

# DINNER SET

ディナーセット 2,500(税込 2,750)



点心3種

+



お粥 or 麺

+



前菜

+



エビチリ  
ハーフサイズ



MAIN メインを以下からお選びください。



お粥



**推** あさりと貝柱のお粥  
+100(税込 110)



白身魚と魚肉でんぶのお粥  
+150(税込 165)



塩漬け卵黄と鶏肉の醤油漬けお粥  
+150(税込 165)



担々麺  
+270(税込 297)



汁そば  
+150(税込 165)

## SEASONAL MENU

季節限定メインもお選びいただけます

+700(税込 770)

# APPETIZER

## 前菜



ジャオマ  
イカの椒麻ソース  
Squid with Pepper Sauce

大葉や葱、花山椒を刻んで作る  
ピリッと鮮やかな椒麻(ジャオマ)ソースに  
旬のイカと自家製オイルが織り成す美味しさで  
前菜、箸休めにも  
つるっとお召し上がりいただけます。

850 (税込 935)



成都式 よだれ鶏  
Chicken in Spicy Sauce

自家製辣油と特製辛味ダレを  
鶏肉に絡めバクチーを添えた冷菜。  
食べやすく女性にも大人気!

950 (税込 1,045)

お1人様サイズ  
600 (税込 660)



蒸し鶏とたたき胡瓜の冷菜 750  
Cold Dish with  
Steamed Chicken & Cucumber (税込 825)

しっとり蒸し鶏と胡瓜のたたきに  
香味葱醤油を絡め、さっぱりとした冷菜。



炙りチャーシューのサラダ 800  
Roast Pork & Onion Salad (税込 880)

特製ダレを使用した  
炙りチャーシューと玉葱のサラダ。



広東風中華春巻き 680  
Chinese Spring Rolls (税込 748)

パリッと揚げた薄皮の中に具材がたっぷり。  
豚肉、筍の食感、椎茸の旨味が詰まった贅沢な春巻き。



麻辣ワンタン 780  
Spicy Wonton (税込 858)

花椒が香る自慢の自家製辣油を使用した  
ジューシーなワンタン。

# DIM SUM

## 点心



### 焼売 (3ヶ)

#### Chinese Dumplings

こだわりの粗挽き肉のジューシーさと玉ねぎの甘み、とびっこのプチプチ食感がやみつきに！  
MS. CASABLANCA の大人気点心 No.1。

980 (税込 1,078)

### 小籠包 (3ヶ)

#### Soup Dumplings

ジューシーな肉餡と旨味たっぷりスープが特徴の小籠包。  
ビールやワインとのお食事にもおすすめです。

980 (税込 1,078)

### 海老蒸し餃子 (3ヶ) 880

#### Steamed Shrimp Dumplings (税込 968)

海老の食感を活かした手包みの蒸し餃子。  
モチモチした薄いピンク色の皮もお楽しみください。



### 翡翠蒸し餃子 (3ヶ) 880

#### Steamed Emerald Dumplings (税込 968)

皮とタネにクワイを練り込んだ他では味わえない逸品。  
シャクシャクとしたクワイの食感とキレイな翡翠色点心をお楽しみください。



### 肉まん (1ヶ) 500

#### Steamed Meat Bun (税込 550)

ふわふわの生地に包まれたジューシーな肉まん。



### 豚角煮ちまき (1ヶ) 500

#### Rice Dumpling & Braised Pork Wrapped in Bamboo Leaves (税込 550)

醤油ダレがしみ込んだもち米に豚の角煮が入ったちまき。



# MAIN

## 主菜



**推** 油淋鶏

Fried Chicken  
with Sweet & Sour Sauce

カラッと揚げた唐揚げに  
秘伝のタレを和えて仕上げた  
こだわりの一品。

1,350 (税込 1,485)

**推** 四川回鍋肉

Twice-cooked Pork

国産豚と四川で親しまれている  
葉にんにくを使用した回鍋肉。  
特製豆板醤と風味豊かな豆鼓が香り  
豚肉との相性抜群。

1,690 (税込 1,859)

