

中国料理

# 陽明殿

## MENU



*The Prince*  
Park Tower Tokyo



紅焼大青鯊屬翅  
吉切鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て  
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

吉切鯊の上質なフカヒレを贅沢に使用し、濃厚な白湯スープで煮込みました。熱々の陶板でご提供し、香りとコクをお楽しみいただけます。

100g ¥15,200~



乾焼蝦球  
大海老のチリソース煮  
Braised Prawns with Chili Sauce

薬味をたっぷり使用し、豆板醤の香りと辛味を引き立たせた本格的な四川風のチリソース煮です。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Small/3Persons
¥4,000	¥5,200



石焼麻婆豆腐  
石焼き麻婆豆腐  
Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce ~Earthenware Pot style~

石鍋であつあつに仕上げた麻婆豆腐。口に入れると痺れるような辛さの奥に感じる深い旨味。ぜひ五感でお楽しみください。

¥2,500



麻辣湯  
～陽明殿麻辣湯～  
Malatang (Sichuan Spicy Soup)

花椒のしびれる辛さと唐辛子の刺激的な辛さを合わせた世間で人気の麻辣湯がこの夏初登場。香料をふんだんに使用し、辛さだけではない深みのある味わい。別添えの麻辣油をかけるとさらに香り豊かかつ刺激的に。麺は【中華麺】【平太麺】【春雨】の3種から1つお好みを選んでお楽しみください。

¥2,500



味噌拉麺  
北海道味噌ラーメン  
Original Miso Ramen of Hokkaido

北海道産白味噌と赤味噌をブレンドし、香り高くスパイシーな北海道味噌ラーメンをイメージした濃厚な味わいが特徴の一杯。

¥2,600



## 料理長 藤井 信弘

広東料理を礎に、日本人の味覚に寄り添う繊細な表現を大切にしながら、四川・上海・北京料理の要素を巧みに融合し、伝統と革新が織りなす”陽明殿でしか味わえない中国料理”をお楽しみください



### 麻辣湯

#### ～陽明殿麻辣湯～

#### Malatang (Sichuan Spicy Soup)

¥2,500

花椒のしびれる辛さと唐辛子の刺激的な辛さを合わせた世間で人気の麻辣湯がこの夏初登場。香料をふんだんに使用し、辛さだけではない深みのある味わい。別添えの麻辣油をかけるとさらに香り豊かかつ刺激的に。麺は【中華麺】【平太麺】【春雨】の3種から1つお選びください。



### 口水鶏

#### よだれ鶏

#### Sichuan Spicy Chicken

¥3,600

オリジナル麻辣油の鮮烈な辛味としびれに、まろやかな酸味と深いコクが特徴の鎮江黒酢を加えました。キレのある辛さに深みのあるソースが合わさった逸品はクセになる味わいです。



### 辣子鶏

#### スパイシーチキン

#### Spicy Chicken

¥2,800

唐辛子は華やかな香りの朝天辣椒と、ストレートな辛さが特徴の乾燥唐辛子の二種類を使用し、本格的な辛さに仕上げました。風味付けに麻辣油、葱生姜、粒山椒、五香粉を使用した、旨辛さが絶妙な食欲をそそる逸品です。



### 什錦冷涼麺

#### タラバ蟹入り五目冷やしそば

#### Gomoku Chilled Noodles with King Crab

¥5,800

肉厚で旨味たっぷりのタラバ蟹が主役の冷やしそば。すっきりと心地よい酸味のなかに豊かなコクが広がる特製ダレが、蟹本来のジューシーな甘みと絶妙に調和し、最後の一口まで贅沢な美味しさが続きます。

【中華麺】【翡翠麺（ほうれん草）】【トマト麺】の3種から1つお選びください。



### 鮮沙律涼麺

#### フルーツマトの冷やしそば

#### Chilled Noodles with Fruit Tomatoes

¥2,800

14種類の調味料を緻密に重ねた特製ダレに、豆板醤のキレのある辛みを効かせた、奥深い味わいの逸品。主役のフルーツマトは、みずみずしい「フレッシュ」と、ひんやり「シャーベット」のことなる2つの食感。心地よい刺激のあとに広がるさっぱりとした清涼感をお楽しみください。

【中華麺】【翡翠麺（ほうれん草）】【トマト麺】の3種から1つお選びください。



### 盛夏担々麺

#### 汁なし担々麺 夏野菜添え

#### Dry Tantan Noodles with Summer Vegetables

¥2,400

XO醤の奥深い辛味と、まろやかな豆乳のコクが調和した特製ソースで仕上げた汁なし担々麺。旨味を凝縮した甘味噌仕立てのひき肉と、みずみずしい夏野菜を、麺とソースにたっぷりと絡めてお召しあがりいただく食欲そそる逸品です。

