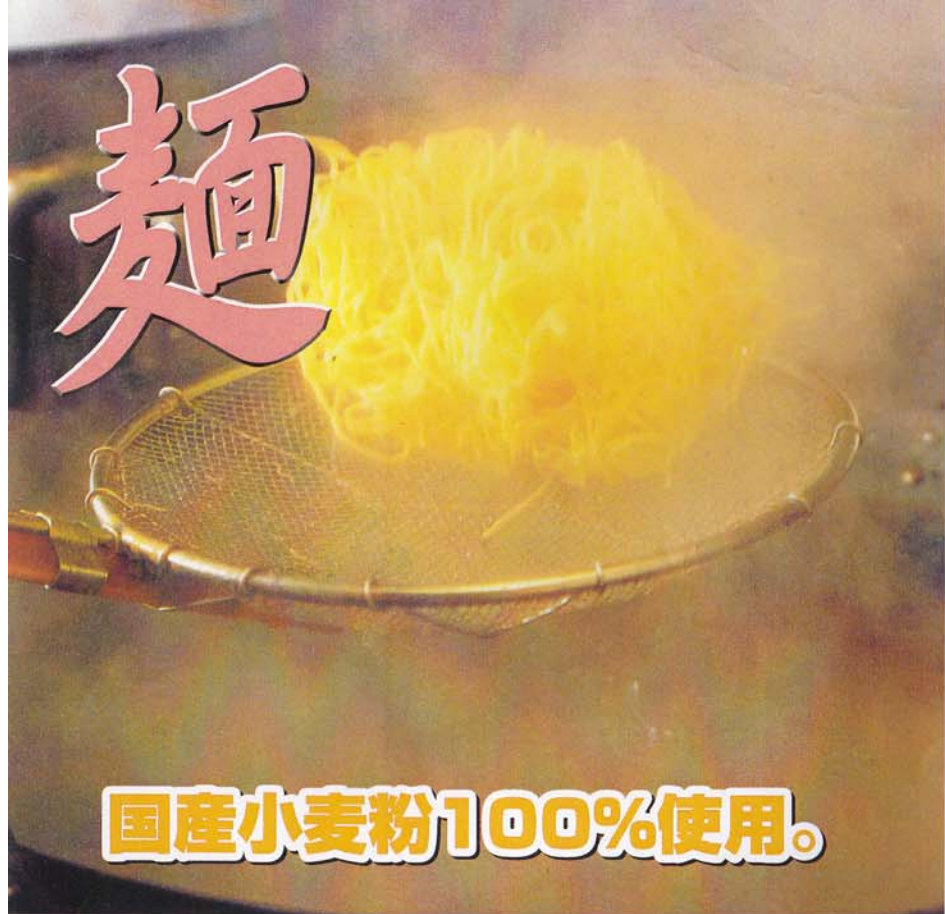


印の

お料理はすべて
お持ち帰りできます。

※杏仁豆腐、プリンは景德鎮の
食器付ですので店内価格 +
31円頂戴いたします。

麺



国産小麦粉100%使用。



40年前の味 中華そば

¥470税別 [140]

(小) ¥390税別 [141]

店主の祖父が屋台を出していた頃からの懐かしい味!!



特におすすめ

八宝菜めん

¥740税別 [142]



チャーシューめん ¥640税別 [148]



酸辣湯麺…… ¥650税別 [144]



チャンポンめん…… ¥610税別 [147]



五目汁そば…… ¥570税別 [154]



ワンタンめん ¥650税別 [153]



青ネギたっぷりらーめん ¥560税別 [149]
(小) ¥460税別 [150]



