

Nouvelle Chinois

萬花京

Produced by 岸部 

＊お会計はお席にてお願い致します＊



冷 菜

小盆2人前 / 中盆3~4人前

三種冷菜盛り合わせ	1,000円/1,500円
クラゲの冷菜	1,000円/1,500円
ピータン	600円/1,000円
棒々鶏	800円/1,400円
豚肉のピリ辛ニンニクソース	800円/1,400円

野菜 玉子

蟹肉入り玉子炒め	900円/1,400円
蟹肉とメレンゲの炒め	900円/1,400円
青梗菜の塩炒め	900円/1,400円
青梗菜のクリーム煮	900円/1,400円

湯

蟹肉入りフカヒレスープ	1,000円
コーンスープ	700円
玉子スープ	700円

表示価格は全て税込となっております

貝 蝦 魚

小盆2人前 / 中盆3~4人前

フカヒレの姿煮	(30g) / (60g) 2,500円/4,500円
蟹肉入りフカヒレの煮込み	2,500円/3,800円
鮑の煮込み	3,000円/4,500円
海老のチリソース煮	1,300円/2,000円
海老のあっさり炒め	1,300円/2,000円
海老の四川唐辛子炒め	1,300円/2,000円
海老のマヨネーズ炒め	1,300円/2,000円
紋甲烏賊のあっさり炒め	1,300円/2,000円
紋甲烏賊と五色野菜の辛子炒め	1,300円/2,000円

豆 腐

四川風麻婆豆腐	800円/1,200円
豆腐と蟹肉の塩煮込み	800円/1,200円

つゆ物以外のお料理はお包み致します。(容器代50円)

表示価格は全て税込となっております

牛 豚 鶏

小盆2人前 / 中盆3~4人前

牛肉とピーマンの細切り炒め	1,300円/2,000円
牛肉と野菜のカキソース炒め	1,300円/2,000円
牛肉とニンニクの芽炒め	1,300円/2,000円
牛肉四川唐辛子炒め	1,300円/2,000円
豚肉とキャベツの甘辛味噌炒	1,000円/1,500円
黒酢豚	1,000円/1,500円
赤酢豚	1,000円/1,500円
若鶏の唐揚げ	1,000円/1,500円
若鶏のカシューナッツ炒め	1,000円/1,500円
北京ダック (1本)	700円

点 心

小籠包	(3ケ)600円 / (5ケ)900円
肉焼売	(3ケ)400円 / (5ケ)600円
海老餃子	(3ケ)600円 / (5ケ)900円
春 卷 (3本)	500円
ごま団子(2ケ)	400円

つゆ物以外のお料理はお包み致します。(容器代50円)

表示価格は全て税込となっております

麺 飯

蟹炒飯 1,100円

海老炒飯 1,100円

五目炒飯 1,100円

フカヒレラーメン 2,500円

五目あんかけ 1,200円

※お召し上がり方を4種類からお選びください
ご飯・つゆそば・焼きそば・固焼きそば(+200円)

海老あんかけ (塩味) 1,200円

※お召し上がり方を4種類からお選びください
ご飯・つゆそば・焼きそば・固焼きそば(+200円)

デザート

岸部総料理長の
なめらか杏仁豆腐 600円

ライチジェラート 500円

マンゴージェラート 500円

バニラジェラート 500円



つゆ物以外のお料理はお包み致します。(容器代50円)
表示価格は全て税込となっております

萬寿コース〈全6品〉

4,000円(税込)

4名様から承ります

前 菜

魚介料理 2品

お肉料理 2品

食 事

京華コース〈全7品〉

5,000円(税込)

2名様から承ります

前菜三種盛り合わせ

フカヒレスープ

海老の雲丹ソース炒め

牛肉の桜みそ風味レタス添え

黒酢酢豚

蟹炒飯

デザート

至誠コース〈全8品〉

7,000円(税込)

2名様から承ります

中華オードブル

アワビのスープ

フカヒレ雲丹ソース煮込み

大海老のチリソース

岩手県産牛サーロインステーキ
XO醬ソース

小籠包 蟹炒飯 デザート

極聖コース〈全9品〉

10,000円(税込)

2名様から承ります

シェフのおまかせコースとなります

※2日前までのご予約をお願いしております

※全てのコース料理の
最終スタートは19:30とさせていただきます

※全てのコース料理に飲み放題プランを
ご用意しております 90分1,500円(税込)