## 前菜 APPETIZER 冷盤

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
什錦拼盤	アワビ入り三種冷菜の盛り合わせ Chilled Sliced Abalone and Two Kinds of Appetizer Assortment		¥6,400	¥8,800
三味拼盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment		¥4,200	¥6,000
冷鮑魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone		¥9,000	¥12,500
海蜇皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish		¥3,500	¥5,000
蜜汁叉燒	チャーシュー Chinese Barbequed Pork		¥3,000	¥4,500
冷白鷄	蒸し鷄の冷菜 Chilled Steamed Chicken		¥2,900	¥4,350
棒々鷄	蒸し鷄の細切り 胡麻ソース Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce		¥2,900	¥4,350
松花皮蛋	ピータン Century Egg		¥1,800	¥2,500
醋腌蔬菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar		¥2,200	¥3,000

## ベジタリアン VEGETARIAN 菜食主義

蔬菜湯	✓ 野菜スープ Vegetable Soup	¥1,200
清炒蔬菜	✓ 取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,600
乾燒蔬菜	✓ 野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,600
蔬菜豆腐	✓ 豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,400
蔬菜炒飯	✓ 野菜チャーハン Fried Rice of Vegetables	¥2,500

## フカヒレ SHARK FIN 魚翅

<シグネチャーディッシュ>

ファッ チュウ チョン  
佛 跳 牆

フカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

Steamed Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style

¥5,500

フカヒレや鮑、鶏の玉子など山海珍味を時間をかけて調理する、福建料理の伝統的なスープです。

紅焼大青鯊屬翅

吉切鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

(※10g=¥1,520)

100g ~

¥15,200~

紅焼海皇翅

毛鹿鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て

Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"

(※10g=¥1,600)

300g ~

¥48,000~

ファッ チュウ チョン  
佛 跳 牆



※フカヒレ姿煮込みの在庫状況は、係におたずねください。

※Please ask the staff in charge about the Shark Fin stock.

## スープ SOUP 湯

蟹肉魚翅湯  
(醤油味・塩味)

タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩)

Shark Fin Soup with King Crab Meat (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,500

干貝魚翅湯  
(醤油味・塩味)

干し貝柱入りフカヒレスープ (醤油 または 塩)

Shark Fin Soup with Dried Scallops (Soy Sauce or Salt Taste)

¥3,500

酸辣湯

五目酸味スープ

Mixed Hot and Sour Soup

¥1,400

玉米湯

コーンスープ

Corn Soup

¥1,200

蔬菜湯

野菜スープ

Vegetables Soup

¥1,200

海の幸 SEAFOOD 海鮮

				小盆/2名	中盆/3名
				Small/2Persons	Regular/3Persons
龍蝦		伊勢海老料理 Sautéed Spiny Lobster		¥7,200	¥9,900
		<お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.			
①	乾焼	①チリソース	Chili Sauce		
②	葱姜	②葱生姜	Ginger and Leek		
③	奶黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce		
蝦球		大海老料理 Braised Prawns		¥4,000	¥5,200
		<お好みの味付けをお選びください。> Please Choose Your Favorite Seasoning.			
①	乾焼	①チリソース	Chili Sauce		
②	葱姜	②葱生姜	Ginger and Leek		
③	奶黄	③マヨネーズ	Mayonnaise Sauce		
腰果蝦球		大海老とカシューナッツの炒め Sautéed Prawn and Cashew Nuts		¥3,800	¥5,100
		◎紹興酒に合う逸品 <span style="float:right">1piece</span>			
紹興芳醉蝦		牡丹海老の紹興酒漬け(1本~) Botan Shrimp Marinated in ShaoXing Wine (1piece~)			¥1,000
蠔油鮑魚 ( 整 个 )		アワビのオイスターソース姿煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)			¥5,800
蠔油鮑片		アワビの薄切りオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce		¥9,800	¥14,000
奶油鮑片		アワビの薄切りクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce		¥9,800	¥14,000
糖醋魚片		白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce		¥3,300	¥4,500
蔬菜扇貝		帆立貝と野菜のオイスターソース炒め Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce		¥3,900	¥5,200
XO醬扇貝		帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce		¥4,100	¥5,300
蟹肉青菜		タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab Meat and Green Vegetables		¥4,800	¥6,600
芙蓉蟹蛋		カニ玉子 Chinese Omelet with Crab Meat		¥3,200	¥4,400

## 野菜 VEGETABLE 素菜

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の炒め <b>Sautéed Vegetables</b> 〈お好みの味付けをお選びください。〉 <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b>		¥2,600	¥3,900
① 咸味	①塩味 <b>Salty Flavor</b>			
② 辣味	②ピリ辛 <b>Spicy</b>			
③ 蠔油	③オイスター <b>Oyster Sauce</b>			
奶油時菜	野菜のクリーム煮 <b>Boiled Vegetables with Cream Sauce</b>		¥2,600	¥3,900
麻婆茄子	麻婆茄子 <b>Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce</b>		¥2,800	¥3,500
炒豆苗	豆苗の炒め <b>Sautéed Pea Sprouts</b> 〈お好みの味付けをお選びください。〉 <b>Please Choose Your Favorite Seasoning.</b>		¥2,000	¥2,800
① 蒜香	①ニンニク <b>Garlic</b>			
② 葱姜	②葱生姜 <b>Ginger and Leek</b>			
③ 辣味	③ピリ辛 <b>Spicy</b>			

