

## 湯麺 Noodles

- |  |             |        |
|--|-------------|--------|
| 1. ふかひれの姿入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Whole Shark's Fin in Soup                    | 排 翅 湯 麵     | ¥6,000 |
| 2. ふかひれ入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Shark's Fin in Soup                            | 烩 翅 湯 麵     | ¥3,600 |
| 3. 海の幸入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Seafood in Soup                                 | 海 鮮 湯 麵     | ¥1,950 |
| 4. 五目入り酢と胡椒のとろみ中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Chop Suey in Hot Soup w/Vinegar & Pepper | 什 景 大 滷 麵   | ¥1,650 |
| 5. 牛肉細切り入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Shredded Beef in Soup                         | 牛 肉 糸 湯 麵   | ¥1,450 |
| 6. 豚肉細切りとザーサイ入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Shredded Pork & Chinese Pickles in Soup  | 榨 菜 肉 糸 湯 麵 | ¥1,450 |
| 7. 五目入り中華そば(醤油味)<br>Noodles w/Chop Suey in Soup                                | 什 景 湯 麵     | ¥1,450 |
| 8. 小海老入り中華そば(塩味)<br>Noodles w/Shrimp in Soup                                   | 蝦 仁 湯 麵     | ¥1,450 |
| 9. 蟹肉と野菜入り中華そば(塩味)<br>Noodles w/Crab Meat & Vegetables in Soup                 | 蟹 粉 素 菜 湯 麵 | ¥1,450 |
| 10. 担々麵<br>Noodles w/Spicy Minced Meat in Hot Soup                             | 少 子 担 々 麵   | ¥1,450 |

## 炒麺 Fried Noodles

- |  |             |        |
|--|-------------|--------|
| 11. ふかひれ入りあんかけ焼そば(醤油味)<br>Fried Noodles w/Shark's Fin            | 烩 翅 炒 麵     | ¥3,600 |
| 12. 海の幸入りあんかけ焼そば(醤油味)<br>Fried Noodles w/Seafood                 | 海 鮮 炒 麵     | ¥1,950 |
| 13. 牛肉細切り入りあんかけ焼そば(醤油味)<br>Fried Noodles w/Shredded Beef         | 牛 肉 糸 炒 麵   | ¥1,450 |
| 14. 五目入りあんかけ焼そば(醤油味)<br>Fried Noodles w/Chop Suey                | 什 景 炒 麵     | ¥1,450 |
| 15. 小海老入りあんかけ焼そば(塩味)<br>Fried Noodles w/Shrimp                   | 蝦 仁 炒 麵     | ¥1,450 |
| 16. 蟹肉と野菜入りあんかけ焼そば(塩味)<br>Fried Noodles w/Crab Meat & Vegetables | 蟹 粉 素 菜 炒 麵 | ¥1,450 |

\*焼そばの麵は揚げ麵もご用意いたします。お気軽にお申し付けくださいませ。

## 飯 Arranged Rice

- |   |             |        |
|---|-------------|--------|
| 17. 海の幸入り炒飯(塩味)<br>Fried Rice w/Seafood                             | 海 鮮 炒 飯     | ¥1,550 |
| 18. 蟹肉入り炒飯(塩味)<br>Fried Rice w/Crab Meat                            | 蟹 肉 炒 飯     | ¥1,450 |
| 19. 五目入り炒飯(塩味)<br>Fried Rice w/Chop Suey                            | 什 景 炒 飯     | ¥1,450 |
| 20. 小海老入り炒飯(塩味)<br>Fried Rice w/Shrimp                              | 蝦 仁 炒 飯     | ¥1,350 |
| 21. ふかひれのかげご飯(醤油味)<br>Shark's Fin on Rice                           | 烩 翅 烩 飯     | ¥3,300 |
| 22. 牛肉細切りのかげご飯(醤油味)<br>Shredded Beef on Rice                        | 牛 肉 糸 烩 飯   | ¥1,450 |
| 23. 五目のかげご飯(醤油味)<br>Chop Suey on Rice                               | 什 景 烩 飯     | ¥1,450 |
| 24. 小海老のかげご飯(塩味)<br>Shrimp on Rice                                  | 蝦 仁 烩 飯     | ¥1,450 |
| 25. 麻婆豆腐かけご飯<br>Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce on Rice | 麻 婆 豆 腐 烩 飯 | ¥1,450 |
| 26. 天津飯(甘酢ソース)<br>Crad Omelet on Rice                               | 天 津 飯       | ¥1,450 |