### 海老とアスパラガスの

マヨネーズソース 1,700

(税込 1,870)

Shrimp & Asparagus  
with Mayonnaise Sauce

大人からお子様まで大人気の定番メニュー。  
大ぶりの海老と特製マヨネーズの相性抜群！  
レモンをかけてさっぱりとした  
味の変化もお楽しみいただけます。



### 中国干し梅の

国産酢豚

1,700

(税込 1,870)

Sweet & Sour Pork  
with Chinese Dried Plum

カラッと揚げた大ぶりの豚肉に  
中国伝統の甘味ある干し梅を加えた特製黒酢ソースを  
サッと絡めたシンプルかつ新しい酢豚。  
黒酢と干し梅の絶妙な酸味と甘みの  
ハーモニーをお楽しみください。



**辛** 海老チリ

Sauteed Shrimps  
with Chili Sauce

1,700

(税込 1,870)

四川豆板醤と中国の酒粕・お酢を合わせたソースを  
大ぶりの海老にたっぷり絡めた逸品。  
辛味の中にもほのかに香る酒粕の甘み、  
お酢の酸味がより一層食欲をそそります。



# NOODLE

麵

**推** 坦々麵

Dandan Noodles

1,380

(税込 1,518)

特製芝麻醬を使ったコクのある濃厚胡麻スープに四川豆板醤の効いた辛肉味噌と中国漬物のヤーツァイをトッピング。自家製辣油と花山椒も絶妙なアクセント。

芝麻醬を使用したスープは胡麻の香りが飛ばないように、温度を低めの70℃程度に設定し調理しております。



汁そば

Ramen

1,280

(税込 1,408)

鶏ガラを長時間煮込み限界まで澄んだスープに世界三大ハムの一角【金華火腿】と挽きたての胡椒が香るシンプルな汁そば。

香港焼きそば

Hong Kong Fried Noodles

歯切れの良い食感が特徴の香港麵を醤油ベースで味付けしたシンプルな焼きそば。海老の卵の風味とご一緒にお召し上がりください。

1,450 (税込 1,595)



# RICE PORRIDGE

お粥

**推** あさりと貝柱のお粥

Rice Porridge with Scallop & Clam

貝柱の汁が染み渡る海鮮お粥。

1,200 (税込 1,320)



白身魚と魚肉でんぶのお粥

Rice Porridge with White Fish & Shredded Dried Fish

魚介の旨味を存分に味わえる一杯。

1,280 (税込 1,408)



塩漬け卵黄と

鶏肉の醤油漬けお粥

Rice Porridge with Salted Egg Yolk & Chicken in Soy Sauce

鶏の旨味とコクを感じられる組み合わせ。

1,280 (税込 1,408)



お粥

Rice Porridge

時間をかけて煮込んだヘルシーなお粥。

1,000 (税込 1,100)



# DESSERT

## デザート

### トッパ 推 豆花

豆乳から作られた  
なめらかな口あたりのデザート。

### 薬膳豆花

Medicinal Tofu Pudding

きなこ、あんこ、クコの実、ピーカンナッツなどの  
薬膳食材に白玉をトッピング。

850 (税込 935)



黒胡麻豆花 850  
Black Sesame Tofu Pudding (税込 935)

豆花のなめらかさとペースト状にした黒胡麻の  
舌触りが良くクセになる味わい。

フルーツ豆花 900  
Fruits Tofu Pudding (税込 990)

苺、マンゴー、ブルーベリーがたっぷり。  
果実の酸味と豆花の旨味が絶妙なバランス。



推 金木犀杏仁豆腐 700  
Almond Jelly (税込 770)

華やかな金木犀の香りを抽出したシロップと  
口当たり滑らかな杏仁豆腐に金木犀を散らした、  
食後に華を添えてくれる逸品。



揚げプリン 680  
Fried Pudding (税込 748)

他にはない新感覚。  
カスタードのようなとろける舌触りで  
きなこの優しい甘さが包み込みます。



オーグョーチー  
愛玉子 680  
Lemon Aiyu Jelly (税込 748)

