～陽明殿麻辣湯～



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く、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って
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



V 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味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

Our MapoTofu is prepared with a spicy seasoning. If you prefer a milder flavor, please feel free to let our staff know.



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

料理長おすすめ Chef's RECOMMENDATION 推荐



紅焼大青鯊鰭翅
吉切鮫のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て
Braised Shark Fin Whole "Blue Shark"

吉切鮫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



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)

麺は【中華麺】【平太麺】【春雨】の3種から1つお好みをお選びください。
Please choose one type of noodles, Chinese Noodles, Flat Wide Noodles, or Glass Noodles.
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にお楽しみいただけます。

¥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
広東式魚滑	フカヒレの刺身 Recommend Chilled Shark Fin Sashimi	¥4,900	
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	V	野菜スープ Vegetable Soup	¥1,200	
清炒蔬菜	V	取り合わせ野菜の塩味炒め Sautéed Vegetables Savory Flavor	¥2,600	
乾焼蔬菜	V	野菜のチリソース煮 Braised Vegetables with Chili Sauce	¥2,600	
蔬菜豆腐	V	豆腐と野菜の煮込み Stewed Tofu and Vegetable	¥2,400	
蔬菜炒飯	V	野菜チャーハン Fried Rice of Vegetables	¥2,500	
素菜麻婆豆腐	V	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

広東式魚滑

フカヒレの刺身　Recommend　¥4,900
Chilled Shark Fin Sashimi
お刺身でのご提供は料理長こだわりの当店オリジナルスタイルです。
香り高い燻製醤油とともにお楽しみください。

佛跳牆（ファッチョウチョン）

フカヒレと山海珍味の壷蒸し仕立て　¥5,500
Steamed Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style
フカヒレや鮑、鵞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。
※ご提供までに20～30分程お時間を頂戴いたします。
※Please allow approximately 20-30 minutes for preparation.

紅焼大青鯊鰭翅

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~

フカヒレの刺身



フカヒレ姿煮込み 陶板仕立て



佛跳牆（ファッチョウチョン）



※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）　¥3,500
Shark Fin Soup with King Crab Meat (Soy Sauce or Salt Taste)

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）　¥3,500
Shark Fin Soup with Dried Scallops (Soy Sauce or Salt Taste)

酸辣湯

五目酸味スープ　¥1,400
Mixed Hot and Sour Soup

玉米湯

コーンスープ　¥1,200
Corn Soup

蔬菜湯

野菜スープ　¥1,200
Vegetables Soup

海の幸 SEAFOOD 海鮮

		小盆/２名 Small/2Persons	中盆/３名 Regular/3Persons
龍　　虾	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　烧	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		
虾　　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　烧	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　虾　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　虾	◎紹興酒に合う逸品 牡丹海老の紹興酒漬け(1尾～) 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　酱　扇　貝	帆立貝と野菜のXO醤炒め 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 ＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning. ①塩味 Salty Flavor ②ピリ辛 Spicy ③オイスター Oyster Sauce	¥2,600	¥3,900
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 ＜お好みの味付けをお選びください。＞ Please Choose Your Favorite Seasoning. ①ニンニク Garlic ②葱生姜 Ginger and Leek ③ピリ辛 Spicy	¥2,000	¥2,800

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 Recommend Mapo Tofu with Snow Crab Meat	¥4,900	¥6,500
鍋巴麻婆豆腐	おこげ麻婆豆腐 Recommend Mapo Tofu with Crispy Rice	¥3,400	¥4,400
素菜麻婆豆腐	ベジタブル麻婆豆腐 Recommend Mapo Tofu with Vegetables	¥3,000	¥4,100
蟹肉豆腐	タ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（甜醤・梅醤）	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醤牛肉	和牛肉のXO醤炒め 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

咕咾肉	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 炒麺

叉焼香炒麺	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
酸辣炒麺	酸味と辛味のあんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,600
八珍炒麺	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde Food Starchy Sauce	¥2,800
上海炒麺	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crab Meat Shanghai Style	¥3,200
海鮮炒麺	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ＸＯ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あんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crab Meat Starchy Sauce on Fried Rice	¥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) with Oyster Sauce on Rice	¥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

煎小籠湯包 （2个）	Recommend 焼き小籠包（2個） Fried Soup Dumplings with Pork (2 pieces)	¥800
鍋貼餃子 （5个）	Recommend 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
小龍包 （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
生煎韮菜包 （2个）	焼きニラまんじゅう（2個） Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥800
春巻 （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ご一緒にお持ちいたします。
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

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 Pot 300ml ¥1,800
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。

グレープフルーツ龍井（ろんじん） Pot 300ml ¥1,800
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。

九曲紅梅（きゅうきょくこうばい） Pot 300ml ¥1,800
中国紅茶の名品。「九曲」は福建省武夷山にある美しい渓谷・九曲渓から、
「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。

四季春（しきはる） Pot 300ml ¥1,500
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。

ライチローズルイボス(ノンカフェイン) Pot 300ml ¥1,500
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。