## 点心 Pastry and Sweet

- |   |                             |      |
|---|-----------------------------|------|
| 27. 水餃子<br>Soup w/Dumpling                | 水 餃 子 (五個)<br>(five pieces) | ¥750 |
| 28. ふかひれ餃子<br>Shark's Fin Dumpling        | 魚 翅 餃 子 (一個)<br>(one piece) | ¥350 |
| 29. 小籠包<br>Steamed Soup Dumpling          | 小 籠 包 (一個)<br>(one piece)   | ¥300 |
| 30. 焼売<br>"Shao-Mai"                      | 焼 売 (一個)<br>(one piece)     | ¥300 |
| 31. 春巻<br>Fried Spring Roll               | 春 巻 (一本)<br>(one piece)     | ¥300 |
| 32. 胡麻付け白玉揚げ団子<br>Fried Sweet Sesame Ball | 芝 麻 球 (一個)<br>(one piece)   | ¥300 |
| 33. 桃まんじゅう<br>Steamed Peach Bun           | 寿 桃 (一個)<br>(one piece)     | ¥210 |

## デザート Dessert

- |  |             |                                   |
|--|-------------|-----------------------------------|
| 34. 杏仁豆腐<br>Almond Jelly w/Fruits Cocktail | 杏 仁 豆 腐     | (一人前)<br>(for one person)<br>¥650 |
| 35. とろとろ杏仁豆腐<br>Soft Almond Jelly          | 正 宗 杏 仁 豆 腐 | ¥750                              |
| 36. ライチシャーベット<br>Lychee Sherbet            | 果 汁 露 冰 淇 淋 | ¥600                              |
| 37. バニラアイスクリーム<br>Vanilla Ice Cream        | 冰 淇 淋       | ¥600                              |
| 38. 本日のデザート<br>39. Today's Dessert         | 当 日 甜 品     | ¥750                              |

<p>ランチタイム限定</p>
<p><b>焼売セットランチ</b> “Shao-mai” Set Lunch</p> <p>お食事メニュー（湯麺、炒麺、飯）をご注文のお客様は、プラス¥300で、<b>焼売（2個）</b>をご用意いたします</p> <p>When you order noodle or rice, steamed dumpling is offered for ¥300.</p>

<p>※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。 All prices include service charge and tax.</p> <p>※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。 The rice used in this restaurant is all from japan.</p>
--

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。  
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。  
If you have any food allergies (s hrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts), please inform the restaurant staff.

## 黄鶴ランチ KOKAKU LUNCH

お好みのお料理を1品お選びください。(お料理の追加は、1品¥1,450で承ります。)  
You can choose one favorite dish among five. (Menu items may be added for ¥1,450 per item.)

スープ・ご飯・サラダ・漬物・デザートまたはコーヒー付き  
(SET : Soup, Rice, Salad, Pickles, Dessert or Coffee)  
**¥2,000**

①小海老と玉子のチリソース煮

②酢豚

③帆立貝柱と青梗菜の炒め

④豚肉、玉子、木耳の炒め

⑤蟹肉と野菜の塩味炒め

⑥豆腐と春雨のピリ辛煮込み

## 小皿定食 SMALL PLATE SET

黄鶴の味をお気軽にお楽しみいただけるランチセット。料理3品にスープ、点心が付いたお得なプランは、ビジネスランチにもおすすめです。

**¥2,800**

・本日のお料理3品

・サラダ

・スープ

・ご飯

・漬物

・点心

・デザート または コーヒー

## 調理長おすすめコース CHEF'S RECOMMENDED COURSE

旬の食材を使った調理長おすすめ料理をコース仕立てで。伝統の技で仕上げる月替わりの逸品をご堪能ください。  
[ご利用時間] 11:30～14:00(ラストオーダー)  
※ご利用は2名様以上でお願い申し上げます。

**¥4,600**

・前菜四種盛り合わせ

・浅蜷貝と湯葉のスープ

・海老のチーズ入りクリーム煮

・鱈のフリッター スパイスパウダー仕立て

・豚ばら肉のオレンジ風味甘酢ソース

・鮭と白胡麻入り炒飯

・デザート