

涼盆

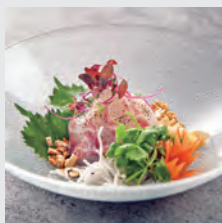
前菜類

前菜五種盛合せ

Assorted five kinds of appetizers

五色冷拼盆

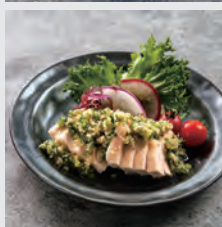
(1人前 / per person) 2,500円



本日の鮮魚 燦宮STYLE

Fresh fish of the day Sangu Original / 鳳城滑鮮魚

3,500円～
5,000円



蒸し但馬味鶏 葱ソース

Cold steamed chicken green onion sauce / 葱油鶏

2,800円



くらげの冷菜2種 (姿くらげの甘酢・糸くらげの塩和え)

Cold jellyfish / 凉拌海蜇皮

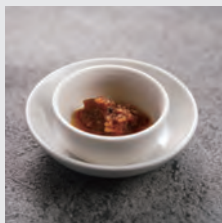
3,500円



鹿児島県産もち豚の叉焼 (チャーシュー)

Roast pork with honey taste / 蜜汁叉焼

(8切) 3,800円



燦宮特製XO醬

SANGU Signature XO Sauce / 燦宮XO醬

(1人前) 800円

S

Shark's fin

F



毛鹿鯨の鶏白湯煮 白湯魚翅
Shark's fin with slow-cooked chicken broth

(100g～) 15,000円～



毛鹿鯨のふかひれステーキ

～上海蟹の蟹味噌ソース～

Shark's fin steak shanghai crab with crab butter sauce
魚翅排上海蟹味噌醬

15,000円



毛鹿鯨のふかひれステーキ

～XO醬ソース～

Shark's fin steak with xo sauce
XO醬魚翅排

15,000円

魚翅

ふかひれ

青鯨のふかひれ姿煮

Braised shark's fin

特上紅焼大扒翅（青鯨翅）

（100g）20,000円～



大きさ・食感・香りなどを確かめた高品質なふかひれだけを仕入れています。
丹念な下ごしらえがもたらす上品で膨らみのある味わいをご堪能ください。

吉切鯨のふかひれ姿煮

Braised shark's fin / 特上紅焼大扒翅（吉切鯨翅）

（尾びれ）18,000円



上海蟹の卵入りふかひれスープ

Shanghai style shark's fin soup with crab and egg

上海蟹黄魚翅

3,500円

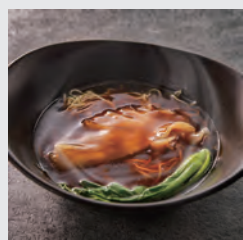


ずわい蟹肉入りふかひれスープ

Shark's fin soup with crab meat

紅焼蟹肉魚翅

3,200円



姿ふかひれ拉麺

Shark's fin soup noodle

魚翅湯麺

5,000円



ふかひれの刺身

Shark's fin Sashimi / 鳳城魚翅刺身

12,000円

海鮮

海の幸

国産干し鮑の姿煮込み

Stewed abalone served
with oyster sauce

蠔皇原只禾麻鮑(20頭)

(20頭) 40,000円

姿蝦夷鮑の オイスターソース煮込み

Sliced abalone stew with oyster sauce

蠔油鮑魚

8,000円



大海老と季節野菜の炒め

Stir-fried prawns and seasonal vegetables

時蔬炒蝦球

(塩炒め/Salt) 3,800円

(黒豆炒め/Fermented Black Beans) 4,300円

(XO醬炒め/XO sauce) 4,800円



海老のピリ辛チリソース

Stir-fried prawns with chili sauce / 乾焼蝦球

3,800円



海老のマンゴーマヨネーズソース

Prawns with mango mayonnaise sauce / 莎拉蝦球

3,800円



海老入り玉子焼き

Omelet with shrimps / 滑蛋蝦仁

2,500円



蝦夷鮑と季節野菜の炒め

Stir-fried Ezo Abalone and seasonal vegetables

時蔬炒蝦夷鮑

(塩炒め/Salt) 4,500円

(黒豆炒め/Fermented Black Beans) 5,000円

(XO醬炒め/XO sauce) 5,500円

海鮮

伊勢海老

国産 伊勢海老の蒸し物
～海鮮醤油掛け～

Steamed Japanese Spiny Lobster
清蒸龍蝦
(1尾) 13,500円



国産 伊勢海老のマンゴーマヨネーズ

(1尾) 13,500円

Japanese Spiny Lobster with Mango Mayonnaise
生汁龍蝦



国産 伊勢海老のチリソース

(1尾) 13,500円

Japanese Spiny Lobster with Sweet and Spicy Chili Sauce
乾焼龍蝦



国産 伊勢海老の葱生姜煮込み

(1尾) 13,500円

Japanese Spiny Lobster Braised with Scallion and Ginger
葱姜龍蝦

鴨 油炸

アヒル
揚げ物

北京ダック

Roasted Beijing duck skin
掛爐片皮鴨

(2枚) 3,000円

[追加:1枚/1,500円]

More can be added for 1,500jpy per piece.