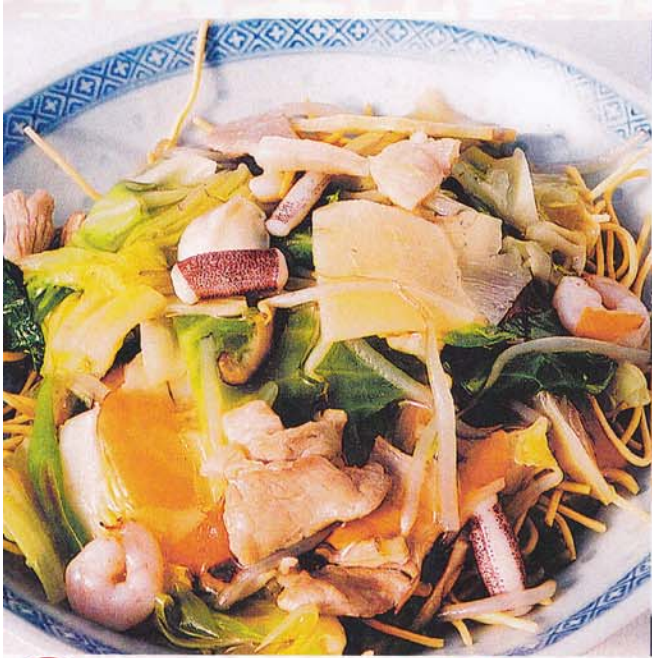
ふかひれめん…… ¥820税別 [146]




四川担々麺… ¥590税別 [151]
(小) ¥480税別 [152]




広東五目焼そば ¥620税別 [157]



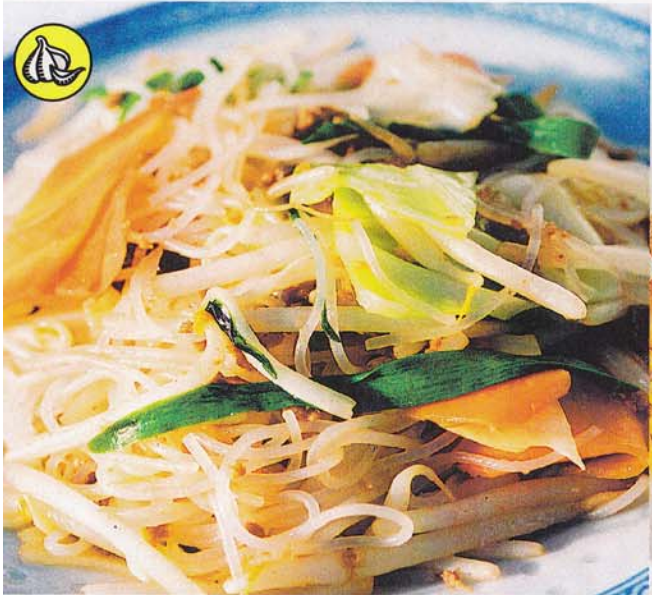
 **揚げそば** …… **¥590** 税別 (158)
パリパリした麺に五目あんをかけて




 **五目焼そば** …… **¥600** 税別 (156)
下はパリッと中はやわらかい麺に五目あんをかけて。




冷麺 (季節もの) …… **¥620** 税別 (155)




 たいわん
台湾やきそば …… **¥560** 税別 (159)
(ビーフン)



 しゃんはい
上海焼そば …… **¥560** 税別 (160)
あんをかけない醤油味の焼そば



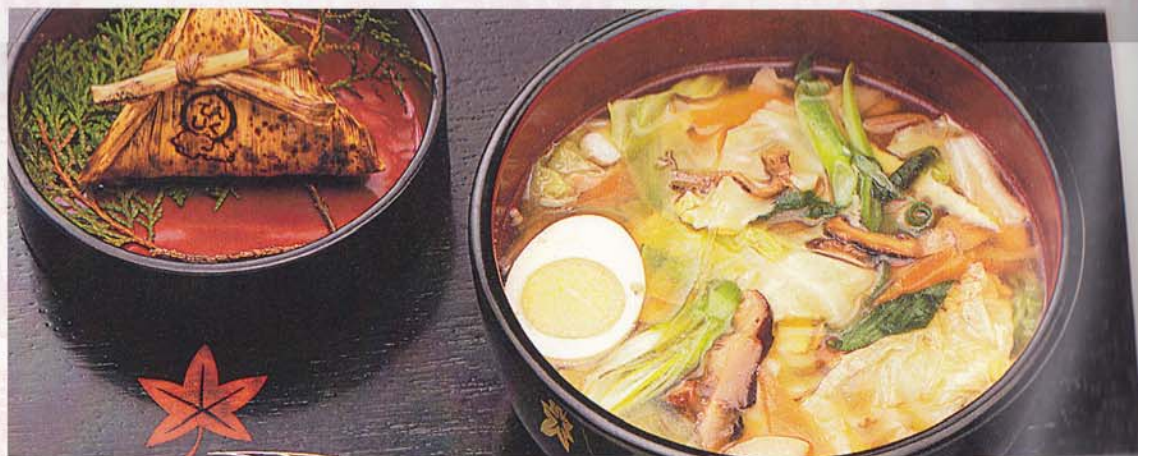
 **マーボ焼そば** …… **¥630** 税別 (161)
名物になっています。
山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。

