



# 琉球中華

### RYUKYU CHINESE

琉球食材と中華料理を融合させた「琉球チャイニーズ」 広東・北京・四川・上海など、 ジャンルにとらわれない方法で調理し、 素材の味を引き出したお料理をお愉しみいただけます。

"Ryukyu Chinese" is fused Ryukyu ingredients and Chinese cuisine Cantonese, Beijing, Sichuan, Shanghai, etc. Cook in a genre-agnostic way. You can enjoy dishes that brings out the taste of the ingredients.



### 冷菜 Cold dish

什錦拼盆 ——— 1,400円 前菜五種盛り合わせ

Assorted Appetizers

白切鶏 ——— 900円

やんばる鶏 冷製葱生姜たれ

Steamed Chicken with Ginger Sauce

棒棒鶏 — 900円

やんばる鶏 バンバンジー

Steamed Chicken with Sesame Sauce

口水鶏 ——— 1,000円

やんばる鶏 ハーブ香る自家製辣油の よだれ鶏

Steamed Chicken with Spicy Sauce

辣黄瓜 ——— — 700 <del>в</del>

胡瓜の甘酢漬け 島唐辛子

Pickled Cucumber

皮蛋豆腐 ——— 700円

島豆腐のピータン豆腐

Century-egg with Okinawan Tofu











蜜汁叉焼 ——— 1,100円

アグー豚の叉焼 豆腐餻と黒糖風味

BBQ Pork with Fermented Tofu and Brown Sugar

琉球沙拉 ——— 1,000円

琉球チャイニーズサラダ

Okinawan Green Salad

琉球銀絲耳 — 900円

ミミガーとシークワァーサーの香草和え

Marinated Shredded Pig Ear with Hirami Lemon

紫菜海蜇 ————— 800円

クラゲのアーサー塩ダレ

Marinated Jelly Fish with Salty Seaweeds Sauce

白片肉 — 1,000円

薄切り紅豚の大蒜醤油蒸し

Sliced Steamed Pork with Garlic Soy Sauce Flavor

白灼章魚 ———

900円

水ダコの冷製 香り醤油

Blanched Octpus with Spicy Soy Sauce Flavor

表示価格は全て税込価格でございます。別途サービス料10%を頂戴いたします。 All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

### 点心 Dim sum



焼売 — 焼売 Pork Dumplings



海鮮焼売 — 400円 海鮮焼売 Seafood Dumplings



香菜焼壳 -パクチー焼売 Coriandar Dumplings



海老蒸し餃子 Shrimp Dumplings



小籠包 Soup Dumplings



蘿蔔糕 ——— = 450円 大根餅 Radish Cakes



焼きニラ饅頭 Garlic Chieve Dumplings



春捲 — ———— = 本 350 д 春巻 Spring Roll



広東風もち米揚げ餃子 Deep-fried Rice Cake Dumplings Cantonese Style



水餃子 — 四個 700円 ニラたっぷり水餃子 Boiled Dumplings with Chieves and Meat



馬拉糕 —— 二個 350円 中国風蒸しカステラ Steamed Sponge Cakes Chinese Style



紅芋糯米滋 —— 350円 紅芋のココナッツ団子 Sweet Red Potato Dumplings with Coconut



芝麻球 ——— = 350円 胡麻揚げ団子 Sesame Dumplings

### 麻辣琉球香鍋

### Ryukyu Spicy Hotpot

鶏もも肉をはじめ沖縄県産を中心とした 15種の野菜を唐辛子と一緒に炒めた"旨辛汁なし鍋"。 追加食材でさらに美味しさもアップします。 ぜひご堪能ください。

This signature dish is a traditional spicy stir-fry pot style (without soup) which is served with hot chili peppers, chicken, and 14 kinds of vegetables grown in Okinawa. Adding your favorite ingredients up makes flavor better. Please find your favorite combinations.

### で注文方法

### 一、「基本鍋」をご注文ください。

2~3名様で(1台)ご注文ください。

1st: Please order "a basic hotpot" (Appropriate for 2~3ppl).