自家製はちみつレモンと  
金木犀シロップで  
MS.CASABLANCA 風のアレンジ。

桃饅頭 600  
Sweet Red Bean Paste (税込 660)  
Steamed Buns

可愛らしい桃のかたちをした  
生地に合わせた上品な甘さの餡は  
食後にぴったり。



胡麻団子 500  
Sesame Dumplings (税込 550)



本日のジェラート 500  
Today's Gelato (税込 550)

# POT TEA 推

お茶 差し湯にて2煎目まで美味しくいただけます。



特級ジャスミン茶 580 (税込 638)  
Jasmine Tea

香りが爽やかな高級茶。緊張やストレスからの解放、集中力を高めるのにも効果的。

ケイカウーロンチャ  
桂花烏龍茶 580 (税込 638)  
Osmanthus Oolong Tea

天然金木犀のつぼみを使って燻製し香り付けした烏龍茶。金木犀の甘い香りが特徴的。

トウホウビジンチャ  
東方美人茶 580 (税込 638)  
Dongfang Meiren Tea

マスカットのような華やかな香りに上品な口あたり。抗酸化作用があり美容と健康に良いと古くから言われています。

キンセンチャ  
金萱茶 580 (税込 638)  
Gold Kaya Tea

甘い香りはまるでミルクやココナッツのよう。飲み終わりはすっきりで食後茶に最適です。むくみ改善やデトックス効果があります。

プーアール茶 580 (税込 638)  
Puer Tea

芳醇な味わいと後味の甘さが特徴。糖の吸収を抑え、食後の血糖値の上昇を穏やかにします。



シャンテン  
香甜  
ウーロンミルクティー  
Fragrant & Sweet Oolong Milk Tea  
芳醇な烏龍茶を使用した濃厚ながらも上品な甘さのミルクティー。  
630 (税込 693)

## ICED TEA 冷たいお茶

トウホウビジンチャ  
特級ジャスミン茶 550 (税込 605)  
Iced Jasmine Tea

トウホウビジンチャ  
東方美人茶 550 (税込 605)  
Iced Dongfang Meiren Tea

シャンテン  
香甜ウーロンミルクティー 630 (税込 693)  
Iced Fragrant & Sweet Oolong Milk Tea

# SOFT DRINK

ソフトドリンク



Foam Tea  
フォームティー

ホアンジンフォームティー  
金色泡茶 680 (税込 748)  
Gold Foam Tea

金木犀の香りが特徴的な桂花烏龍茶とほんのり甘い金木犀シロップを合わせたきめ細やかな泡のフォームティー。

フォームティー  
季節の泡茶 680 (税込 748)  
Seasonal Foam Tea

季節のテイストはスタッフへお尋ねください。

八珍甜酢 (ハッテンテンス) を使ったソーダドリンク

アップルジュース 550 (税込 605)  
Apple Juice

オレンジジュース 550 (税込 605)  
Orange Juice

ジンジャーエール 550 (税込 605)  
Ginger Ale

チャイニーズ・ピネガーソーダ 580 (税込 638)  
Chinese Vinegar Soda

チャイニーズ・ピネガーオレンジソーダ 580 (税込 638)  
Chinese Vinegar Orange Soda

チャイニーズ・ピネガーアップルソーダ 580 (税込 638)  
Chinese Vinegar Apple Soda

# BEER

## ビール



### TSINGTAO PREMIUM LAGER

青島ビール  
プレミアム

830 (税込 913)



生ビール 650  
Draft Beer (税込 715)

キリン グリーنزフリー 550  
(ノンアルコール) (税込 605)  
Non Alcohol Beer

# OTHER

## ハイボール・サワー

## WHISKY SODA & SOUR

ハイボール 650  
Whisky Soda (税込 715)

上海ハイボール〈紹興酒〉 680  
Shanghai Whisky Soda (税込 748)

レモンサワー 650  
Lemon Sour (税込 715)



