

麻婆豆腐



最強焼餃子

SINCE 1973

<http://www.tenjiku.com>

菜单 朝11:00~深夜2:00



▲生餃子、生焼売直売所／選りすぐりの材料や、水から生まれた当店自慢の餃子と焼売、ちまき、小籠包子。



▲豚ミンチ、キャベツ、ニラ、ニンニク、ショウガ等、多種類の新鮮な材料を使用し、丹念に仕上げられたギョーザやシューマイ。そして厳選された最高級の国産小麦粉を100%使用した栄養価満点の自家製麺。



▲料理展示会に出展し続けて行くなかで、調理師の技術も向上して行きます。



▲台湾から来日の楊麗娥姐々直伝の手づくりのちまき。現在は魚住で台北という名の台湾料理屋さんを経営されています。ぜひ一度行って見て下さい。



▲中華料理世界大会の表彰式の模様。香港、シンガポール、マレーシアなど、世界12カ国より選出された202人の料理人のトップに、その名は朱連茹です。当店で8年いましたが、今は北京から指示しています。



▲小籠包子の仕込み。餃子、焼売、マンゴプリン、リンゴ春巻等と、手作りにこだわっています。

料理の特長

お客様にお願い

当店ではオーダーが入ってから炒め・焼き・蒸し始めます(作り置きしない)。それはおいしさを一番に求めるからです。その為、調理時間が他店より長くなります。「速さよりもおいしさ追求」にご理解下さいますようお願い申し上げます。

植物油で炒め物などを調理していますから、脂肪を中和させ、女性の方でも安心してお召し上がりいただけます。ドレッシングの酢はリンゴ酢を使います。スープは、清湯スープといい、豚骨、鶏ガラ、野菜などを沸騰させずに長時間煮込んだ澄んだスープです。ほとんどの料理にはカキ油を使っています。カキ油には解毒作用があり、肝臓の働きを助け、視力の衰弱にも優れた効力があるといえます。ギョーザなど、にんにくが入っている料理がありますが、にんにくに含まれている「スコルジニン」が血液の循環を良くし、心臓を強く、胃液を分泌し、体内毒素を分解して疲労を回復します。

※特別な食品にアレルギー体質のある方はスタッフまでお申し出下さい。

小卓コース

(当日注文OK)

A. 4,930円 (5,423円 税込) セット (2名様分)

- ★棒棒鶏 ★海老チリ(小) ★鶏とセロリとカシュナッツのオイスター炒め(小)
- ★芙蓉蟹(小) ★角煮パン包み2個 ★海老ワンタンスープ
- ★杏仁豆腐 2個

B. 5,110円 (5,621円 税込) セット (約3名様分)

※4名様なら+859円(税込)で角煮、ゴマ団子、卵春巻を人数分にする事をおすすめします。

- ★蒸し豚の四川ソースかけ ★九州豚の角煮小
- ★海老のチリソース煮(小) ★卵春巻1本 ★卵スープ
- ★きくらげと卵の炒め ★海老焼きめし ★ゴマ団子3個

C. 6,990円 (7,689円 税込) セット (約3名様分)

※4名様なら+927円(税込)で杏仁豆腐、貝柱ちまき、小籠包子を人数分にする事をおすすめします。

- ★子持ちにしんの酢のもの ★海老のマヨネーズあえ(小)
- ★陳麻婆豆腐 ★油淋鶏 ★フカヒレスープ ★酢豚(小)
- ★小籠包子 ★中華ちまき3個 ★杏仁豆腐3個

D. 7,660円 (8,426円 税込) セット (約3名様分)

※4名様なら+1,222円(税込)で海老蒸し餃子、海老天ぷら1本 卵春巻2本、マンゴプリンを人数分にする事をおすすめします。

- ★台湾蒸し鶏 ★クラゲの酢のもの ★海老蒸し餃子 ★油爆蝦
- ★白菜と蟹の煮もの ★海老天ぷら3本 卵春巻1本 ★薬膳スープ
- ★おこげの八宝あんかけ ★マンゴプリン3個



ご家族で宴会
しませんか?