### 二、「お好みの食材」をお選びください。

「基本鍋」のみのご注文でも結構です。

お召し上がりいただいた後に、残ったスープで「中華麺」を混ぜて お召し上がりいただくのがおすすめです。

※「中華麺」はキッチンで調理いたします。

Please choose your favorite vegetables.

You do not have to add up if you are satisfied with a basic hotpot.

Please have egg noodles with remaining soup after enjoying your hotpot.

### 三、「辛さ」をお選びください。

「普通」、「大辛」、「激辛」から辛さをお選びください。

「普通」でも美味しく辛い程度。

辛味がお好きな方は「大辛」、「激辛」をお選びください。

You can choose flavors from [mild spicy], [spicy] or [extra spicy]. [Mild Spicy] allows you to enjoy hot flavor.

If you prefer spicy flavor, please choose [spicy] or [extra spicy].



### 麻辣琉球香鍋

### 「基本鍋」

2,500円

### Ryukyu Spicy Hotpot - Basic Hotpot

食材

鶏もも肉/青パパイヤ/きくらげ/白葱/紅芋/旬の青菜二種/とうもろこし/人参/おくら/ 白菜/ピーマン/ゴーヤー/茄子/くわい/大根

Chicken, Blue Papaya, Juda's Ear, Japanese Leek, Red Sweet Potato, Seasonal Green Leaves (Two kinds), Corn, Carrot, Okura, Chinese Cabbage, Green Pepper, Bitter Squash, Arrowhead, Radish

季節により食材が変更になる場合がございます。 Ingredients may change depending on the season.



表示価格は全て税込価格でございます。 別途サービス料10%を頂戴いたします。 All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

## Vegetable 野菜

Tofu 豆腐

豆腐炒苦瓜 ——— 1,000円

強火で仕上げる琉球チャンプルー

Stir-fried Mixed Okinawan Vegetables and Tofu

炒青菜 — 900円

県産野菜のにんにく塩味炒め

Stir-fried Mixed Okinawan Vegetables with Garlic Flavor

魚香茄子 —— 1,000円

茄子の四川風辛味炒め

Spicy Stir-fried Egg Plant Sichuan Style



麻婆豆腐 ——— 1,200円

島豆腐の麻婆豆腐

Mapo Tofu

白麻婆豆腐 —— 1,300円

青唐辛子の"白い麻婆豆腐"

White Pepper Mapo Tofu

芙蓉蟹 ———

1,400円

ふんわり玉子の 蟹肉入り淡雪あんかけ

Chinese Omlet Topped with Starchy Crab Meat Sauce

陳麻婆豆腐 ——— 1,300円

四川風激辛麻婆豆腐

Spicy Mapo Tofu Sichuan Style



紅 Braised Shark's Fin Shang-hai Claypot Style ふかひれ姿の上海風土鍋煮込み 排 翅

4,400<sub>円</sub>

紅

Braised Large Shark's Fin Shang-hai Claypot Style ふかひれ姿の上海風土鍋煮込み 焼 排 翅

11,400  $\oplus$ 

栗米湯 -

中華風コーンスープ

Corn Soup

紅燒魚翅 ——— 1,400円

900円

ふかひれのとろみスープ 醬油風味

Shark's Fin Soup with Soy Sauce Flavor

蟹肉魚翅 ————

1,800 <sub>円</sub>

蟹肉入りふかひれスープ 塩風味

Shark's Fin Soup with Crab Meat

酸辣湯 ————

1,300円

海鮮入り"サンラータン"

Seafood Hot and Sour Soup

甲魚佛跳壇 ——— -人前 1,500円

琉球すっぽんの薬膳入り蒸しスープ

Steamed Soup with Soft-shelled Turtle

表示価格は全て税込価格でございます。

All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

別途サービス料10%を頂戴いたします。



鳳城魚滑 ——— 1,500円

鮮魚と島野菜の中華風刺身

Chinese Sashimi and Vegetables

花彫酔蝦 ———— - R 600 P

海老の辛味紹興酒漬け

Prawn with Spicy Lao-chu (1pic)

