

営業時間

11:30~15:00

(14:00 オーダーストップ)
(15:00 閉店)

準備中

(15:00~17:00)

17:00~22:00

(21:00 オーダーストップ)
(22:00 閉店)

定休日

毎週月曜日

※月曜日が祝祭日の場合は、
営業いたします。
そのため火曜日が、振替
休日となります



中華オードブル

ご予約賜ります

6000円

1. クラゲとキュウリの和え物
2. あいがもスモーク
3. 中国風ザンギ
4. えびチリソース
5. ニンニクの芽と豚肉炒め
6. 肉シュウマイ
7. 揚げ春巻き

10000円

1. 海鮮生春巻き
2. 伊勢えびのチリソース
3. 鶏肉のさららスモーク
4. カニ爪の揚げ物
5. 豚の角煮黒酢炒め
6. ももまん
7. 揚げ春巻きとゴマ団子

15000円

1. フカヒシの姿煮
2. イカチンゲン菜の塩炒め
3. 伊勢えびのチリソース
4. 鶏肉のさららスモーク
5. カニ爪の揚げ物
6. 生春巻き
7. ももまん
8. 揚げ春巻きとゴマ団子

写真はイメージです(内容が多少変わっています)



☆お値段は、税込みとなっております
☆料理内容は、多少変わることもあります
又、ご希望に応じることも出来ます
☆料理は、5人前となっております

中国料理 志峰飯店

Tel 22-3119

中国高級料理

フカヒレ姿煮



4000円

北京ダック(予約制)



3500円

あわびの
オイスターソース炒め



3500円

おすすめメニュー



海鮮生サラダ 680円

イカ・帆立・エビを使った、ヘルシーサラダです。



鶏の軟骨揚げ 735円

コリコリした食感と、ピリッとくる辛さをお楽しみください。



豚足炒め 780円

豚足をからりと揚げてから炒め合わせた、コラーゲンたっぷりの逸品です。



イカの香辛料揚げ 630円

スパイシーな香辛料が、酒の肴にもご飯にもピッタリです。

点心メニュー



ショウロンホウ...630円



エビ餃子...750円



肉シューマイ...500円



ハシの葉子マキ...480円

お持ち帰りできます!



桃まん...320円
(カスタード入り)



ユズマヨ団子...450円
(カスタード入り)



ごま団子...500円
(ごしあん入り)



白玉団子...500円
(ごしあん入り)
※白玉団子は事前予約が必要です

シェフのおすすめ特製ラーメン



豚の角煮ラーメン 1050円

お得なセットメニュー

Aセット 1050円

Bセット 1050円



チャーハンと

ネギラーメン(しょう油)
スペアリブラーメン(しょう油)
野菜玉子ラーメン(塩)
ピリ辛ラーメン(みそ)
※いずれも半ラーメンです



チャーハンとあんかけ焼きそば
※チャーハンは少なめで
めんは半分です

サラダ・肉シューマイ・ザーサイ付き
Bセットにはこの他スープがつきます

中国名菜

- ・菜胆扒鱼翅(フカヒレの姿煮).....4000円
- ・蚝油鲍鱼(アワビのオイスターソース炒め).....3500円
- ・北京烤鸭(北京ダック).....3500円
(北京ダックは、予約制となりますのでご了承ください)
 ※北京ダックのコーマービン(包む皮)はダック一台につき8枚ですが、追加が交差の場合は1枚につき100円です)

単品メニュー

前菜

- ・拌野菜(海鮮生サラダ).....680円
- ・皮蛋(ビータン:アヒルのたまご).....350円
- ・海蜇皮黄瓜拌(クラゲとキュウリの和え物).....630円
- ・搾菜(ザーサイ).....300円

海鮮類

- ・干烤虾仁(エビチリソース・10尾).....900円
- ・干烤明虾(大エビのチリソース・4尾入り).....1340円
- ・马蹄烹虾(サクサクエビとくわいのびり塩炒め)950円
- ・タラバガニのチリソース.....2100円
- ・タラバガニのネギ炒め.....2100円
- ・タラバガニのとうち炒め.....2100円
- ・烏鱼花爆犬菜(イカとチンゲン菜の塩炒め).....780円
- ・イカの香辛料揚げ.....630円

肉類

- ・古老肉(すぶた).....780円
- ・青椒肉丝(チンジャオロース:豚肉とピーマンの炒め).....680円
- ・肉丝蒜苔(ニンニクの芽と豚肉炒め).....680円
- ・回锅肉(ホイコーロ:豚肉とキャベツのみそ炒め).....890円
- ・木樨肉片(豚肉と玉子炒め).....680円
- ・东坡肉(豚の角煮).....1260円
- ・黑醋东坡肉(豚の角煮黒酢炒め).....1260円
- ・蚝油猪手(豚足炒め).....780円
- ・猪肝韭菜(レバーとニラ炒め).....680円
- ・炸子鸡(中国風ザンギ).....630円
- ・鸡软骨(とり軟骨あげ).....735円

