

TASTE OF CHAORAN

135.

STARTER

Steamed Dim Sum Platter

チャオラン点心の盛り合わせ

Wild Pine Mushroom Soup with Dried Fish Maw

干し魚の浮き袋入り天然松茸のスープ

Braised Prime Abalone with Brown Sauce

特選アワビの姿煮

MAIN

Fried Tiger Prawn with Black Vinegar Sauce

大海老の黒酢ソース

Sautéed Beef Tenderloin with Classic Black Pepper Sauce

牛ヒレ肉の黒胡椒ソース炒め

Shanghai Style Noodles with Spring Onion and Soy Sauce

葱油麺

DESSERT

Seasonal Dessert

季節のデザート

The minimum order starts from 2 persons.

2名様分以上でご注文ください。

SIGNATURE SET MENU

200.

STARTER

Steamed Dim Sum Platter

チャオラン点心の盛り合わせ

Braised Prime Abalone with Brown Sauce

特選アワビの姿煮

Braised Sea Cucumber and Beef Tendon with Hot Sauce

ナマコと牛スジの豆板醤炒め

MAIN

Stir Fried Live Lobster with Garlic

活ロブスターのガーリック揚げ

Sherbet

シャーベット

Sautéed Lamb Chop with Classic Black Pepper Sauce

羊カルビの黒胡椒ソース

Noodles with Green Beans and Pork

グリーンビーンズタン麺

DESSERT

Seasonal Dessert

季節のデザート

The minimum order starts from 2 persons.

2名様分以上でご注文ください。

CHEF'S SPECIAL SET MENU

300.

STARTER

Steamed Dim Sum Platter

チャオラン点心の盛り合わせ

Chinese Hai Zhong Bao Soup in Melon

メロン器の海中宝スープ

Braised Sea Cucumber and Beef Tendon with Hot Sauce

ナマコと牛スジの豆板醤炒め

MAIN

Wok Fried Sea Bass with Special Soy Sauce

メロの揚げ物特製醤油ソース

Sherbet

シャーベット

Steamed Live Lobster with Soy Sauce

広東風活ロブスターの蒸し物

Inaniwa Noodles with Wok Cooked Beef Tenderloin Asparagus and Black
Truffle Sauce

トリュフソースを添えた牛ヒレ肉の稲庭うどん

DESSERT

Seasonal Dessert

季節のデザート

The minimum order starts from 2 persons.

2名様分以上でご注文ください。

CHINESE TEA

Sanglag high mountain tea 22.
常楽高山茶

Premium white tea from Fujian Province of China
that you can enjoy for a long time
中国福建省の代表的な高級白茶で、長時間飽きずに楽しめる

Bai mu dan wang tea 20.
白牡丹王茶

Premium white tea, produced from leaf selections
that include the bud and the first two leaves
福建省の福鼎山地で栽培される白牡丹の中でも最高等級の葉で作った白茶

Ajung white dew tea 18.
我淨白露茶

Sweet, clean and with the good viscous mouth feels,
White Tea from Fujian Province of China
甘みと甘い香りが特徴で、さっぱりとした口当たりの爽やかなお茶

CHAORAN
DIMSUM

Steamed Dim Sum Platter チャオラン蒸し点心の盛り合わせ (エビ／トリュフ／ライチ)	18.
Fried Dim Sum Platter チャオラン揚げ点心の盛り合わせ (エビ胡麻トースト／カボチャのパフ／クリスピーライスペーパー春巻き)	18.
Supreme Seafood Dumpling Soup (PER PERSON) 海鮮餃子スープ	18.
Hargau with Cuttlefish Juice 金箔を添えたイカ墨海老餃子 (3 P C)	18.
Truffle Flavor Asparagus, Mushroom Dumpling トリュフの香りのアスパラガスキノコ点心 (3 P C)	18.
Shrimp and Lychee Dumpling ライチ点心 (3 P C)	18.
Barbecued Pork Bun 豚まん (3 P C)	18.
Fried Sesame Prawn Toast エビ胡麻トースト (3 P C)	18.
Fried Pumpkin Pine Nut Puff カボチャのパフ (3 P C)	18.
Sour and Spicy Shrimp Dumpling ピリ辛海老点心 (3 P C)	18.
Crispy Rice Roll クリスピーライスペーパー春巻き (3 P C)	18.

SIGNATURE BBQ

Pre-Order 1 Day in Advance

1 前日までに要予約

Chaoran Duck 180.

チャオランダック

This is Chaoran's signature duck cooked in a Cantonese style.
It has been carved in its entirety without separating the skin from the meat, and is served with duck broth for a juicy finish.

広東風に調理した、チャオラン自慢の鴨料理
皮と肉を離さず丁寧に切り分け、鴨肉の肉汁を添えてご提供します。

Peking Duck 180.

北京ダック

Enjoy the uniquely crispy skin and meat of Peking duck.
The leg meat and breast meat of the carved duck are served in a soup.
北京ダックならではのカリカリの皮と肉をお楽しみください。
鴨肉の旨味が詰まったスープをご提供します。

A basic 20 wheat pancakes are provided per duck, and an additional fee is charged for adding wheat pancakes.
薄餅はダック1羽につき20枚です。追加の際は別途料金がかかります。

Adds 10 Wheat Jeonbyeong 10.