宴会

宴会の引出物やおみやげに、
てんじくの点心セットと料理
セットはいかがですか?
(5,280円 税込 ~ 8,660円 税込)

- ・5名様以上送迎バス有 28名×4台・25名×1台
- ・昼前11:00~深夜2:00
- ・酒類、ジュース類 飲み放題 1,380円 (1,518円 税込)

※マイク(司会者用)も用意できます。前もってお申し付けください。

まずは宴会スタイルを
お決めください。

中華風 一卓ずつ大皿で料理がでてきます。野菜で作った花や、彫り物などで飾った華やかな料理で、宴会が一段と盛り上がります。 ※デザート等は1人前ずつ。

会席風 お1人様ずつ会席料理風に料理がでてきます。女性同士や目上の方など一緒の宴会に、気兼ねなく食事が出来ます。

点心食べ放題風 焼売や餃子などの多くの点心料理を2時間以内食べ放題です。
※土日、祝日、12月はお断りする場合があります。お問い合わせください。



会席宴会

30名様以上は
お聞きできない
場合があります。

イメージ写真



お1人様
2,300円コース
¥2,530 (税込)
当日注文OK!
2名様以上

- AM11:00~夕5:00
- ・棒棒鶏
 - ・海老のマヨネーズあえ
または、海老のチリソース煮
 - ・卵春巻と海老の天ぷら
 - ・中華ちまき
または、豚角煮のパン包み
 - ・ワンタン小
 - ・海老茸焼餃子
 - ・杏仁豆腐
 - ・ドリンクバー

お1人様
3,600円コース
¥3,960 (税込)
前日までの
予約必要

- ・前菜
(蒸し鶏、ピータン生姜し
ょうゆかけ、きゅうりの甘
酢漬、蒸豚四川、パイ貝
の老酒蒸、子持ちにしん
の酢のもの)
- ・棒棒鶏
 - ・海老のマヨネーズあえ
 - ・点心(ハーカオ、蟹シューマイ)
 - ・蓮根と椎茸のオイスターソース煮
 - ・フカヒレスープ
 - ・ホタテ・海老・野菜のクリーム煮
 - ・揚物(卵春巻・海老の天ぷら)
 - ・中華ちまき
 - ・杏仁豆腐
 - ・ドリンクバー

中華宴会

4,000円以上のコースでは特別な食材を使うため、
当日のキャンセルや人数減には40%のキャンセル料が必要です。

お1人様
2,400円コース
¥2,640 (税込)

- ・棒棒鶏
- ・蒸し豚の四川ソースかけ
- ・イカのうま煮
- ・海老のチリソース煮
- ・卵スープ
- ・酢豚
- ・油淋鶏
- ・炒飯
- ・餃子
- ・杏仁豆腐
- ・ドリンクバー

お1人様
3,400円コース
¥3,740 (税込)

- ・前菜
(クラゲの酢のもの、きゅうり
の甘酢漬、肉団子、蒸し鶏)
- ・鶏とカシュナツツのオイスター炒め
 - ・野菜と海老イカ炒め
 - ・ホタテのマヨネーズあえ
 - ・海老カルパッチョ広東風
 - ・海老のチリソース煮
 - ・フカヒレスープ
 - ・卵春巻と鶏の揚げ物
 - ・おこげの八宝あんかけ
 - ・蝦餃
 - ・杏仁豆腐
 - ・ドリンクバー

お1人様
4,400円コース
¥4,840 (税込)

- ・前菜
(きゅうりの甘酢漬、イカの
四川ソースかけ、クラゲの
酢のもの、パイ貝の老酒
蒸、蒸し鶏、豚の軟骨の黒
コシヨー味)
- ・鯛の広東風さしみ
 - ・蓮根と椎茸のオイスターソース煮
 - ・エビのマヨネーズあえ
 - ・小籠包子
 - ・ホタテと白菜のクリーム煮
 - ・卵春巻と海老天ぷら
 - ・フカヒレスープ
 - ・ブロッコリーと海老イカ炒め
 - ・さっぱり水餃子
 - ・貝柱ちまき
 - ・デザート
 - ・ドリンクバー

お1人様
5,500円コース
¥6,050 (税込)

- ・前菜
(子持ちにしんの酢のもの、
きゅうりの甘酢漬、クラゲ
の酢のもの、蒸し鶏、ロブ
スターの前菜)
- ・鯛の広東風さしみ
 - ・ホタテのマヨネーズあえと
手羽ピリ辛
 - ・白菜と蟹の煮もの
 - ・ホタテ・海老・イカ炒め
 - ・大海老のチリソース煮
 - ・蟹とフカヒレのスープ
 - ・蟹焼売
 - ・卵豆腐の干貝あんかけ
 - ・エビ天とイカ天ぷら
 - ・おこげの海鮮あんかけ
 - ・果物
 - ・ドリンクバー

4,400円コース 5,500円
コースは プラス500円で
会席宴会のように お1人
様ずつお出できます。

- ・お料理が変わる場合
があります。
- ・他にもお1人様1,200円
(税込)~6,600円(税込)
以上の宴会まで、
ご相談ください。
- ・ただいま、幹事様に
おみやげ進呈中。
(3万円以下の宴会は
スタンプサービス)
- ・今なら1,518円(税込)で
酒、ジュース、お茶、
飲み放題。
- ※マイク(司会者用)
も用意できます。
予約ください。

