

蓬萊パンちゃん



コース料理



各コース
2名様より
承ります

各コース
+1,800円で
飲み放題
プラン

あや
彩コース 5,000円
お一人様あたり

- ・前菜七種盛り合わせ
- ・パンチャン風 鯛の造り ※予約 「蟹爪の蒸し卵白あんかけ」
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・大海老のチリソース炒め
- ・塩味点心一品
- ・彩り野菜と海鮮三種の塩味炒め
- ・牛リブフィンガーの黒胡椒炒め
- ・海鮮焼そば
- ・杏仁豆腐

※コース内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

つき
月コース 4,000円
お一人様あたり

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・大海老のマヨチリソース炒め
- ・塩味点心一品
- ・彩り野菜と海鮮二種の塩味炒め
- ・牛肉の辛子炒め
- ・海鮮焼そば
- ・杏仁豆腐

かぜ
風コース 3,500円
お一人様あたり

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・蟹身入りコーンスープ
- ・海老のチリソース炒め
- ・牛肉とチンゲン菜のオイスターソース炒め
- ・油淋鶏
- ・海鮮焼そば
- ・杏仁豆腐

2Fに各個室、3Fに宴会場がございます
メニュー内容やご予算のご相談も可能な限りお応えいたします

要ご予約

ろく
緑コース 15,000円
お一人様あたり

き
喜コース 10,000円
お一人様あたり

はな
華コース 8,000円
お一人様あたり

ふく
福コース 7,000円
お一人様あたり

- ・料理長創作飾り前菜
- ・平目の中華風造り
- ・フカヒレの姿煮込み (一名様当たり半身)
- ・伊勢海老の二種味盛り
- ・特製塩味点心一品
- ・北京ダック薄皮包み
- ・帆立貝のXO 醬ソース炒め
- ・乾燥貝柱入り冬瓜の蒸しスープ ※5名様以上
2~4名様の場合は「キノガサ茸とアワビのスープ」
- ・甘味点心一品
- ・フルーツ入りタピオカココナッツミルク

- ・伊勢海老入り前菜
- ・パンチャン風 鯛の造り
- ・フカヒレの姿煮込み (一名様当たり半身)
- ・大海老の二種味盛り
- ・塩味点心一品
- ・生アワビのXO 醬ソース炒め
- ・北京ダック薄皮包み
- ・牛スジと貝柱の根野菜スープ
- ・甘味点心一品
- ・季節のフルーツ

- ・伊勢海老入り前菜
- ・パンチャン風 鯛の造り
- ・フカヒレの姿煮込み (一名様当たり半身)
- ・大海老のマヨチリソース炒め籠盛り
- ・塩味点心一品
- ・牛リブフィンガーの四川ソースかけ
- ・帆立の蟹味噌煮込み
- ・エゾアワビ入り特製スープ
- ・蟹身入り炒飯
- ・季節のフルーツ

- ・伊勢海老入り前菜
- ・パンチャン風 鯛の造り
- ・蟹の卵入りフカヒレスープ
- ・大海老のマヨチリソース炒め籠盛り
- ・塩味点心一品
- ・牛リブフィンガーの四川ソースかけ
- ・エゾアワビ入り海鮮 XO 醬炒め
- ・蟹身入り炒飯
- ・甘味点心一品
- ・季節のフルーツ

各コース
2名様より
承ります

各コース
+1,800円で
飲み放題
プラン

価格は全て税込表示です
持ち帰り価格は異なります
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください

前菜



前菜七種盛り合わせ



前菜三種盛り合わせ



中華風鯛の刺身

ピーナッツや揚げワンタンとニンニク醤油の
タレを絡めてお召し上がりください



よだれ鶏

前菜七種盛り合わせ 3,900円

前菜三種盛り合わせ 1,970円

特製焼豚 1,300円

クラゲの酢の物 1,650円

よだれ鶏 1,650円

蒸し鶏 1,300円

中華風鯛の刺身 950円

スープ



蟹身入りフカヒレスープ

蟹身入りフカヒレスープ 2,300円

酸辣湯スープ 1,250円

豚肉料理



豚肉玉ねぎ甘味噌レタス包み 1,800円



豚バラ角煮パン包み 1,800円

酢豚 1,600円

牛肉料理



牛肉の味噌炒め クレープ包み 1,800円

牛肉とアスパラの香味炒め 1,700円

牛肉とピーマン炒め 1,400円



本格四川麻婆豆腐	1,850円
おこげあんかけ	1,700円
八宝菜	1,500円
きくらげと豚肉の玉子炒め	1,300円
麻婆茄子	1,300円
かに玉	1,200円
麻婆豆腐	1,200円