百花蟹腿 ——— -\* 600<sub>円</sub>

蟹脚のすり身揚げ

Deep Fried Crab Leg (1pic)

乾燒蝦球 ——— 1,800円

大海老のチリソース煮込み

Sweet and Sour Prawn

生汁蝦球 — 1,800円

大海老の特製マンゴーマヨネーズソース

Deep-fried Prawn with Mango Mayonase Sauce

XO炒蝦球 — 1,900円

大海老のXO醤炒め

Stir-fired Prawn with XO Sauce

糖醋魚片 ———— 1,300 m

鮮魚のたんかん甘酢あんかけ

Deep-fried Fish with Sweet and Sour Starchy Sauce

清蒸魚片 ———— -人前 800円

鮮魚の柑橘香る広東風蒸し

Steamed Fish with Citrus Flavor Cantonese Style

西汁牛柳 — 1,900円

牛肉と野菜のA1ソース炒め

Stir-fried Beef and Vegetables with A1 Sauce

黑椒牛柳 ——— 1,900<sub>円</sub>

牛肉と野菜の黒胡椒炒め

Stir-fried Beef and Vegetables with Black Pepper Sauce

牛粒生菜包 —— 1,600円

牛肉の味噌炒め レタス包み

Ground Beef Lettuce Wrap with Miso Flavor

**韭菜牛肝** — 1,500円

牛レバーとニラの甘辛炒め

Stir-fried Beef Liver and Garlic Chives with Sweet and Spicy Sauce

紅焼牛腩 — 1,600円

牛バラ肉の香辛料煮込み

Braised Beef with Soy Sauce and Chinese Spices

表示価格は全て税込価格でございます。別途サービス料10%を頂戴いたします。 All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

回鍋肉 — 900円

紅豚と県産野菜のホイコーロー

Twice Cooked Pork

黑酢脆骨 ———— 1,100<sub>円</sub>

特製・軟骨ソーキの黒酢豚

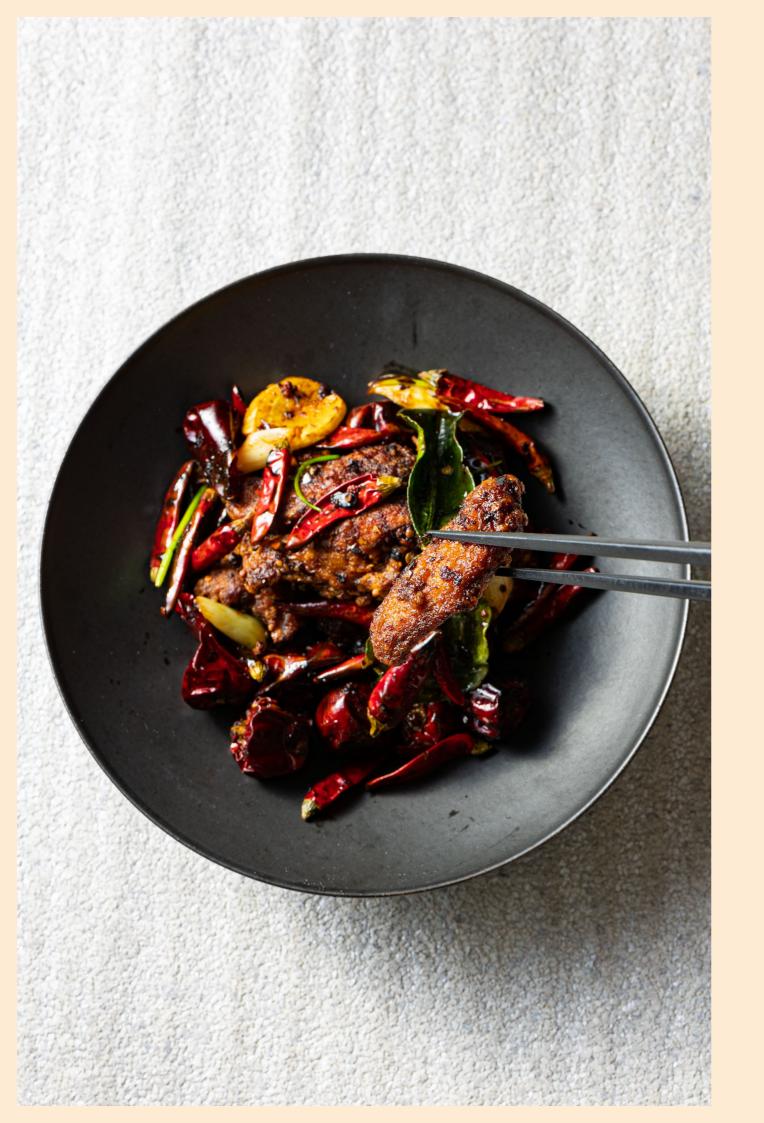
Sweet and Sour Okinawan Soft-bone Pork (Black Vinegar)