点心食べ放題宴会

大人
お1人様 **3,000円コース** 3,300円(税込)

(小学生1,600円^{1,780円}、小学生未満850円^{935円}、3才以下無料)
※2時間以内に食べられる注文に限ります。
※食べ放題、飲み放題共に最終オーダーはお聞きしませんのでご了承ください。
※お持ち帰りは禁止です。お持ち帰りは料金を頂戴いたします。

- 基本メニュー(最初にお出しする料理です)
- 棒棒鶏
 - 蒸し豚四川ソースかけ
 - 酢豚
 - 最強焼餃子
 - 海老のマヨネーズあえ
 - 卵春巻
 - 炒飯
 - 卵スープ
- あと、お好きなメニューを
食べ放題!!
(宴会開始から
2時間以内)
- ・台湾蒸し鶏
 - ・鶏の唐揚
 - ・手羽の唐揚
 - ・蒸し豚四川ソースかけ
 - ・野菜炒め
 - ・最強焼餃子
 - ・揚餃子
 - ・さっぱり水餃子
 - ・海老と菲の水餃子
 - ・海老と菲の焼餃子
 - ・栗さんの水餃子
 - ・子持ちにしんの酢のもの
 - ・水餃子風海老ワンタン
 - ・豚の軟骨の黒コシヨー味
 - ・ブロッコリーのマヨネーズサラダ
- 小学生
1,500円
¥1,650 (税込)
- 小学生未満
780円
¥858 (税込)
- 3才以下無料
- ・揚シューマイ
 - ・海老しゅうまい
 - ・特製しゅうまい
 - ・豚まん
 - ・小籠包子
 - ・卵春巻
 - ・広東焼豚
 - ・ニラレバ炒め
 - ・ニラ卵炒め
 - ・もやし炒め
 - ・ナスみそ炒め
 - ・マーボ豆腐
 - ・きゅうりの甘酢漬
 - ・クラゲの酢のもの
 - ・焼きそば
 - ・五目焼きそば
 - ・マーボ焼ソバ
 - ・ニラ焼ソバ
 - ・ラーメン小
 - ・中華ちまき
 - ・炒飯
 - ・おかゆ
 - ・ご飯
 - ・杏仁豆腐
 - ・ゴマ団子



●お料理は品切れになる場合があります。



茶

中国では当初お茶は薬として飲まれていたといわれています。昔の人々がお茶の中に見いだしていた健康的効果。それが最近科学的に解明されています。

お茶に含まれる多くの成分の中で一つだけ紹介したとしても、ウーロン茶ポリフェノールには、中性脂肪やコレステロールの低下、虫歯予防、アトピー性皮膚炎の改善、肌の保湿能力を高め皮脂バランスを整える等です。中国茶は脂肪を溶かすと言われますが、実際に脂肪を溶かすわけではなく、継続的に飲むことで脂肪代謝の機能が促進され、それによって肥満が抑制されます。

しかし、そのような効能よりも、ゆっくりとした時間の中、気おけない仲間とお茶を飲んで、いまの時間を、そして人生をゆっくりと楽しんでください。



緑茶

中国茶の中で、最も歴史が古く消費量も最も多い日本茶のルーツ。日本の緑茶が蒸すのに比べ、茶葉を摘み取った後、すぐに釜で煎ります。

ろんじんちゃ
龍井茶

¥360
¥396(税込)



黒茶

緑茶として仕上げた茶葉を高温多湿のところで長時間ねかせて作ります。長期熟成されたものほどよいとされ高価。香港で日常的に飲まれているのが黒茶のプーアル茶です。

ぷーあーるちゃ
普沱茶

¥360
¥396(税込)



青茶

おなじみのウーロン茶や鉄観音などがこのグループです。生長した茶葉を日光などにさらし、その後かくはんするなどして、さらに発酵を促進します。日光に当たる間に葉が縮れるその形も独特です。

こうざんちゃ
高山茶

¥360
¥396(税込)



花茶

緑茶などの茶葉に花片を混ぜ込んで、花の香りをつけたタイプと、菊などの花を乾燥させたタイプがあります。

てっかんのもんちゃ
鉄観音茶

¥360
¥396(税込)



造形ジャスミン茶

¥360
¥396(税込)



茶葉を糸で結わえて作ります。グラスの中で広がっていく花をお楽しみください。

ジャスミン茶(ポット)

¥300
¥330(税込)



高級ジャスミン茶

¥360
¥396(税込)



八宝茶

¥360
¥396(税込)