セット



めいめい
妹妹セット (レディースセット) **¥1,250** 税別 (166)

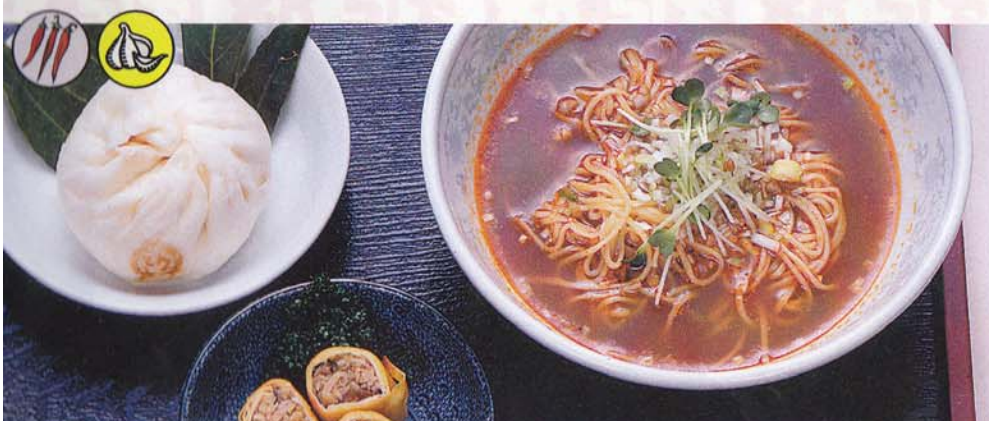
サラダ + 焼きめしorちまき + 海老のマ
ヨネーズあえor海老のチリソース煮 + マン
ゴ布林 + 小スープ + ドリンクバー



しゅんしゅん
春春セット (ちまきと五目そば) …… **¥720** 税別 (167)






こくう
悟空セット (八宝菜麺と杏仁豆腐としゅうまい) **¥850** 税別 (168)



はっかい
八戒セット (豚まんと春巻と担担麺) …… **¥740** 税別 (169)



半ちゃんらーめん (やきめしとらーめん) …… **¥640** 税別 (170)

 印の料理はすべてお持ち帰りできます。  唐辛子、ラー油入り  ニンニク入り

飯

炒飯は火力とタイミングが命。

極上の米(コシヒカリ)と具材が混ざり合い、旨味が出たその時、熱せられた鍋に醤油をたらす。ジャーという音と共に香ばしさがしみ入る。



えび やきめし
海老炒飯..... ¥600 (税別) 176



当店のちまきは、もち米100%を蒸し、そこへ豚角煮や海老などを五香(有名な香辛料で八角、桂皮、クローブ、山椒、陳皮)などと合わせ、峰山から採取してきた熊笹で包んでいます。竹の子の皮でないのは、より香り殺菌効果が高いからです。

中華ちまき..... ¥240 (税別) 180



ホタテ貝柱ちまき ¥310 (税別) 187



やきめし
炒飯..... ¥500 (税別) 175



かに やきめし
蟹炒飯..... ¥680 (税別) 177



てんしん
天津焼飯(甘酢タレ) ¥680 (税別) 182
(醤油タレ) ¥680 (税別) 183



てんしん どん
天津丼..... ¥570 (税別) 184

甘酸っぱい味です。一度食べると毎回ご注文される方と、お口に合わず味付けを間違えているのではないかとと思われる人に分れます。



たまねぎ やきめし
ピーマンと玉葱のガーリック炒飯
¥610 (税別) 178



米に特別こだわりました。他の食材は、蒸したり、ゆでたりで調理技術によりおいしくできるのですが、そのまま炊きあげる米は素材を最高級品にするしかありませんでした。



ごはん(丹波産こしひかり) ¥200 (税別) 190
小(半分) ¥120 (税別) 191



まーぼん
麻婆丼..... ¥580 (税別) 185
山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。



ちゅうか どん
中華丼..... ¥560 (税別) 179



中華おかゆ(小) ¥290 (税別) 181
(ごはん丹波産こしひかり)