野菜・豆腐・玉子類

- ・蟹粉烘蛋(かに玉).....680円
- ・八宝菜(ハッポウサイ).....680円
- ・麻婆豆腐(マーボ豆腐).....680円
- ・四川麻婆豆腐(四川マーボ豆腐・辛い).....800円
- ・麻婆茄子(マーボなす).....680円

スープ類



- ・フカヒレスープ.....980円
- ・トマトとたまごのスープ.....480円

飯・ラーメン類

- ・スベアリラーメン(しょう油)..... 735円
- ・ネギラーメン(しょう油)..... 735円
- ・野菜玉子ラーメン(塩)..... 735円
- ・ヒリ辛ラーメン(みそ)..... 735円
- ・豚の角煮ラーメン(しょう油)..... 1050円

※ ラーメン=大盛り+プラス100円、小+マイナス100円

- ・ライス (小)120円・(大)170円
- ・チャーハン 630円
- ・ガビチャーハン 880円
- ・中華丼 680円
- ・ガビ玉丼 780円
- ・あんかけ焼きそば 680円

※大盛り料金 チャーハン 945円・ガビチャーハン 1320円
中華丼 1020円・ガビ玉丼 1170円
あんかけ焼きそば 1020円



餃子(ギョウザ)類

- ・手づくり 水ギョウザ(6コ)..... 630円
- ・手づくり 焼きギョウザ(6コ)..... 630円
- ・手づくり海鮮春巻き(4本)..... 520円



甜 菜(デザート)

- 手づくりアンニン豆腐 315円

杏仁豆腐(チャイナビュー-NO5)より

中国料理に入かせないデザート。もともと宮廷料理として生まれ現代に伝わったものです。

定食類(ライス・サラダ・ザーサイ・スープ付き)

(ライスのおがわりは、小120円・大170円です)

- ・すぶだ定食 885円
- ・マーボ豆腐定食 785円
- ・四川マーボ豆腐定食(辛い)..... 905円
- ・マーボなす定食 785円
- ・チンジャオロース定食 785円
- ・ニンニクの芽と豚肉炒め定食 785円
- ・八宝菜定食 785円
- ・肉と玉子炒め定食 785円
- ・焼きギョウザ定食 735円
- ・エビチリ定食 1005円
- ・ホイコーロ定食 995円
- ・豚の角煮定食 1365円
- ・豚の角煮黒豚炒め定食 1365円
- ・レバとニラ炒め定食 785円
- ・豚足炒め定食 885円

・スペシャル定食 1480円

- ・エビチリ(5膳)・豚の角煮(3膳)・焼きギョウザ(2膳)
- ・ライス・サラダ・ザーサイ・スープ・アンニン豆腐付き



コース料理

6000円コース(5名様分)・税込6300円です

- ・エビチリ・ニンニクの旨と豚肉炒め・チャーハン・ザンギ
 - ・トマトと玉子のスープ・アンニン豆腐付(アンニンは5個です)
- の6品です

10000円コース(5名様分)・税込10500円です

- ・前菜(クラゲとキュウリの和え物)・エビチリ・イカ香辛料揚げとザンギ・蒸し物(小籠ボウ、肉シュウマイ)・鍋ガレイの甘酢炒め
- ・カニチャーハン・トマトと玉子のスープ・手づくりアンニン豆腐の10品です(アンニンは5個です)

中国四大料理の豆辞典

- ★北京料理 = 寒い地方であるため、カロリーの高いのが特徴。北京ダックや牛肉のシャブシャブが有名。
- ★上海料理 = 地方によって味が微妙に異なり揚州は塩辛く、蘇州は甘く、杭州は淡泊な味といわれる。特に有名なのが上海ガニ。
- ★四川料理 = 唐辛子、ニンニクなど刺激の強い味が特徴。麻婆豆腐など。
- ★広東料理 = 一般的に味付けはうす気味で、日本人の口に合うといわれている。



各種ご宴会を受け承ります

《5名様以上でお願いいたします》

…予約制…

お一人様 3,150円～6,300円(8品)

7,350円～10,500円(10品)

※詳しくは、ご相談ください。

2時間

飲み放題

《5名様～9名様まで》

お一人様 プラス1,365円

《10名様以上》

お一人様 プラス1,260円

お飲み物は

- ・生ビール・紹興酒・日本酒・焼酎
- ・酎ハイ(レモン・ライム・カルピス)・ウーロン茶
- ・オレンジジュース、ジンジャール、コーラ、カルピス

です

紹興酒(ラオチュウ)の豆知識

中国の醸造酒のひとつ。蒸したもち米に、麴、酒母、糯米を漬けて乳酸発酵させた水などを加えて発酵させて造る。(広辞苑より)

紹興とは、中国浙江省北東部の都市の名。春秋時代の越の都。作家・魯迅(阿Q正伝・狂人日記)の故郷でも有名。また「越の都は、『呉越同舟』のことわざにでてくる『越』でもある。



喜

紹興酒

中国料理にピッタリ!