菊の花や、くこの実などが入った、美容や体に良いとされるお茶です。少し甘い。

ろーろんちゃ
烏龍茶(ポット)

¥300 ¥330(税込)



※当店では紹興酒の深い味わいと豊かな香りを味わっていただくため、砂糖をお出ししております。なお常温でお飲みいただくことをおすすめしております。

浙江省「かめ出し」 生紹興酒



てんじく特製
最強スタミナ酒

特 560円 ¥616(税込)

中国では薬酒として有名な五加皮酒に冬虫夏草や乾燥蛇、シカや蛇のペニス、タツノオトシゴ、高麗人参などを漬け込んだお酒です。

中国酒は大別すると黄酒、白酒、薬酒の3種類になります。黄酒のなかで上質で美味しいものが老酒の名前で呼ばれ、その中で紹興で作られたものが特に美味しいと紹興酒という名で世界にその名が知られています。おもしろい話を一つ。日本では老酒を飲む時に氷砂糖を入れる人がいますが、中国では最近まで家庭で自分の家の酒を醸造していました。そして友人などにふるまう時に「うちの酒はまずくてすみません。砂糖でも入れてお飲み下さい」と言って勧めるのがならわしでした。まじめな日本人がそれを聞き氷砂糖を本当に入れたと言うのが始めだといいます。

紹興酒

- かめ出し紹興酒(180ml)(常温・燗) 510円 561円(税込)
- かめ出し紹興酒 特大(500ml) 1,220円 1,342円(税込)

ビール

- ビール(大瓶) 600円 660円(税込)
- ビール(小瓶) 450円 495円(税込)
- 特 生ビール(大) 810円 891円(税込)
- 特 生ビール(中) 580円 638円(税込)
- 特 生ビール(グラス) 340円 374円(税込)
- ノンアルコールビール 370円 407円(税込)

日本酒

- 日本酒(燗・冷) 420円 462円(税込)

焼酎

- 芋焼酎(お湯割り・水割り・烏龍茶割り) 370円 407円(税込)
- 麦焼酎(お湯割り・水割り・烏龍茶割り) 370円 407円(税込)

酎ハイ

- レモンサワー 370円 407円(税込)
- ライムサワー 370円 407円(税込)

ウイスキー

- ハイボール 370円 407円(税込)
- 水割 370円 407円(税込)
- ロック 450円 495円(税込)

カクテル

- 梅酒 530円 581円(税込)
- 梅酒ソーダ 360円 396円(税込)
- 巨峰酒ソーダ 360円 396円(税込)
- 杏露酒(あんずのお酒)(180ml) 550円 605円(税込)
- 上海オレンジ(杏露酒とオレンジのカクテル) 360円 396円(税込)
- チャイナプリンセス(杏露酒とウーロン茶のカクテル) 360円 396円(税込)
- 桂花陳酒(きんもくせいのお酒)(180ml) 570円 627円(税込)
- 桂花陳酒ビール(桂花陳酒と生ビールのカクテル) 370円 407円(税込)
- 山査子酒(さんざしのお酒)(180ml) 570円 627円(税込)
- ドラゴンズアイ(さんざしのサワー) 360円 396円(税込)
- 上海サンセット(さんざしとジンジャーのカクテル) 360円 396円(税込)
- モヒート(ミントのカクテル) 360円 396円(税込)
- マンゴ娘(マンゴ酒とオレンジのカクテル) ... 370円 407円(税込)

ノンアルコールカクテル

- シャーリーテンブル(ジンジャーとグレナデンのカクテル) 360円 396円(税込)
- サルトガクーラー(ジンジャーとライムのカクテル) 360円 396円(税込)
- カシスソーダ 360円 396円(税込)
- カシスオレンジ 360円 396円(税込)

ソフトドリンク

- ドリンクバー 0円
- ソフトドリンクだけの方はドリンクバー 370円 407円(税込)

あたたかいお茶

- ウーロン茶(ポット) 300円 330円(税込)
- ジャスミン茶(ポット) 300円 330円(税込)

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

前菜



台湾蒸し鶏.....**¥620** ¥682 (税込)
 国産若鶏の骨付き腿を蒸し、特製焼酎醤油のタレが絶品。

おすすめ



雲白肉蒸し豚の四川ソースかけ **¥580**
 ラー油とニンニク醤油がおいしい。 **¥638 (税込)**



香菜サラダ.....**¥310**
 パクチーサラダ **¥341 (税込)**



クラゲの酢のもの...**¥660**
¥726 (税込)