西汁猪腿 — 三~四人前 3,900円

チマグの旨辛だれ豪快一本揚げ

Deep-fried Pork Shank with Tomato Chili Sauce (per 3-4 ppl)





軟炸鶏 900円 やんばる若鶏の唐揚げ麻辣塩と五香粉 Chinese Style Fried Chicken 1,100円 やんばる鶏の"ユーリンチー" Deep-fried Chicken Topped with Sweet and Sour Sauce 1,600円 やんばる鶏の四川唐辛子炒め

Stir-fried Chicken and Hot Chili Peppers

## 湯麵·冷麵

Noodles

葱油湯麺 ——— 1,200円 アグー叉焼と白葱の細切り汁そば Soup Noodle Topped with BBQ Pork and Sliced Leek

脆骨湯麺 ——— 1,200円 軟骨ソーキ湯麺

Soup Noodle Topped with Cartilage Spare Rib

担坦麺 1,300円

花椒香る辛口担々麺

Dandan Noodle (Spicy Noodle with Sesame Sauce)

魚翅湯麺 ——— 1,900<sub>円</sub> ふかひれ入りあんかけ汁そば

Noodle Soup Topped with Starchy Shark's Fin Sauce

琉球涼麵 1,200円

琉球冷麺

RYUKYU Special Cold Noodle

黑酢涼麺 ——— 1,200<sub>円</sub>

黒酢とシークワァーサー 自家製辣油香る冷麺

Spicy Cold Noodle with Black Vinegar and Okinawan Citrus Flavor





阿古炒飯 — 1,200円

アグー叉焼の黒炒飯

Fried Rice with BBQ Pork

飛魚炒飯 —— 1,200<sub>円</sub>

飛子と海ぶどうの炒飯

Fried Rice with Sea Grapes and Flying Fish Roe

福建炒飯 —— 1,400円

海鮮入りあんかけ炒飯

Fried Rice Topped with Starchy Seafood Sauce

### 杏仁豆腐 — 600円 ライチ風味の杏仁豆腐

Lychee Flavored Almond Jelly

芒果布丁 — 700円 マンゴープリン

Mango Pudding

紅芋西米露 ――― 650円 紅芋のタピオカのココナッツミルク

Purple Yam Tapioca with Sweet Coconut Milk

茉莉花布蕾 — 750<sub>円</sub>

丸ごとさつま芋のジャスミン茶ブリュレ Chinese Tea Crème Brulee in a Sweet Potato Cup

椰汁雪糕 —— 500円

ココナッツアイスクリーム

Coconut Ice Cream

花椒雪糕 —— 550円

花椒香る杏仁アイスクリーム

Almond Jelly Ice Cream with Chinese Pepper



甜

品品

**Desser** 

### 季節性菜單

Seasonal Menu



近海鮮魚の麻辣琉球土鍋煮込み Fresh fish simmered in the Ryukyu clay pot style

**2,800** ₱



牛肉の麻辣琉球土鍋煮込み Beef in acrimonious Ryukyu clay pot style

3,000 ₽



和牛サーロインと島野菜の辛味炒め Spicy Stir-fried Wagyu Sirloin and OKINAWA Vegetables 3,800円



鮑のオリジナル XO 醤強火炒め Abalone Original XO Stir-fried Soy Sauce

**3,800**<sub>円</sub>