## 中国酒 ストレート・ロック・ソーダ・お湯をお選びください

## CHINESE SAKE

永昌源 古越龍山 -花彫金龍- グラス 680  
Shaoxingjiu (税込 748)

もち米のもつ自然な甘さを引き出し  
酸味を抑えた芳醇で  
やわらかな口当たりの紹興酒。  
ボトル 2,800  
(税込 3,080)

永昌源 クイカチンシュ 古越龍山 桂花陳酒 グラス 680  
Kuei Hua Chen Chiew (税込 748)

白ワインに金木犀の花を漬け込んだ  
華やかな香りでエレガントな味わい。  
ボトル 2,800  
(税込 3,080)

# WINE

## ワイン

## スパークリングワイン

## SPARKLING WINE



セニョリオ・デ・マレスト・ブリュット スパークリング  
Senorio De Mareste Brut グラス 780  
スペイン / ラマンチャ地方 [マカベオ 100%]  
柑橘系の香り、フレッシュな果実味で優しい泡が広がるスパークリング。  
ボトル 3,500  
(税込 3,850)

## オーガニックワイン

## ORGANIC WINE

### WHITE WINE



マ・フェルメット ソーヴィニオン・ブラン オーガニック グラス 700  
Ma Fermette Sauvignon Blanc Organic (税込 770)  
フランス / ラングドック・ルーション地方 [ソーヴィニオン・ブラン 100%]  
グレープフルーツやハーブの香りと白い花やシトラスのアロマに満ちています。  
ボトル 3,200  
(税込 3,520)

南仏を中心とした新しい認証のオーガニックワイン

### RED WINE



マ・フェルメット カベルネ・ソーヴィニオン オーガニック グラス 700  
Ma Fermette Cabernet Sauvignon Organic (税込 770)  
フランス / ヴァレ・デュ・ロース地方 [カベルネ・ソーヴィニオン 100%]  
スパイシーな香りと清涼感・完熟感とのバランスがとれた味わい。  
甘過ぎず程良い濃さで食事にも合わせやすい赤ワイン。  
ボトル 3,200  
(税込 3,520)

有機栽培で育てた葡萄を使用したピオロジックワイン





# CHU-HI

チューハイ



アンニソフォームティー  
杏仁泡茶ハイ 750  
Amaretto Foam Tea Chu-hi (税込825)

アマレット香る爽やかな泡茶ハイ。

ホアンジンフォームティー  
金色泡茶ハイ 700  
Gold Foam Tea Chu-hi (税込770)

クリーミーな泡が心地よい  
金木犀の香りが広がる桂花烏龍茶割り。

特級ジャスミンハイ 620  
Jasmine Tea Chu-hi (税込682)

トウモロコシ  
東方美人ハイ 620  
Dongfang Meiren Tea Chu-hi (税込682)

紅茶に近い味わいの烏龍茶割り。

ロイヤルジャスミン 680  
Royal Jasmine (税込748)

紹興酒のジャスミン茶割り。

# COCKTAIL

カクテル



A. チャイナカシス  
China Cassis  
紹興酒のkokを  
カシスの華やかさが包み込む一杯。  
630 (税込693)

B. 上海ブギウギ  
Shanghai Boogie-woogie  
とろける甘さの杏露酒と  
辛口ジンジャーエールの甘辛カクテル。  
680 (税込748)

C. ハーバルフィズ  
Herbal Fizz  
フレッシュハーブと花椒香る  
ポタニカルジンソーダ。  
720 (税込792)

D. ミモザ  
Mimosa  
乾杯にふさわしい、軽やかで華やかな一杯。  
720 (税込792)

E. ジャスミンティーテール  
Jasmine Tea Tail  
「お茶のワイン」ことティーテール。  
ジャスミン茶の香り広がるティーカクテル。  
750 (税込825)

クイカ  
F. 桂花アマレット  
Osmanthus Amaretto  
黄金の見た目に桂花が浮かぶ  
豪快かつ繊細な美しいカクテル。  
720 (税込792)