お申付け下されば、お料理にお入れします。

入れると美味しいお料理

- 皮蚤と鶏きゅうりのニンニク醤油あえ
- パイ貝の老酒蒸し
- ニラ卵の甘酢あんかけ
- 豚の軟骨の黒コンショーマ
- ニラレバ炒め ●ニラ卵炒め
- 太もやし炒め
- 鶏とセロリとカシュナッツのオイスター炒め
- 回鍋肉 (豚肉の味噌炒め)
- 油爆蝦 ●さくらげと卵の炒め
- 海老のうま煮
- ホタテの干貝ともやしの卵炒め
- 四川担々麺
- 台湾やきそば (ビーフン)
- 上海焼きそば ●中華おかゆ

香菜...**¥260**
パクチー **¥286 (税込)**



棒棒鶏.....**¥680**
¥748 (税込)
 蒸し鶏とクラゲの自家製胡麻ソースかけ

おすすめ



子持ちにしんの酢のもの **¥540**
¥594 (税込)
 にしんの子のプチプチした食感が良。



鯛の広東風さしみ **¥6,100**
¥6,710 (税込)

●前日までに
ご予約ください。



ブロッコリーのマヨネーズサラダ
¥480 **¥528 (税込)**



皮蚤と鶏きゅうりのニンニク醤油あえ
¥680 **¥748 (税込)**
 ピータンのみもあり **¥352 (税込)**

おすすめ



キュウリの甘酢漬.....**¥410**
 甘さとピリッと感。 **¥451 (税込)**

点心と料理



急なお客様や、本格的なお酒の肴...
 てんじくの生餃子がお宅の冷蔵庫に
 あれば本当に便利。(店内の20%引き)

冷凍餃子

1人前.....**320円** **¥346 (税込)**

やきぎょうざ 日本最強焼餃子

選びに選んだ食材。30年間試作を重ねた仕込み方法。完璧と見えてもミンチの脂身の少しの違いや、季節による野菜の堅さや甘味の違い。常に頂点を求める経験豊富な熟練の調理人。



おすすめ

最強焼餃子 **¥400** **¥440 (税込)**
 冷凍持ち帰り用 (1人前) 店内の20%引き **¥346 (税込)**

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
 +10円となります。

唐辛子、ラー油入り ニンニク入り



えび にら やまぎょうざ
海老と蕪の焼餃子 ¥540
 ¥594(税込)
 手作りの皮と新鮮でジューシーな具。



おすすめ

冷凍のお持ち帰りは小さいサイズになります。
特製しゅうまい ¥420
 ¥462(税込)
 干貝醬がジューシーな自慢の品です。



えび にら すいぎょうざ
海老と蕪の水餃子 ¥540
 ¥594(税込)



すいぎょうざ えび
水餃子風海老ワンタン... ¥530
 ¥583(税込)



おすすめ

えび しゅうまい
海老焼売 ¥480
 ¥528(税込)



おすすめ

さっぱり水餃子... **¥600**
 ¥660(税込)



(国産九州豚使用)
豚角煮のパン包み ¥420
 ¥462(税込)



レタスのひき肉包..... ¥790
 ¥869(税込)
 追加レタス(242円 税込)



おすすめ

しょうろんぱおす
小籠包子... ¥520
 ¥572(税込)



しょう
周さんの豚まん... ¥210
 ¥231(税込)



しい すいぎょうざ
笑さんの水餃子..... ¥520
 ¥572(税込)
 本場で餃子といえば水餃子。潘陽出身の笑さんの水餃子は絶品。



かに しゅうまい
蟹焼売..... ¥550
 ¥605(税込)



かん とんちやーしゅー
広東焼豚..... ¥610
 ¥671(税込)



おすすめ

えび ぎょうざ
海老蒸し餃子..... ¥510
 ¥561(税込)



豚の軟骨の黒コショウ味 ¥510
 ¥561(税込)
 豚骨の中でも少量しかとれない脇腹の中にある軟骨を時間をかけて骨が柔らかくなるまで湯がきます。カルシウムを取るならこれ!

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
 +10円となります。

唐辛子、ラー油入り ニンニク入り



おすすめ

🛒 **ほたて・海老・チンゲン菜のクリーム煮** **¥1,020** ¥1,122 (税込)



おすすめ

🛒 **海老のマヨネーズあえ** **¥970** ¥1,067 (税込)
(小) ¥710 ¥781 (税込)

現在一番人気の一品。下のレタスと一緒に食べるとよりおいしい。



🌶️ 🍷

おすすめ

🛒 **てんじくりブ** **¥570** ¥627 (税込)
(ポーク) 甘醤油にからめた、やみつぎスベアリブ



🍷

おすすめ

🛒 **パイ貝の老酒蒸し** **¥630** ¥693 (税込)
東南アジアの方は絶対おすすめ



🌶️ 🍷

🛒 **海老のチリソース煮** **¥970** ¥1,067 (税込)
(小) ¥710 ¥781 (税込)

