



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です。
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つお好みでお選びください。

選べる3種類の麺

中華麺



コシがあり、スープとよく絡む定番の麺

平太麺



もちもちとした食感を楽しめる麺

春雨



つるりと軽やかで、スープの味を楽しめる麺

¥2,500

CHEF FUJII'S SIGNATURE

陽明殿 麻婆豆腐セレクション

YOMEIDEN MAPO TOFU SELECTION



麻婆豆腐

Mapo Tofu

豆板醤・香辣豆板醤・豆鼓、三種の発酵調味料が織り成す奥深い香りと豊かなコク。そこに自家製辣油の鋭い辛味と山椒油の爽やかな痺れを重ねました。

辛さ・痺れ・旨み・香りその全てが絶妙に調和する陽明殿自慢の麻婆豆腐です。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Regular/3Persons
¥3,000	¥4,100



ズワイ蟹麻婆豆腐

Mapo Tofu with Snow Crab Meat

ズワイ蟹を贅沢に使用した、至福の麻婆豆腐。

身の甘みと濃厚な旨みを持つズワイ蟹をたっぷりと使用。

特製の辣油が蟹の風味を引き立て、山椒の爽やかな痺れと深いコクが重なり合います。ふわりと広がる蟹の香りにつづ、贅沢な辛さの余韻をご堪能下さい。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Regular/3Persons
¥4,900	¥6,500



おこげ麻婆豆腐

Mapo Tofu with Crispy Rice

香ばしいおこげと、麻婆豆腐が織り成す絶妙なハーモニー。

パリッと香ばしく揚げたおこげに、熱々の麻婆豆腐をたっぷりとかけて

お召し上がりいただく逸品。軽やかな食感から始まり、やがて麻婆豆腐をまとい、しっとりと変化する味わいをお楽しみください。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Regular/3Persons
¥3,400	¥4,400



ベジタブル麻婆豆腐

Mapo Tofu with Vegetables

彩り豊かな野菜の持ち味を活かした軽やかな麻婆豆腐。

アボカドのまろやかなコクやトマトの酸味が特徴の新感覚麻婆豆腐。

あえて肉を使用せず大豆の旨みを核に据えた陽明殿ならではの
新スタイルの麻婆豆腐をお楽しみください。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Regular/3Persons
¥3,000	¥4,100



豆板醤・香辣豆板醤・豆鼓、三種の発酵調味料が織り成す奥深い香りと豊かなコク。そこに自家製辣油の鋭い辛味と山椒油の爽やかな痺れを重ねました。辛さ・痺れ・旨み・香りその全てが絶妙に調和する陽明殿自慢の麻婆豆腐を新たな食材と融合させた「麻婆豆腐セレクション」、是非心ゆくまでご堪能ください。

料理長 藤井 信弘



紅焼大青鯨屬翅
吉切鯨のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

吉切鯨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



麻婆豆腐
麻婆豆腐
Mapo Tofu

豆板醤・香辣豆板醤・豆鼓、三種の発酵調味料が織り成す奥深い香りと豊かなコク。
そこに自家製辣油の鋭い辛味と山椒油の爽やかな痺れを重ねました。
辛さ・痺れ・旨み・香りその全てが絶妙に調和する陽明殿自慢の麻婆豆腐です。

小盆/2名	中盆/3名
Small/2Persons	Small/3Persons
¥3,000	¥4,100



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人気の麻辣湯です。
香料をふんだんに使用し、辛さだけではなく深みのある味わい。
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
Miso Ramen

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です。

¥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

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
蜜汁叉焼	チャーシュー Chinese Barbequed Pork		¥3,000	¥4,500
冷白鶏	蒸し鶏の冷菜 Chilled Steamed Chicken		¥2,900	¥4,350
棒々鶏	蒸し鶏の細切り 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
乾焼蔬菜	✓ 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
素菜麻婆豆腐	✓ ベジタブル麻婆豆腐 Mapo Tofu with Vegetables	¥3,000 ¥4,100

フカヒレ SHARK FIN 魚翅

<シグネチャーディッシュ>

フアツ 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

(※10g=¥1,520)

Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

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

(※10g=¥1,600)

Braised Shark Fin Whole "Salmon Shark"

300g ~

¥48,000~

フアツ 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
(醬 油 味 ・ 塩 味)

トラバ蟹入りフカヒレスープ (醬油 または 塩)

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

¥3,500

干 貝 魚 翅 湯
(醬 油 味 ・ 塩 味)

