

# 涼盒

## 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／涼拌海蜇皮

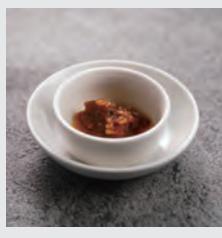
3,500円



### 鹿児島県産もち豚の叉焼 (チャーシュー)

Roast pork with honey taste／蜜汁叉燒

(8切) 3,800円



### 燐宮特製 XO 醬

SANGU Signature XO Sauce／燐宮 XO 醬

(1人前) 800円

S

Shark's fin



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

(100g～) 15,000円～



毛鹿鮫のふかひれステーキ

～上海蟹の蟹味噌ソース～

15,000円

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



毛鹿鮫のふかひれステーキ

～XO醤ソース～

15,000円

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

# 魚翅

ふかひれ

青鮫のふかひれ姿煮  
Braised shark's fin  
特上紅焼大扒翅(青鮫翅)

(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。

## 吉切鮫のふかひれ姿煮

Braised shark's fin／特上紅焼大扒翅(吉切鮫翅)

(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  
紅燒蟹肉魚翅

3,200円



### 姿ふかひれ拉麺

Shark's fin soup noodle  
魚翅湯麵

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醤炒め／XO sauce) 4,800円



### 海老のピリ辛チリソース

Stir-fried prawns with chili sauce／乾燒蝦球

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醤炒め／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

乾燒龍蝦



### 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  
炸蟹排

(1本/1 piece) 1,500円



春卷 (4本)

Spring roll (4pieces)／炸春卷

[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)／日式炸鷄

[※ 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

### 小龍包 (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 450 jpy 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 450 jpy per piece.



### 五目焼壳

1,800円

Steamed dumplings with pork and shrimp／燒壳

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



### 叉焼入り蒸し饅頭 (2個)

1,200円

Steamed buns with roast pork (2 pieces)／叉燒包子

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

# 牛 肉 猪 肉

## 牛肉料理 豚肉料理

### 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醤炒め

4,000円

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



### 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 300 jpy



### 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



# 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

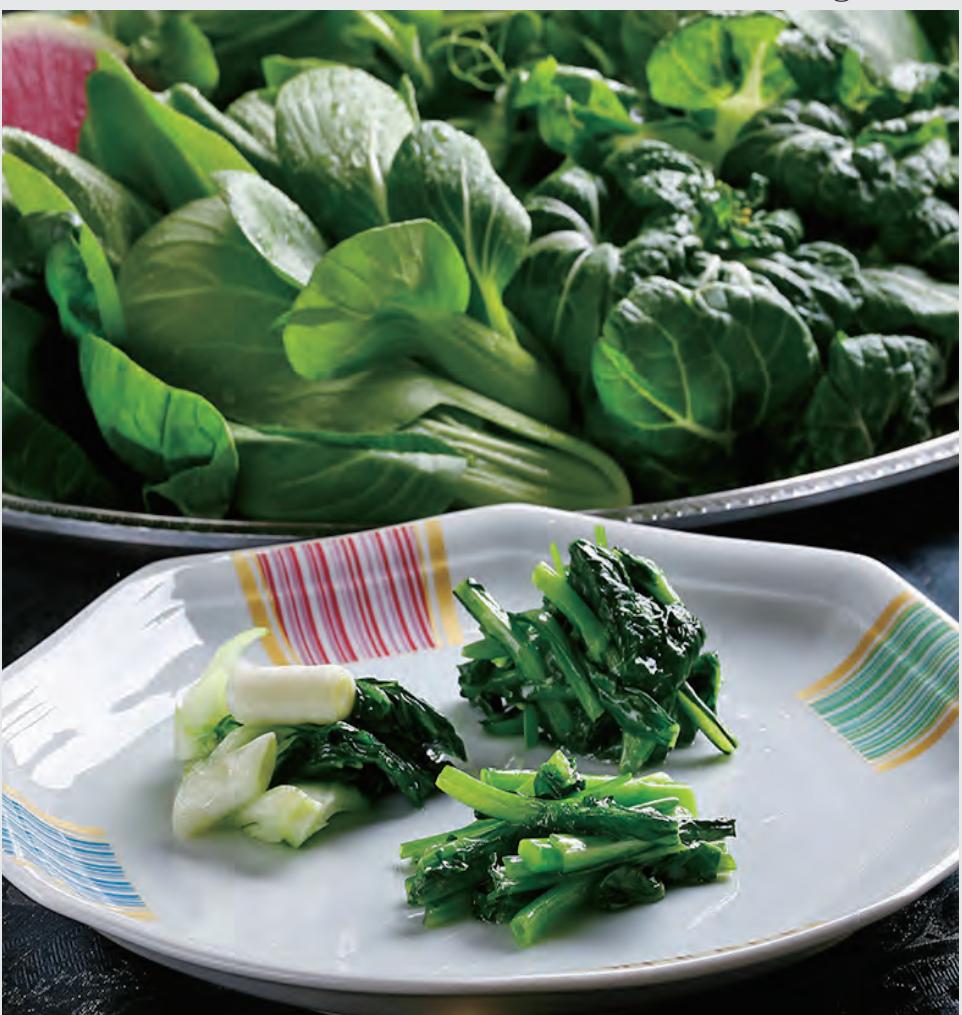
中国野菜のガーリック炒め

Stir-fried chinese vegetables  
with garlic

大蒜炒中式時蔬

各2,800円

Vegetables



# 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



## 麺類

## 五目入りあんかけ焼きそば

Chow mein noodles with seafood and mixed vegetables

八珍炒麵

2,500円



## 牛フィレ肉入り焼きそば

2,800円

Stir-fried noodles with beef and mixed vegetables

牛肉炒麵



## 五目入りスープそば

2,500円

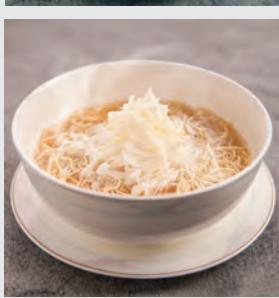
Noodles soup with seafood and vegetables / 八珍湯麵



## 叉焼と葱の細切りスープそば

2,800円

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



## 細切り葱のスープそば

2,500円

Noodle soup with shredded green onion / 葱絲湯麵

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 & Tapioca 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

1,000円

Mango pudding / 芒果布丁



### 杏仁豆腐

1,000円

Almond jelly / 杏仁豆腐



### タピオカ入りのココナッツミルク

1,000円

Coconut milk & Tapioca / 椰汁西米露



### 揚げゴマ団子 (こしあん)

(2個) 1,000円

Deep fried sesame ball in sweet bean paste / 芝麻球



### 手作りシャーベット・アイスクリーム

1,200円

Seasonal fruit sorbet · 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)