ニンニク、姜と豆板醤、トマトケチャップを炒めた香ばしさ。そこへ酒釀(甘酒のようなもの)を入れ甘みをつけました。



🛒 **芙蓉蟹(蟹卵)** **¥930** ¥1,023 (税込)
(小) ¥670 ¥737 (税込)



🛒 **八宝菜** **¥880** ¥968 (税込)



おすすめ

🛒 **蓮根と椎茸のオイスターソース煮** **¥790** ¥869 (税込)



おすすめ

🛒 **豚の角煮** **¥1,030** ¥1,133 (税込)
(小) ¥800 ¥880 (税込)

時間をかけてトロリとするまで蒸しています。



🌶️ 🍷

🛒 **麻婆茄子** **¥770** ¥847 (税込)
山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。



🛒 **白菜と蟹の煮もの** **¥870** ¥957 (税込)



🌶️ 🍷

🛒 **海老のうま煮** **¥990** ¥1,089 (税込)



野菜を食べよう!

🛒 **植物油で炒めた野菜炒め** **¥750** ¥825 (税込)



🍷

🛒 **ブロッコリーと海老イカ炒め** **¥950** ¥1,045 (税込)
(小) ¥710 ¥781 (税込)

🛒 印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

🌶️ 唐辛子、ラー油入り 🍷 ニンニク入り

揚



手羽唐揚げ.....**¥760** ¥836(税込)
 (小) **¥520** ¥572(税込)



おすすめ

鶏の唐揚げ.....**¥940** ¥1,034(税込)
 (小) **¥630** ¥693(税込)

丸ごとの鶏をつぶして1日間秘伝のタレに漬け込みます。骨付きで、モモ肉や手羽も入っています。



卵春巻 **¥720** ¥792(税込)
 (1本) **¥360** ¥396(税込)



おすすめ

揚げぎょうざ
揚餃子.....**¥490** ¥539(税込)



鶏の唐揚げにたっぷり青ネギと油淋ソースをかけました。

ゆーりんちー
油淋鶏....**¥880** ¥968(税込)



えび
海老天ぷら **¥790**
 ¥869(税込)



カリッとしたえび春巻

てんじくロール
¥470
 ¥517(税込)



えびしゅうまい
揚焼売...**¥510** ¥561(税込)



手羽ピリ辛 **¥770**
 ¥847(税込)
 (小) **¥540**
 ¥594(税込)



いか天ぷら **¥980** ¥1,078(税込)



豚天ぷら...**¥770**
 ¥847(税込)
 (ヘレ肉)

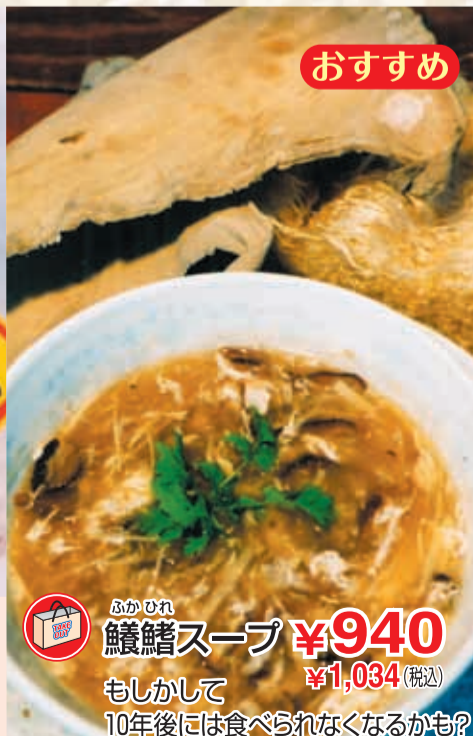


湯

特におすすめ

やくぜん
薬膳スープ.....**¥850** ¥935(税込)

本物です。基となるスープに台湾の台北の油化街（漢方薬の間屋街）まで直に行き、本当に体に良い物、そしてスープに合う物を調査してもらった四物湯を使っております。もちろん体に良いだけでなくおいしい。



おすすめ

いくだま
鱧鱈スープ **¥940**
 ¥1,034(税込)
 もしかして
 10年後には食べられなくなるかも?