かめ出し

180ml(5年もの)

¥735

アルコール分16%



お飲物

アルコール類

- ・ジョッキ一升(中) 450円
- ・中国青島ビール330ml 450円
- ・紹興酒(大)5年もの・600ml・17度 1400円
- ・紹興酒(小)5年もの・180ml・17度 630円
- ・紹興酒10年もの・250ml 1420円
- ・紹興酒10年もの・500ml 2840円
- ・紹興酒カメだし・5年もの・180ml 735円
- ・日本酒(1合入り) 315円
- ・日本酒(2合入り) 630円
- ・冷酒生酒(300ml) 630円
- ・焼酎(720ml) 1365円
- ・メイクイルーチコウ(500ml・54) 2310円
- ・ノンアルコールビール(360ml) 350円



◆冷やで飲し、カンで飲し、蒸し酒をカ
れて飲め方活もあります

◆まろやかな味わいが楽しめる
紹興酒です



(180ml 420円)

パフ酒の味(グラス300円)

果実酒

- ・長城ワイン(赤) 2730円
- ・ライチのお酒(500ml・14度) 1470円
- ・ライチのお酒(グラス1杯) 420円
- ・アンズのお酒(500ml・14度) 1470円
- ・アンズのお酒(グラス1杯) 420円
- ・りんごのお酒(500ml・12度) 1470円
- ・りんごのお酒(グラス1杯) 420円
- ・レモンのお酒(500ml・8度) 1470円
- ・レモンのお酒(グラス1杯) 420円
- ・酎ハイ(レモン・ライム・カルピス) 420円

◆中国の代表的なワインの1つ
です

◆新鮮なライチの味と酸味がたま
に生かしたフルーティなスタイルです

◆マイルドな味わいなので飲み
易くお目にも優しくです

◆新鮮な青リンゴの天然の酸味と
たまに生かした酸味がたまに

◆心強い酸味が美味しい日でもレ
モンが爽快感を味わえます

ジュース類

- ・コーラー 210円
- ・オレンジジュース 210円
- ・カルピス 210円
- ・一級ジャスミン茶 300円
- ・ジンジャーエール 210円
- ・ワーロン茶 210円

〈シェフの紹介〉

王 志峰 おうしほふ
wang zhi feng

中国遼寧省瀋陽市出身。父が調理人であることもあり、15才から料理の修業を始める。

21才で中国の国家資格である特一級の免許を取得しました。

特一級とは

北京料理、広東料理、四川料理、上海料理など中国の四大料理を始め幅広い中国料理をつくることが求められ、厳しい審査を経て取得できるものです。

中国では、ホテルの料理長などを経験し日本に来ました。札幌、滝川で通算6年間働き現在に戻っています。



〈瀋陽市の紹介〉

瀋陽市は、遼寧省の省都で人口700万人をこえる中国東北地方最大の重工業都市です。北緯42°ほどに位置し、雷館市とほぼ同じ緯度になります。1980年(昭和55年)11月、札幌市と友好都市提携が結ばれ、現在では、飛行機で新千歳空港と扶仙空港(瀋陽の空港)との間を、片道3時間ほどで行くことができます。

ポイント アドバイス

瀋陽故宮 1616年清朝の初代皇帝ヌルハチによって都がおかれ、1625年から10年かけて瀋陽故宮が建設されました。北京故宮よりもかなり小さい規模のものです。

**9・18事変
陳列館** 1931年9月、「瀋州事変」の発火点となった柳条湖に建てられた記念館。広島の原爆記念館と同じ性格のもので、戦争の惨事を生々しく伝えています。(写真右)



**張学良旧
居陳列館** 軍閥であった張作霖とその長男、張学良の旧居。1988年に張学良旧居陳列館として開館し、当時の歴史に関する展示を行っています。

このように瀋陽には、清朝ゆかりの町として、また、日中戦争の主要拠点としての文物が多く残されている町でもあります。ぜひ一度ご来訪を！

中国料理 志峰飯店

消費税は、総額表示(内税)となっております

お	す	す	め	写	真
中	国	名			菜
前					菜
海	鮮				類
肉					類
豆	腐	・	た	ま	ご
ラ	ー	メ	ン	・	餃
定			食		類
コ	一		ス	料	類
客	会		コ	一	理
お			飲		ス
					物



お願い

お料理はご来店の順にお出しすること
しておりますが、時には前後すること
もございますのでご了承下さい。又、
混み合うときは料理が遅くなること
もありますのでお許し下さい。