海鮮料理



フカヒレ蟹味噌煮込み
3,600円



フカヒレの姿煮込み
8,000円



アワビの旨煮
3,600円



大海老四川風炒め

大海老^{しせんふう}四川風炒め 1,800円

大海老のチリソース炒め 2,100円



大海老のマヨチリソース炒め

大海老のマヨチリソース炒め 2,100円

鯛の甘酢ソースがけ 1,900円



帆立とエリンギの蟹味噌煮込み

帆立とエリンギの蟹味噌煮込み 1,800円

エビのチリソース炒め 1,500円

イカの辛子炒め 1,400円

小エビの天ぷら 1,300円



鶏肉と海老の五目炒め レタス包み



油淋鶏

鶏肉と海老の五目炒め レタス包み 1,800円

鶏肉とカシューナッツ炒め 1,500円

ユーリンチー
油淋鶏 1,500円

鶏の唐揚げ 1,300円

北京ダック 薄皮包み 【2枚】 1,900円

麺料理



海鮮焼そば



台湾焼きビーフン



551麺



フカヒレあんかけ炒飯



海鮮天津飯



焼豚炒飯

海鮮焼そば 1,250円

海鮮揚げそば 1,250円

台湾焼きビーフン 1,350円

あんかけ焼そば 1,100円

あんかけ揚げそば 1,100円

フカヒレラーメン 2,300円

角煮ラーメン 1,420円

又焼麺 1,450円

酸辣湯麺 サンラータンメン 1,450円

海鮮麺 1,250円

551麺 1,100円

フカヒレあんかけ炒飯 2,300円

海鮮天津飯 1,500円

角煮飯 1,420円

海鮮飯 1,250円

焼豚炒飯 1,100円

天津飯 1,100円

飯料理

点心

台湾出身の一級点心師監修のもと手作りしております。
本場の味をお楽しみください。

3個入りの飲茶商品は
3個以上～好みの個数に変更可能
(焼餃子以外)



ショウロンポウ
小籠包

【3個】600円



湯葉包みエビ焼売

【3個】630円



フカヒレ蒸し餃子

【3個】600円



カントン
広東焼売

【3個】600円



エビ蒸し餃子

【3個】630円



551焼売

【3個】450円



ニンニク醤油タレで召し上がれ

水餃子

【3個】600円



特製トマチリソースでどうぞ

ニラ揚げ餃子

【3個】600円



551の餃子をバリバリの羽根つきで

焼餃子

【8個】500円

2個以上～お好みの個数に変更可能



551の豚まんより
ミニサイズの豚まん
しいたけ・葱マ入り

ミニ豚まん

【2個】520円

2個以上～お好みの個数に変更可能



甘めに味付けした叉焼を
ふわふわの生地で
包みました

チャーシュー
叉焼まん

【2個】620円

2本以上～お好みの本数に変更可能



春巻

【2本】640円

骨付きスペアリブを豆鼓で蒸した一品



トウチ
スペアリブの豆鼓蒸し

650円

鶏足を五種のスパイスで蒸しあげました



ゴコウソク
五香足

550円

干しエビや腸詰めを混ぜこんだ台湾風のお餅

2個以上～お好みの個数に変更可能



大根餅

【2個】600円

台湾屋台では定番の小ぶりの汁そば



タンツォーメン
担仔麵

600円

台湾屋台で定番の角煮ごはん



タンツォービーファン
担仔米粉

600円

台湾屋台で定番の角煮ごはん



台湾風ミンチご飯

600円

甜点心

2個以上～お好みの個数に変更可能



胡麻付き揚げ団子

【2個】700円

2個以上～お好みの個数に変更可能

カスタード餡を包んだお餅に
ココナッツをまぶした点心



ココナッツ蒸し団子

【2個】600円

2個以上～お好みの個数に変更可能

ハスの実餡入りの蒸し饅頭



桃饅頭

【2個】700円



台湾マーラーカオ

600円

甜点



コーヒーゼリー 500円



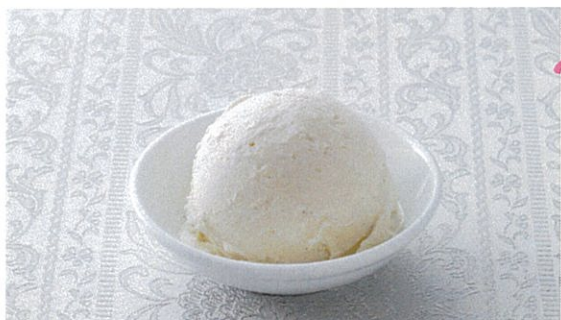
マンゴープリン 500円



杏仁豆腐 500円



タピオカ入りココナッツミルク 500円



バニラアイスクリーム 380円

合わせて食べると
さらにおいしい!



台湾マーラーカオ 600円

お持ち帰り



ミニ豚まん 【6コ入】
1,560円



飲茶セットA
2,380円



飲茶セットB
1,900円



胡麻付き揚げ団子 【6コ入】
2,100円



大根餅 【1本】
1,800円





紹興酒 燗 ロック 常温

甕出しグラス <一合> 600円
古越龍山金龍5年ボトル 2,700円



陳年紹興貴酒
8年ボトル
4,700円



古越龍山10年
景徳鎮ボトル
7,300円

シャンパン



モエ・エ・シャドン
アンベリアル・ブリュット
10,500円



シャトー・ド・ロレ
クレマン・ド・ロワール プリュット エル
5,200円



マンズワイン
ゴールドスパークリング
3,700円

赤ワイン



エラスリス・ブレンズ
3,200円



シャトー セルメジャン
3,200円



ジャン・クロードマス
カベルネ・ソーヴィニヨン
4,200円



シルバーラベル
5,200円

白ワイン



カサ・ベナサル ケヴェルット
ラミネール モスカテル
3,200円

※20歳未満の方、ドライバーの方の飲酒はご遠慮ください

生ビール

アサヒスーパードライ <中> 700円
<小> 550円

瓶ビール <大> 800円

アサヒドライゼロ 550円

ハイボール <グラス> 550円

チューハイ <レモン> 550円

<ライム> 550円

<カルピス> 550円

焼酎 水割り お湯割り ロック

霧島 (芋) <グラス> 550円
<ボトル> 3,500円

いいちこ (麦) <グラス> 550円
<ボトル> 3,500円

日本酒 燗 冷酒 常温

上撰白雪 <一合> 550円

ソフトドリンク

各 450円

アサヒウーロン茶

オレンジジュース

カルピス

コココーラ

ジンジャーエール

コーヒー <ホット or アイス>

ニッカミネラルウォーター 300円
360ml