おすすめ

えび
海老ワンタン **¥620** ¥682(税込)
 清湯スープと特別製造の薄皮ワンタンに包んだ海老のプリプリ感がとても良。



卵スープ.....**¥620** ¥682(税込)

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
 +10円となります。

唐辛子、ラー油入り **ニンニク入り**

デザート

(デザート点心)



**特に
おすすめ**

あん じん とう ぷ
特製杏仁豆腐.....**¥350** ¥385 (税込)



カスタードまん.....**¥210** ¥231 (税込)



バナナとカスタードクリーム
の自家製春巻...**¥450** ¥495 (税込)



おすすめ

ゴマ団子 (緑茶味).....**¥310** ¥341 (税込)



おすすめ

青森産の「ふじ」を
自家製のカスタードクリームと
一緒に包みました。

リンゴとカスタードクリーム
の自家製春巻
¥450 ¥495 (税込)



タピオカミルク.....**¥410** ¥451 (税込)



**特に
おすすめ**

生のマンゴをそで切りにして生クリーム
や粉ゼラチンと混ぜ合わせます。
※生のマンゴを使うのは関西では他にない
と思います。冬期は少し蜂蜜を入れます。

香港マンゴプリン.....**¥450** ¥495 (税込)



中華ポテト.....**¥520** ¥572 (税込)

いつの時代もみんなの人気者。

てんじくのお料理やデザートをおみやげにしませんか？



**印の
お料理はすべて
お持ち帰りできます。**

+10円となります。

麺



国産小麦粉100%使用。



40年前の味 中華そば

¥660

¥726(税込)

(小) **¥520**

¥572(税込)

店主の祖父が屋台を出していた頃からの懐かしい味!!



**特に
おすすめ**



八宝菜めん

¥950

¥1,045(税込)



チャーシューめん **¥830** ¥913(税込)



おすすめ

酸辣湯麺..... **¥880** ¥968(税込)



チャンポンめん **¥810** ¥891(税込)



五目汁そば..... **¥780** ¥858(税込)



ワンタンめん..... **¥840** ¥924(税込)



ネギたっぴりらーめん (青ネギ)(白ネギ)

¥770 (小) **¥620**

¥847(税込)

¥682(税込)



おすすめ

ふかひれめん... **¥1,000** ¥1,100(税込)

麺の上にコクのあるフカヒレスープをかけました。



おすすめ

四川担々麺..... **¥790** ¥869(税込)

(小) **¥630** ¥693(税込)

ピリッとした辛さ!



おすすめ

五目焼そば... **¥800** ¥880(税込)

下はパリッと中はやわらかい麺に五目あんをかけて。



広東五目焼そば **¥800** ¥880(税込)

五目焼そばですが味付けは少し甘い。



台湾やきそば..... **¥760** ¥836(税込)

(ビーフン)



おすすめ

冷麺(季節もの) **¥810** ¥891(税込)

(大)+264円(税込)

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

唐辛子、ラー油入り

ニンニク入り



しゃんはい
上海焼そば...**¥750** ¥825(税込)
(あんをかけない醤油味の焼そば)



マーボ焼そば...**¥830** ¥913(税込)
山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。 姫路名物になっています。

名物



揚げそば...**¥800** ¥880(税込)
パリパリした麺に五目あんをかけて



ニラ焼そば...**¥680** ¥748(税込)
新食感 ニラの風味がたまらない



めいめい
妹妹セット(レディースセット)**¥1,530**
¥1,683(税込)

- サラダ + 焼きめしorちまき + 海老のマ
- ヨネーズあえor海老のチリソース煮 + マン
- ゴプリン + 小スープ + ドリンクバー



しゅんしゅん
春春セット.....**¥940**
¥1,034(税込)
(ちまきと五目そば)



こくう
悟空セット.....**¥1,070**
¥1,177(税込)
(八宝菜麺と杏仁豆腐としゅうまい)



はっかい
八戒セット.....**¥970**
¥1,067(税込)
(豚まんと春巻と坦々麺)



半ちゃんらーめん**¥880**
¥968(税込)
(やきめしとらーめん)



ぐおーぼー
鍋粿

中国では昔おこげができる乾燥保存しておいて、それを油で揚げ、五目あんをかけて食べていた庶民の食べ物でしたが、あまりのおいしさに皇帝もが食する料理になっていきました。あんをかけるときの音も楽しんでください。



おこげの五目あんかけ
¥830 ¥913(税込)



おこげの八宝あんかけ
¥1,000 ¥1,100(税込)



おこげの海鮮あんかけ
¥1,320 ¥1,452(税込)

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

飯

炒飯は火力とタイミングが命。

極上の米(コシヒカリ)と具材が混ざり合い、旨味が出たその時、熱せられた鍋に醤油をたらす。ジャーという音と共に香ばしさがしみ入る。



おすすめ

えび やきめし
海老炒飯.....¥810 ¥891(税込)