薄餅10枚追加

MEAT

Classic Cantonese Crispy Pork Belly 40.

広東風クリスピーローストポーク

Pork Barbecue with Honey Sauce 38.

ハニーソースのポークバーベキュー

SIGNATURE
SEAFOOD

Steamed Live Lobster in Cantonese Style 広東風活ロブスターの蒸し物	120.
Steamed Rockfish with Soya Sauce 活クロソイの蒸し物	100.
Steamed Tiger Prawn with Garlic Soy Sauce 蒸し大海老のガーリック醤油ソース	50.

STARTER/
SOUP

Steamd Snow Crab with Wild White Fungus, Caviar キャビアを添えた白キクラゲとズワイガニの蒸し物	38.
Snow Crab Meat Soup with Cordyceps 冬虫夏草とズワイガニのスープ	35.
Classic Sour and Spicy Soup 伝統酸辣湯	35.
Sweet Corn Soup with Snow Crab Meat ズワイガニとコーンのスープ	28.

SEA
FOOD

Stir Fried Lobster with Sea Urchin and Seasonal Vegetables ウニと季節の野菜を添えたロブスター炒め	120.
Fried Freshwater Eel with Kung Pao Sauce ウナギのクンパオソース	70.
Steamed Fresh Abalone and Dried Sea Cucumber in Supreme Stock 最高級のストックを用いた活アワビと干しナマコ	65.
Fried Shrimp with Chili Sauce 海老のチリソース	65.
Grilled Chilean Sea Bass with Spicy Chili Sauce メロのグリル スパイシーソース	55.
Fried Shrimp with Cashew Nut and Kung Pao Sauce 海老のクンパオソース	50.
Stir Fried Prawn and Octopus with Seasonal Vegetables and XO Sauce ホタテ、タコ、野菜のXO醤ソース炒め	45.

MEAT/
POULTRY

Sautéed Beef Tenderloin with Classic Black Pepper Sauce 牛ヒレ肉の黒胡椒ソース炒め	60.
Sautéed Lamb Chop with Classic Black Pepper Sauce 羊カルビの黒胡椒ソース	60.
Sweet and Sour Beef Tenderloin 牛肉の酢豚風	60.
Deep Fried Chicken with Garlic Sauce 鶏肉のピリ辛甘酢ソース	55.
Classic Sweet and Sour Chicken 伝統鶏肉の酢豚風	45.
Classic Beef Mapo Tofu 伝統牛肉麻婆豆腐	40.

VEGETABLE

Stir Fried Lotus Root and Asparagus, 35.
Chestnuts, Ginkgo Nuts
ギンナンとレンコン、アスパラガス炒め

Sautéed Seasonal Chinese Green Vegetables 30.
季節の野菜炒め

SIDE DISH

Marinated Cucumber and Black Fungus 8.
with Garlic Sauce
白キクラゲとキュウリの和え物ガーリックソース

RICE /
NOODLES

Inaniwa Noodles with Wok Cooked Live Lobster with Black Truffle Sauce 活ロブスターの稲庭うどんトリュフソース	60.
Hot Pot Rice with Chopped Beef and Garlic Black Truffle Sauce 牛ヒレ肉の土鍋ご飯ガーリックトリュフソース	50.
Sautéed Rice Noodles with Beef and XO Sauce 牛肉ビーフンXO醬ソース炒め	35.
Noodles with Beef Tenderloin, Poached Egg and Mushroom in Sichuan Spicy Soup 四川風麻辣牛肉スープ麺	35.
Noodles with Tiger Prawn and Boiled Soft Egg in Shrimp Soup 大海老スープ麺	35.
Wonton Noodles (Mild or Spicy) ワンタン麺(普通または辛口)	32.
Snow Crab Meat Fried Rice with Egg White 蟹肉と玉子の白身の炒飯	30.
Sautéed Noodles with Minced Beef and Black Bean Sauce 牛肉炒飯豆鼓ソース	30.

KID'S SET

Snow Crab Meat Soup, Sweet and Sour Chicken, Sautéed Noodles with Minced Beef and Black Bean Sauce, Seasonal Dessert 蟹肉スープ、鶏肉の酢豚風、牛肉炒飯豆鼓ソース、季節のデザート	45.
--	-----

原産地

- 牛肉：オーストラリア産
- 羊肉：オーストラリア産
- 豚肉、鶏肉、鴨肉：韓国産
- 米、豆腐(大豆)：韓国産
- ウナギ：韓国産
- クロソイ：韓国産
- アワビ：韓国産
- ホタテ：日本産
- 干しホタテ：中国産
- ハモンセラーノ：スペイン産
- 上湯スープ、辛味スープ - 豚肉、鶏肉：韓国産、ハモンセラーノ：スペイン産
- 黄湯スープ、白湯スープ - 豚肉、鶏肉、鴨肉：韓国産、米：韓国産
- ハモンセラーノ：スペイン産

食物アレルギーをお持ちの方やお食事に特別な制限がある方は、スタッフにお申し出ください。
すべてのメニューの価格は韓国ウォンで表記されています。また、サービス料と税金が含まれています。

