

富翠珠

F U U S U I J U

前菜 Appetizers

2～3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|---|--------|
| 1. クラゲの冷菜二種盛り合わせ
双味海蜇 Chilled Jelly Fish | ¥2,850 |
| 2. 茹で豚肉のニンニクソース添え ※静岡県産豚肉を使用しております
白片肉 Boiled Pork with Garlic Sauce | 2,200 |
| 3. 三種冷菜の盛り合わせ
三拼盆 Three kinds of Chilled Delicacies | 3,300 |
| 4. 静岡県産地養鶏の冷菜 二種ソース（葱ソース・四川式辛味ソース）
双味鶏 Chilled Boiled Chicken 2 kinds of Chicken Sauce | 2,350 |
| 5. 静岡県産地養鶏のバンバンジー
棒棒鶏 Shredded Chicken with Sesame Sauce | 2,200 |
| 6. 海の幸と野菜のサラダ（1人前）
沙律海鮮 Seafood and Vegetable Salad（Per Person） | 1,000 |
| 7. カシューナッツの飴だき（100g）
冰糖腰果 Cashew Nut Candy Cooked | 850 |

ふかひれ Shark's Fin

- | | | |
|--|---------------------------|---------|
| | 1人前
Dish for 1 | |
| 10. ふかひれの姿煮100g(醤油味)
紅焼大排翅 Braised Shark's Fin in Brown Gravy | | ¥13,000 |
| 11. ふかひれの姿煮 35g(醤油味)
紅焼排翅 Braised Shark's Fin in Brown Gravy Per Person | | 5,500 |
| | 2~3 人前
Dish for 2 to 3 | |
| 12. 蟹肉入りふかひれスープ(醤油味)
蟹肉魚翅 Shark's Fin Soup with Crabmeat | | 4,900 |
| 13. 干し貝柱入りふかひれスープ 芙蓉仕立て(塩味)
芙蓉魚翅 Shark's Fin Soup with Egg White | | 4,800 |

海老 Prawn and Shrimp

- | | | |
|---|---------------------------|--------|
| | 2~3 人前
Dish for 2 to 3 | |
| 14. 大海老のチリソース煮
乾焼明蝦球 Braised Prawns with Chili Sauce | | ¥3,100 |
| 15. 大海老の駿河湾産桜海老醬炒め(塩味)
桜蝦醬明蝦 Sauteed Prawns with Sakura Shrimp Sauce | | 3,100 |
| 16. 海老のチリソース煮
乾焼蝦仁 Braised Shrimps with Chili Sauce | | 2,500 |
| 17. 海老と季節野菜の塩炒め
塩爆蝦仁 Sauteed Shrimps with Seasonal Vegetables | | 2,500 |
| 18. 海老のマヨネーズソース
沙律蝦仁 Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce | | 2,500 |

鮑 Abalone

2～3 人前
Dish for 2 to 3

20. 鮑のオイスターソース煮込み

蠔油鮑片 Braised Abalone in Oyster Sauce

¥8,500

21. 鮑の醤油煮込み

紅焼鮑魚 Braised Abalone with Brown Sauce

8,500

22. 鮑のクリーム煮込み

奶油鮑魚 Braised Abalone in Cream Sauce

8,500

海鮮 Seafood

2～3 人前
Dish for 2 to 3

23. イカと帆立貝の炒め(塩味)

魷花鮮貝 Sauteed Cuttlefish and Scallops

2,800

24. イカの四川風辛味炒め(醤油味)

麻辣魷魚 Sauteed Cuttlefish with Spicy Sauce

2,300

25. 帆立貝と野菜の駿河湾産桜海老醬炒め(塩味)

桜蝦醬扇貝 Sauteed Scallops with Sakura Shrimp Sauce

3,200

鴨・鶏肉 Duck and Chicken

2～3 人前

Dish for 2 to 3

- | | |
|---|-------------|
| 30. 北京ダック | |
| 北京烤鴨 Roasted Duck Skin Peking Style (2pieces) | (2枚) ￥2,800 |
| 31. 静岡県産“いきいきどり”の唐揚げ油淋ソース添え | |
| 油淋鶏 Deep Fried Chicken with Special Sauce | 2,400 |
| 32. 静岡県産“いきいきどり”むね肉ときのこのオイスターソース炒め | |
| 蠔油鶏片 Sauteed Chicken with Oyster Sauce | 2,200 |
| 33. 静岡県産“いきいきどり”もも肉とカシューナッツの炒め | |
| 腰果鶏丁 Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts | 2,400 |

豚肉 Pork

2～3 人前

Dish for 2 to 3

- | | |
|--|--------|
| 34. 杭州伝統のトンポーロー | |
| 東坡肉 Braised Pork with Vegetables | ￥2,850 |
| 35. 静岡県産豚肉とピーマンの細切り炒め | |
| 青椒肉絲 Sauteed Shredded Pork with sweet Peppers | 2,500 |
| 36. 静岡県産豚肉の回鍋肉(ホイコーロー) | |
| 回鍋肉片 Sauteed Pork and Cabbage with Garlic and Bean Paste | 2,500 |
| 37. 静岡県産豚フィレ肉の酢豚 黒酢あん | |
| 黒醋里脊 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar | 2,500 |
| 38. 静岡県産豚フィレ肉の酢豚 甘酢あん | |
| 糖醋里脊 Sweet and Sour Pork Fillet | 2,500 |