炒飯に かしひかりは粘るため合いません
別にブレンド米を使用しています。(炒飯類全て)



おすすめ



当店のちまきは、もち米100%を蒸し、そこへ豚角煮や海老などを五香(有名な香辛料で八角、桂皮、クローブ、山椒、陳皮)などと合わせ、峰山から採取してきた熊笹で包んでいます。竹の子の皮でないのは、より香りと殺菌効果が高いからです。

中華ちまき... ¥320 ¥352(税込)



おすすめ

ホタテ貝柱ちまき ¥400 ¥440(税込)



やきめし
炒飯..... ¥700 ¥770(税込)



かに やきめし
蟹炒飯..... ¥890 ¥979(税込)



てんしん
天津焼飯(甘酢タレ) ¥910 ¥1,001(税込)

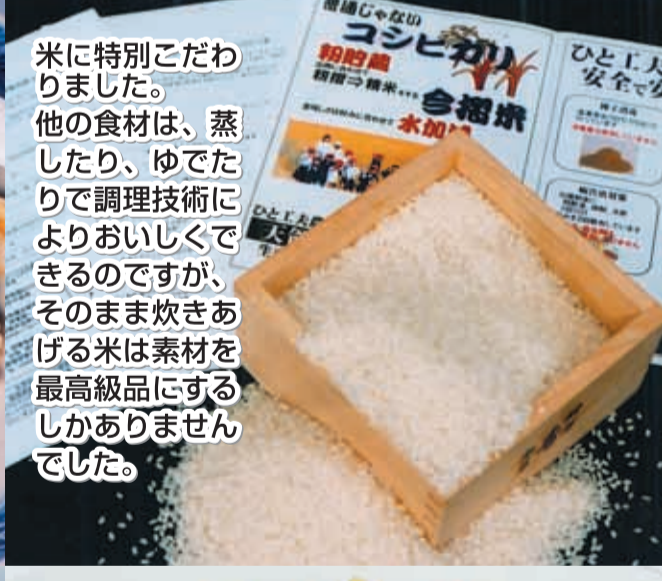


てんしん どん
天津丼(甘酢タレ) ¥770 ¥847(税込)

甘酸っぱい味です。一度食べると毎回ご注文される方と、お口に合わず味付けを間違えているのではないかとと思われる人に分かれま



たまねぎ やきめし
ピーマンと玉葱のガーリック炒飯 ¥820 ¥902(税込)



米に特別こだわりました。他の食材は、蒸したり、ゆでたりで調理技術によりおいしくできるのですが、そのまま炊きあげる米は素材を最高級品にするしかありませんでした。



ごはん(丹波産こしひかり) ¥280 ¥308(税込)
小(半分) ¥200 ¥220(税込)



まーぼん
麻婆丼..... ¥800 ¥880(税込)
山椒味 唐辛子味 どちらかお選び下さい。



ちゅうか どん
中華丼..... ¥770 ¥847(税込)



中華おかゆ(小) ¥430 ¥473(税込)
(ごはん丹波産こしひかり)

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

定食

日替り (平日15時まで) **¥880** ¥968 (税込)



中華定食 (八宝菜) **¥890** ¥979 (税込)



上海の黒酢を使いました。
酢豚定食…… **¥1,000** ¥1,100 (税込)



芙蓉蟹定食 (カニ卵) **¥1,000** ¥1,100 (税込)



鶏の唐揚げ定食…… **¥1,000** ¥1,100 (税込)



ニラ卵定食…… **¥960** ¥1,056 (税込)



ニラレバ定食… **¥980** ¥1,078 (税込)



茄子味噌定食…… **¥950** ¥1,045 (税込)



回鍋肉定食…… **¥1,000** ¥1,100 (税込)



(国産九州豚使用)
豚角煮定食…… **¥1,050** ¥1,155 (税込)



ニラ卵甘酢あんかけ定食 **¥970** ¥1,067 (税込)



きくらげ卵炒め定食 **¥1,020** ¥1,122 (税込)



もやし炒め定食… **¥840** ¥924 (税込)



麻婆茄子定食 **¥950** ¥1,045 (税込)



油爆蝦定食 **¥1,050** ¥1,155 (税込)



お子さまランチ… **¥800** ¥880 (税込)



てんじく定食 A (ごはん)
¥1,480 ¥1,628 (税込)



てんじく定食 B (ちまき)
¥1,510 ¥1,661 (税込)

別注弁当 (10個以上) **1,200円** (税別) ~ **2,000円** (税別) お申し出の価格でお弁当をお作りいたします。(配達も可) ※要予約

印の料理はすべてお持ち帰りできます。
+10円となります。

唐辛子、ラー油入り ニンニク入り