干し貝柱入りフカヒレスープ (醬油 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

			小盆/2名 Small/2Persons	中盆/3名 Regular/3Persons
龍蝦		伊勢海老料理 Sautéed Spiny Lobster ＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning.	¥7,200	¥9,900
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 ＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning.	¥4,000	¥5,200
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
紹興芳醉蝦		◎紹興酒に合う逸 牡丹海老の紹興酒漬け(1本～) Botan Shrimp Marinated in ShaoXing Wine (1piece~)		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
X O 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 Sautéed Vegetables	¥2,600	¥3,900
＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning.			
① 咸味	①塩味 Salty Flavor		
② 辣味	②ピリ辛 Spicy		
③ 蠔油	③オイスター Oyster Sauce		
奶油時菜	野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce	¥2,600	¥3,900
麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,800	¥3,500
炒豆苗	豆苗の炒め Sautéed Pea Sprouts	¥2,000	¥2,800
＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning.			
① 蒜香	①ニンニク Garlic		
② 葱姜	②葱生姜 Ginger and Leek		
③ 辣味	③ピリ辛 Spicy		

豆腐 BEAN CURD 豆腐

麻婆豆腐	麻婆豆腐 Mapo Tofu	¥3,000	¥4,100
石焼麻婆豆腐	石焼き麻婆豆腐 Mapo Tofu Hot Stone Style	¥2,500	
蟹肉麻婆豆腐	ズワイ蟹麻婆豆腐 NEW Mapo Tofu with Snow Crab Meat	¥4,900	¥6,500
鍋巴麻婆豆腐	おこげ麻婆豆腐 NEW Mapo Tofu with Crispy Rice	¥3,400	¥4,400
素菜麻婆豆腐	ベジタブル麻婆豆腐 NEW Mapo Tofu with Vegetables	¥3,000	¥4,100
蟹肉豆腐	トラバ蟹入り豆腐の煮込み(塩味) Braised Bean Curd with King Crab Meat Salty Flavor	¥3,800	¥5,200
八珍豆腐	五目入り豆腐煮(醤油) Braised Bean Curd with Mixed Food Soy Sauce Flavor	¥3,000	¥4,100

鴨・鶏 CHICKEN 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 嚕 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し炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥3,000	¥3,900

つゆそば SOUP NOODLE 湯麺

酸 辣 湯 麺	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,600
葱 油 叉 焼 湯 麺	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 麺	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,800
素 菜 湯 麺	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥2,500
鶏 湯 麺	蒸し鶏入りつゆそば Soup Noodles with Steamed Chicken	¥2,600
鹹 菜 肉 絲 湯 麺	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 麺	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥3,400
坦 々 麺	担々麺 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce	¥2,600
味 噌 拉 麺	北海道味噌ラーメン Miso Ramen	¥2,600

焼きそば FRIED NOODLE 炒麵

叉 焼 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	酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,600
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde 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	海の幸入りあんかけ焼きそば 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醤入りチャーハン 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アんかけチャーハン 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 Sauce	¥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

NEW

煎小籠湯包
(2 个)

焼き小籠包 (2個)
Fried Soup Dumplings with Pork (2 pieces)

¥800

NEW

鍋貼餃子
(5 个)

焼き餃子 (5個)
Fried Dumplings (5 pieces)

¥1,500

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

点心セレクション

お好きな点心を熱々で立ちのぼる湯気と一緒に持ちいたします。
自慢の点心を心ゆくまでお楽しみください。

上記のメニューからお好きな点心を **3~4** 種類お選びください。
Please choose 3 to 4 dim sum of your choice from the menu above.

※各点心は2個入りです。

※Each dim sum selection comes with 2 pieces.

3種
Three kinds

¥2,000

4種
Four kinds

¥2,400

デザート DESSERT 甜品

芝 麻 球 (2 個)	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

中国茶 CHINESE TEA 中国茶

中国料理に優しく寄り添う個性豊かな中国茶を揃えました。

特級ジャスミンブレンド

特級の茉莉花茶にローズレッドとレモングラスをブレンド。
白桃香る華やかで上品な味わい。

Pot 300ml
¥1,800

グレープフルーツ龍井(ろんじん)

中国緑茶の代表格「龍井茶」にグレープフルーツの香りをプラス。
柑橘の清涼感が心地よい味わい。

Pot 300ml
¥1,800

九曲紅梅(きゅうきょくこうばい)

中国紅茶の名品。「九曲」は福建省武夷山にある美しい溪谷・九曲溪から、
「紅梅」は色鮮やかな紅色から名付けられた紅茶。さらりとして香り高く、甘い後味が特徴。

Pot 300ml
¥1,800

四季春(しきはる)

台湾の軽発酵烏龍茶。
食事にも合わせやすい爽やかな花香とすっきりとした味わい。

Pot 300ml
¥1,500

ライチローズルイボス(ノンカフェイン)

ルイボスにライチの甘い香りとローズの花びらをブレンド。
華やかな香りでノンカフェインでも満足感のある味わい。

Pot 300ml
¥1,500