## 豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐の煮込み(塩味) <b>Braised Bean Curd with King Crab Meat Salty Flavor</b>		¥3,800	¥5,200
八珍豆腐	五目入り豆腐煮(醤油) <b>Braised Bean Curd with Mixed Food Soy Sauce Flavor</b>		¥3,000	¥4,100
麻婆豆腐	麻婆豆腐 <b>Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce</b>		¥3,000	¥4,100
石焼麻婆豆腐	石焼き麻婆豆腐 <b>Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce Hot Stone Style</b>			¥2,500

鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

		小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
北 京 烤 鴨	北京ダック Beijing Duck Crepe Rolled Style	2枚 2pieces ¥3,000	6枚 6pieces ¥8,500
北 京 烤 (甜 醬・梅 醬)	北京ダック二種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Duck Crepe Rolled Style (Sweet Miso・Plum Miso)		¥3,200
炸 子 鶏 球	鶏肉の唐揚げ Deep-Fried Chicken	¥2,500	¥3,750
油 淋 鶏	鶏肉の唐揚げ 香味ソース Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥2,500	¥3,750
腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,600	¥3,400
脆 皮 鶏 翅	鶏手羽先揚げ Deep-Fried Chicken Wings	6本/6Pieces ¥2,400	12本/12Pieces ¥4,400

牛肉 BEEF 牛肉

青 椒 牛 肉 絲	和牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Japanese Beef (Wagyu) and Green Pepper	¥3,800	¥5,400
蠔 油 牛 肉	和牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Oyster Sauce	¥4,000	¥5,300
黒 椒 牛 肉	和牛肉の黒胡椒炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with Black Pepper	¥4,000	¥5,300
XO 醬 牛 肉	和牛肉のXO醬炒め Sautéed Japanese Beef (Wagyu) with XO Sauce	¥4,200	¥5,900
秘 汁 和 牛 肉	◎紹興酒に合う逸品 牛肉と野菜の炒め 20年の熟成を経た紹興酒の香り Sautéed Beef and Vegetables with 20Years Shaoxing Wine Flavor	¥3,800	¥5,400

豚肉 PORK 猪肉

咕 嚙 肉	酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥3,000	¥3,900
回 鍋 肉 片	豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce	¥3,000	¥3,900
魚 香 茄 子	茄子と豚肉の細切り香り辛炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥3,000	¥3,900

つゆそば SOUP NOODLE 湯麵

---

酸辣湯麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,600
葱油叉燒湯麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥2,600
八珍湯麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,800
素菜湯麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,500
鶏湯麵	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,600
鹹菜肉絲湯麵	高菜と豚肉のあんかけつゆそば Soup Noodles with Takana Mustard Greens and Pork	¥2,600
海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,400
担々麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,600
味噌拉麵	北海道味噌ラーメン Orginal Miso Ramen of Hokkaido	¥2,600

## 焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

---

叉 燒 香 炒 麵	チャーシューと葱の炒め焼きそば Fried Noodle with Chinese Roasted Pork and Leek	¥2,600
酸 辣 炒 麵	酸味と辛味のおんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,600
八 珍 炒 麵	五目入りおんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixed Food Starchy Sauce	¥2,800
上 海 炒 麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crab Meat Shanghai Style	¥3,200
海 鮮 炒 麵	海の幸入りおんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥3,600

## 飯 RICE 飯

---

鹹 菜 炒 飯	高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork	¥2,400
八 珍 炒 飯	五目入りチャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,600
海 鮮 X O 炒 飯	海の幸とXO醬入りチャーハン Fried Rice with Seafood and XO Sauce	¥3,000
和 牛 肉 炒 飯	和牛肉のチャーハン Fried Rice of Japanese Beef (Wagyu)	¥3,500
蟹 肉 生 菜 炒 飯	タラバ蟹とレタスのチャーハン Fried Rice of King Crab Meat and Lettuce	¥4,400
蟹 肉 魚 翅 炒 飯	フカヒレとタラバ蟹のおんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crab Meat	¥5,000
八 珍 盖 飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,800
牛 肉 盖 飯	和牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Japanese Beef (Wagyu) and Vegetables with Oyster	¥3,200
海 鮮 粥	フカヒレと海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Shark fin and Seafood	¥3,000

点心 DIM SUM 点心

水晶蝦餃 ( 2 个 )	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥800
焼売 ( 2 个 )	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥900
小籠包 ( 2 个 )	小籠包 (2個) Steamed Soup Dumplings with Pork (2 pieces)	¥900
魚翅餃 ( 2 个 )	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥900
蘿蔔糕 ( 2 个 )	大根餅 (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥900
生煎韭菜包 ( 2 个 )	焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥800
春卷 ( 2 个 )	春巻き (2個) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥1,000
花捲 ( 2 个 )	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥800
寿桃包 ( 2 个 )	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥800

デザート DESSERT 甜品

芝麻球 ( 2 个 )	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥1,000
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥1,200
菓子露	シャーベット Sherbet	¥1,200
珍珠芒果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥1,400
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥1,400
杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え または レモン添え Almond Jelly with Fruits or Lemon	¥1,400
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,400
芒果汁杏仁豆腐	杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly	¥1,600