牛肉 Beef

2～3 人前

Dish for 2 to 3

- | | |
|--|-------|
| 40. 静岡県産牛肉ときのこの炒め(醤油味)
香菌牛肉片 Sauteed Sliced Beef with Mushrooms | 2,800 |
| 41. 静岡県産牛肉のトウチー炒め(醤油味)
豆豉牛肉 Sauteed Beef with Black Bean Paste | 2,800 |
| 42. 静岡県産牛肉とピーマンの細切り炒め(醤油味)
青椒牛肉絲 Sauteed Shredded Beef with sweet Peppers | 2,800 |
| 43. 四川麻婆豆腐 ※静岡県産牛肉を使用しております
四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Meat with Chili Sauce (Spicy) | 2,400 |

卵 Eggs

2～3 人前

Dish for 2 to 3

- | | |
|--|--------|
| 44. 蟹肉と卵の炒め 甘酢添え
蟹肉炒蛋 Scrambled Eggs with Crabmeat | ¥1,800 |
| 45. 海老と卵の炒め 甘酢添え
蝦仁炒蛋 Scrambled Eggs with Shrimps | 1,800 |
| 46. 静岡県産豚肉と、きくらげの卵炒め(醤油味)
炒木須肉 Scrambled Eggs with Pork Edible fungus | 1,800 |

野菜 Hot Vegetables

2～3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|---|-------|
| 50. 青菜ときのこのあっさり煮(塩味)
香菌炒青菜 Sauteed Green Vegetables with Mushrooms | 2,000 |
| 51. 青菜のにんにく炒め(塩味)
炒青菜 Sauteed Green Vegetables with Garlic | 1,850 |
| 52. アスパラときのこのクリーム煮込み
奶油蔬菜 Braised Asparagus with Cream Sauce | 2,100 |

スープ Soups

2～3 人前
Dish for 2 to 3

- | | |
|--|-------|
| 53. コーンスープ(塩味)
真珠米湯 Corn Soup | 1,400 |
| 54. 野菜入り卵スープ(塩味)
素菜蛋花湯 Vegetable and Egg Soup | 1,400 |

麺 Noodles

- | | |
|--|--------|
| 60. ふかひれ姿煮入りスープそば(醤油味) | ¥5,800 |
| 排翅湯麺 Noodles Soup with Shark's Fin | |
| 61. 五目スープそば(醤油味) | 1,650 |
| 什錦湯麺 Noodles Soup with Chop-suey | |
| 62. 海老入りスープそば(塩味) | 1,550 |
| 蝦仁湯麺 Noodles Soup with Shrimps | |
| 63. 椎茸と青菜入りスープそば(塩味) | 1,450 |
| 冬菇青菜湯麺 Noodles Soup with Mushroom and Green Vegetables | |
| 64. タンタン麺(ピリ辛ゴマ醤油味) | 1,450 |
| 担担麺 Noodles Soup with Minced Meat and Chili Sauce | |
| 65. 五目あんかけ 焼きそば(醤油味) | 1,650 |
| 什錦炒麺 Fried Noodles with Chop-suey | |
| 66. 海老入りあんかけ 焼きそば(塩味) | 1,550 |
| 蝦仁炒麺 Fried Noodles with Shrimps | |
| 67. 豚肉と野菜入り上海風焼きそば(醤油味) | 1,450 |
| 上海炒麺 Fried Noodles with Meat and vegetables | |
| 68. 五目あんかけ かた焼きそば(醤油味) | 1,650 |
| 什錦炸麺 Deep Fried Noodles with Chop-suey | |
| 69. 海老入りあんかけ かた焼きそば(塩味) | 1,550 |
| 蝦仁炸麺 Fried Noodles with Shrimps | |

飯 Rice

- | | |
|---|--------|
| 70. 五目チャーハン | ¥1,400 |
| 什錦炒飯 Mixed Fried Rice | |
| 71. 蟹・海老・鮭入り海鮮レタスチャーハン | 1,500 |
| 生菜蟹炒飯 Seafood Lettuce Fried Rice with Crab, Shrimp and Salmon | |
| 72. 五目あんかけご飯(醤油味) | 1,650 |
| 什錦燴飯 Chop-suey on Rice | |

点心 Dim-Sum

- | | |
|--|----------|
| 80. ショーロンポー
小籠湯包子 Steamed Pork Buns | (2個) 600 |
| 81. 海老入り肉焼売
焼賣 Pork and Shrimp Siu-mai | (2個) 600 |
| 82. 細切り豚肉入り春巻
炸春捲 Fried Spring Rolls | (2個) 600 |
| 83. 本日の蒸し点心 三種 盛り合わせ
蒸籠点心 Three kind of Steamed Dim Sum | 850 |

デザート Desserts

- | | |
|---|-------------|
| 84. あずき餡入り胡麻だんご
豆莎麻球 Fried Red Bean Jam Balls | (4個) ￥1,400 |
| 85. フレッシュフルーツのせ杏仁豆腐
水果杏仁豆腐 Chilled Almond Jelly with Fruits | 750 |
| 86. バニラアイス
香草冰淇淋 Ice Cream | 700 |
| 87. 静岡県産クラウンメロンのせ杏仁豆腐
蜜瓜杏仁豆腐 Chilled Almond Jelly with Melon | 1,000 |

表示金額はサービス料、消費税を含んだお支払料金です。

The rates listed with in the parentheses include service and tax

GRAND HILLS

SHIZUOKA