鍋粿

中国では昔おこげができる乾燥保存しておいて、それを油で揚げ、五目あんをかけて食べていた庶民の食べ物でしたが、あまりのおいしさに皇帝もが食する料理になっていきました。あんをかけるときの音も楽しんでください。



おこげの五目あんかけ.....**¥610** (税別) 186



おこげの八宝あんかけ.....**¥780** (税別) 188



おこげの海鮮あんかけ.....**¥1,090** (税別) 189

定食



📦 廣東定食 A (ごはん) ...**¥1,290** (税別) 209



📦 廣東定食 B (ちまき) ...**¥1,330** (税別) 210



📦 お子さま定食.....**¥590** (税別) 208



急なお客様や、本格的なお酒の肴... てんじくの生餃子がお宅の冷蔵庫にあれば本当に便利。

生餃子

1人前..... **280円** (税別)
 4人前セット... **1,120円** (税別)
 6人前セット... **1,680円** (税別)

お昼の定食

印の料理はすべてお持ち帰りできます。

(17:00)まで



ふようはい
芙蓉蟹定食(カニ卵) ¥800 (税別) 198



とり からあげ
鶏の唐揚げ定食 ¥800 (税別) 199



ニラレバ定食 ¥780 (税別) 201



なすみそ
茄子味噌定食 ¥750 (税別) 202



豚角煮定食 ¥870 (税別) 204



ニラ卵甘酢あんかけ定食 ¥770 (税別) 205



ニラ卵定食 ¥750 (税別) 200



中華定食(八宝菜) ¥690 (税別) 195



はい ごろー
回鍋肉定食 ¥800 (税別) 196



きくらげ卵炒め定食 ¥820 (税別) 206



もやし炒め定食 ¥660 (税別) 203



酢豚定食 ¥790 (税別) 197

印の料理はすべてお持ち帰りできます。 唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

上海の黒酢を使用しました。

親しい方に、このおいしさをお贈りください。
宅配便で全国どこへでもお届けいたします。

※店のレジにおいてあります注文はがきか、お電話またはFAXでご注文下さい。またヤフーショッピング・楽天で「廣東餃子房(かんとうぎょうぼう)」と検索して下さい。

かんとうぎょうぼう
てんじく
廣東餃子房

神戸中華

(急速冷凍をした中華料理の呼称)

金額は税別価格です。

【点】心 (焼く又は「蒸す」の調理が必要です。)

- ①は春・秋限定おすすめメニュー
- ① 名物播州シャコしゅうまい(9個入) ¥1,800
 - ② 生焼餃子(15個入) ¥600
 - ③ 水餃子(5個入) ¥340
 - ④ 海老蒸餃子(9個入) ¥990
 - ⑤ 海老韭菜餃子(焼可) (5個入) ¥370
 - ⑥ 焼売(15個入) ¥900
 - ⑦ 海老焼売(9個入) ¥960
 - ⑧ 蟹(かに)焼売(9個入) ¥990
 - ⑨ 小籠包子(9個入) ¥1,050
 - ⑩ 豚まん(1個) ¥130
 - ⑪ 中華ちまき(1個入) ¥210
 - ⑫ ホタテ貝柱ちまき(1個入) ¥280
 - ⑬ 緑茶ゴマ団子(1個) ¥80

※ゴマ団子だけのご注文は20個以上

【料】理 (湯煎でOK) ※全商品1人前

- ① 台湾蒸し鶏 ¥470
- ② 広東(かんとう)焼豚 ¥490
- ③ 甘醤油からめのやみつきスペアリブ ¥430
- ④ 豚の軟骨の黒コショウ味 ¥380
- ⑤ パイ貝の老酒(らおちゅう)蒸し ¥460
- ⑥ 酢豚 ¥760
- ⑦ 豚の角煮 ¥870
- ⑧ 海老のチリソース煮 ¥830
- ⑨ 八宝菜 ¥750
- ⑩ 蓮根と椎茸のオイスターソース煮 ¥610
- ⑪ ブロッコリーと海老イカ炒め ¥780
- ⑫ 油爆蝦(ゆーぼーしゃ) ¥870
- ⑬ 陳麻婆(ちんまいぼ)豆腐 ¥510
- ⑭ 海老のうま煮 ¥830
- ⑮ 韭菜(いらたま)甘酢あんかけ ¥520
- ⑯ 芙蓉蟹(ふようはい)蟹卵(かにたま) ¥780
- ⑰ 白菜と蟹の煮もの ¥650