(半羽/Half Chicken) 11,600円(8枚切)
(1羽/Whole Chicken) 22,400円(16枚切)



蟹爪と海老のすり身揚げ

Deep-fried crab nails and shrimps
炸蟹钳

(1本/1piece) 1,500円



春巻 (4本)

Spring roll (4pieces) / 炸春巻

[1本追加/400円 More can be added for 400jpy per piece.]

1,600円



海老の天麩羅 (6尾)

Deep-fried shrimps (6pieces) / 酥炸蝦仁

2,500円



但馬味鶏もも肉の唐揚げ (4切)

Japanese deep-fried Chicken thigh meat(4pieces) / 日式炸鸡

[※1切追加 / 625円 More can be added for 625jpy per piece.]

2,500円

点心

蒸し物
焼き物

小籠包 (4個 / piece)

Chinese Soup dumpling
南翔小籠包

1,800円

[追加: 1個 / 450円]

More can be added for 450jpy per piece.



蒸し物四種盛合せ

1,800円

Assorted four kinds of steamed dumplings / 各式蒸籠



海老の蒸し餃子

1,800円

Steamed dumplings with shrimp / 鮮蝦餃皇

[追加: 1個 / 450円] More can be added for 450jpy per piece.



五目焼売

1,800円

Steamed dumplings with pork and shrimp / 焼売

[追加: 1個 / 450円] More can be added for 450jpy per piece.



叉焼入り蒸し饅頭 (2個)

1,200円

Steamed buns with roast pork (2pieces) / 叉焼包子

[追加: 1個 / 600円] More can be added for 600jpy per piece.

牛肉 猪肉

牛肉料理
猪肉料理

国産黒毛和牛のステーキ
Japanese beef steak
(50g) 7,000円



[※XOソース 又は 黒胡椒ソースよりお選び下さい。 / Please choose from XO sauce or black pepper sauce.]

黒毛和牛扒



牛フィレ肉の特製XO醬炒め

4,000円

Stir-fried beef fillet with XO sauce / XO醬炒牛柳



国産黒毛和牛挽肉の炒めレタス包み

4,500円

Stir-fried of japanese Beef minced lettuce wrapped / 生菜包牛鬆
[追加:レタス1枚 / 300円] More can be added a lettuce leaf for 300jpy



鎮江黒酢の酢豚

3,000円

Sweet and sour pork with black vinegar
古老肉(鎮江醋)



山査子風味の酢豚

3,000円

Sweet and sour pork of the Chinese hawthorn flavor
古老肉(山査子味)



黒毛和牛とピーマンの細切り炒め

4,500円

Stir-fried shredded wagyu beef and pepper
青椒和牛絲

Tofu

豆腐

豆腐料理

X.O.麻婆豆腐

Mapo tofu with XO sauce

XO麻婆豆腐

2,000円



Vegetables

蔬菜

野菜料理

中国野菜の薄塩炒め

Stir-fried salted
chinese vegetables

清炒中式時蔬

中国野菜のガーリック炒め

Stir-fried chinese vegetables
with garlic

大蒜炒中式時蔬

各2,800円



飯

飯類

姿ふかひれの
鶏白湯あんかけ御飯

Shark fin on rice with chicken sauce

5,000円



広東風五目炒飯

Cantonese style fried rice with roasted pork fillet and prawn／広東炒飯

2,500円



蟹肉入り炒飯

Fried rice with crab／蟹肉炒飯

2,500円



和牛炒飯

Fried rice topped with Wagyu／和牛炒飯

4,500円

麺

麺類

五目入りあんかけ焼きそば

Chow mein noodles with seafood and mixed vegetables

八珍炒麺

2,500円



牛フィレ肉入り焼きそば

Stir-fried noodles with beef and mixed vegetables

牛肉炒麺

2,800円



五目入りスープそば

Noodles soup with seafood and vegetables / 八珍湯麺

2,500円



叉焼と葱の細切りスープそば

Noodle soup with shredded roasted pork and shredded green onion / 叉焼葱絲湯麺

2,800円



細切り葱のスープそば

Noodle soup with shredded green onion / 葱絲湯麺

2,500円

Half size 1,500円

甜品

デザート

杏仁豆腐プレート

Almond jelly Plate/ 凉甜盆(杏仁豆腐)

タピオカ入り

ココナッツミルクプレート

Coconut milk & Tapioka Plate/ 凉甜盆(椰汁西米露)

マンゴープリンプレート

Mango pudding Plate/ 凉甜盆(芒果布丁)

各2,000円



マンゴープリン

Mango pudding / 芒果布丁

1,000円



杏仁豆腐

Almond jelly / 杏仁豆腐

1,000円



タピオカ入りのココナッツミルク

Coconut milk & Tapioka / 椰汁西米露

1,000円



揚げゴマ団子(こしあん)

Deep fried sesame ball in sweet bean paste / 芝麻球

(2個) 1,000円



手作りシャーベット・アイスクリーム

Seasonal fruit shorbet・Ice cream / 雪糕

(※詳しい内容につきましては係りの者へお尋ね下さい。)

(※Please ask staff in detail)

1,200円