



前 菜

APPETIZER

④ 薄切り豚のニンニク辣油ソース 2,000 円

特級クラゲと新鮮フルーツ和え 2,700 円

和牛肉のたたき 香味ソース 2,900 円

茹でたて活車頭海老 (4本) 2,800 円

ピータン豆腐 1,700 円



魚 翅

SHARKS FIN

④ 馬家特製フカヒレの姿煮込み 6,000 円

特選フカヒレの姿煮込み 8,000 円

④ 蟹入りフカヒレとアボカドのスープ 1,600 円

蟹の卵とフカヒレのスープ 1,900 円

④ おすすめメニュー



スープ SOUP


ホット & サワースープ 1,600 円

本日のスープ 1,800 円




海鮮料理 SEAFOOD

帆立貝柱と野菜の天然塩仕立て 2,300 円

 大海老の香り辣油炒め 2,500 円

タラバ蟹の甘辛ソース炒め 3,800 円


 大海老の香り揚げニンニクチップ炒め 2,800 円

華都の海老チリソース 2,400 円

大海老の特製マヨネーズ炒め 2,800 円

絞甲イカのしそ炒め 2,500 円

海老と季節野菜の塩炒め 2,800 円

 おすすめメニュー



肉料理

BEEF, PORK & CHIKEN

地鶏モモ肉のから揚げ 香りねぎソース 2,000 円

 地鶏のから揚げ 黒酢ソース 2,200 円

特上豚バラ肉の醤油煮込み 蒸しパン添え 2,600 円

 豚ヒレを使った華都飯店特製酢豚 2,900 円

料理長特製 XO ソースの牛肉炒め 2,900 円

細切り牛肉の黒酢味噌炒め クレープ添え 2,800 円



野菜 / 豆腐料理


VEGETABLE & TOFU

旬野菜のサクサク衣揚げ 1,800 円

長芋のブラックビーン炒め 1,800 円

季節の野菜炒め 1,800 円

華都特製麻婆豆腐 1,800 円

 おすすめメニュー



麵 / 飯

NOODLE & FRIED RICE

⊗ 土鍋鶏煮込みそば 1,800 円

ザーサイと豚細切り肉のスープそば 1,500 円

⊗ オリジナル定番 “馬家の担々麵” 1,500 円

ザージャー麵 汁なし肉味噌そば 1,500 円

上海風香り焼きそば 1,500 円

五目あんかけ焼きそば 1,500 円

五目炒飯 1,500 円

⊗ 上湯鶏スープかけ炒飯 1,900 円

香り豊かな XO 醬炒飯 1,700 円



おこげ

SIZZLING RICE

⊗ 五目あんかけの手作りおこげ 2,800 円

季節野菜のあんかけの手作りおこげ 2,500 円

⊗ おすすめメニュー



点 心
DIM SUM

揚げパンの赤叉焼きサンド (2個) 800 円

小籠包 (4個) 1,200 円

干し貝柱と豚肉の焼売 (4個) 1,000 円

馬家の春巻き (4本) 1,600 円

水餃子の四川風ソース (6個) 1,500 円

叉焼まんじゅう (2個) 700 円



デザート
DESSERT

胡麻団子 (2個) 600 円

杏仁豆腐 800 円

本日のアイス・シャーベット 500 円

季節のデザート 800 円

お尋ねください