※は豆腐をご用意頂くと、鍋で煮る調理が必要です。

金額は税別価格です。

【麵】類

- ① 中華そば ¥500
- ② 八宝菜麺 ¥770
- ③ ちゃーしゅーめん ¥670
- ④ 酸辣湯麺(さんらーたんめん) ¥680
- ⑤ フカヒレ麺 ¥850
- ⑥ 四川担々麺 ¥620
- ⑦ 揚げそば ¥640
- ⑧ 台湾ビーフン ¥590

【ス】ー【プ】

- ① 鱈(ふかひれ)スープ ¥760
- ② 卵スープ ¥460

【デ】ザ【ー】ト

- ⑧ 神戸生マンゴプリン(6個入) ¥1,920



金額は税別価格です。

【飯】類

- ① 中華丼 A ※具のみ ¥450
- ② 中華丼 B ※具プラスごはん ¥590
- ③ 天津(てんしん)丼 A ※卵とあん ¥460
- ④ 天津(てんしん)丼 B ※具プラスごはん ¥600
- ⑤ 中華おかゆ ¥460
- ⑥ ごはん(丹波産こしひかり) ¥230
- ⑦ おこげの五目あんかけ ¥640
- ⑧ おこげの八宝あんかけ ¥810
- ⑨ おこげの海鮮あんかけ ¥1,120

【詰】め【合】わ【せ】

この他ご予算に合わせて、詰め合わせ致します。(単品からも承ります)

★おためしセット…3,380円(税別)

酢豚・海老のチリソース煮・八宝菜・豚の角煮(小)・天津丼B ※具プラスごはん

【A】 点心詰め合わせ…6,100円(税別)

生餃子(15個)・焼売(15個)・小籠包子(9個)・ちまき(5個)・海老蒸餃子(3個)・蟹焼売(3個)・海老焼売(3個)・ゴマ団子(15個)・水餃子(5個)

【B】 点心と料理詰め合わせ 8,100円(税別)

生餃子(15個)・焼売(10個)・小籠包子(5個)・蟹焼売(3個)・海老焼売(3個)・ゴマ団子(5個)・台湾蒸し鶏・酢豚・海老のチリソース煮・豚の角煮・ブロッコリーと海老イカ炒め・油爆蝦・鱈スープ

【C】 料理詰め合わせ…8,700円(税別)

台湾蒸し鶏・広東焼豚・パイ貝の老酒蒸し・豚の軟骨の黒コショウ味・八宝菜・酢豚・台湾ビーフン・芙蓉蟹・豚の角煮・海老のチリソース煮・蓮根と椎茸のオイスターソース煮・油爆蝦・中華おかゆ・卵スープ

ご注文は…
0120-55-1029
079-297-4020

インターネットからのお申込み
●楽天 ●ヤフーショッピング
検索 廣東餃子房

お支払い方法
●各店舗 ●郵便振込 ●代金引替え払い
●銀行振込(信用金庫・ネット銀行)
●カード決済
※カード決済はネット注文のみ

送料
●全国900円 ※北海道・沖縄は1,400円
(離島一部地域で別途料金がかかる場合があります)
●7,000円以上ご注文で送料無料

おみやげに最適!!



メニューの



印の料理はすべてお持ち帰りできます。

ご家庭でのご会合などに…廣東餃子房のオードブルのお持ち帰り。

220 ●オードブルA / 5,130円(税別)

★海老のうま煮 ★子持ちにしんの酢のもの ★きくらげと卵の炒め ★蒸し鶏 ★油淋鶏 ★海老のマヨネーズあえ ★蟹焼売5個 ★豚の角煮

221 ●オードブルB / 3,499円(税別)

★海老のチリソース煮(小) ★ブロッコリーと海老イカ炒め(小) ★海老焼売5個 ★鶏の唐揚3個 ★酢豚(小) ★スペアリブ2人前

222 ●オードブルC / 2,620円(税別)

★広東焼豚 ★蒸し鶏 ★海老のマヨネーズあえ(小) ★きくらげと卵の炒め ★卵春巻



※他にもお客様ご自身で、メニューの中から好きな料理を選んでオードブルをお作り頂けます。