

モダンチャイニーズ

経験豊かなシェフ、アルバート・ツェが創り出す、
西洋と東洋が融合した新しいスタイルの中国料理。
中国料理をベースに世界各国の料理技法を取り入れ
「一皿、一皿」に美味しさを追求した五感を刺激する料理。
美と健康も意識した完成度の高いお料理です。

Modern Chinese

*This completely new and innovative Chinese Cuisine
where "East meets West," creating an exotic harmony of flavours.
please enjoy Chef Albert Tse's cutting edge art of modern Chinese cooking.*

アラカルトメニューについて

About our a la carte menu



開業以来、多くのお客様にご支持をいただいている
シグニチャーメニューです。ぜひ一度ご賞味ください。

*Our signature dish which has been popular among our valued guests
since the opening of China Blue.*



香辛料をきかせた、辛さが特徴的なお料理です。

辛さの中にも深い味わいがございます。

A hot and spicy dish with a hint of spices.



そば
Buck Wheat



ピーナッツ
Peanut



小麦
Wheat



たまご
Egg



乳製品
Milk



えび・かに
Crustacean



アルコール
Alcohol



豚
Pork

上記のアレルギー食材を使用しております。

We use the above allergic ingredients.

China Blue Head Chef

謝 偉城

Albert Tse Wai Shing

前 菜

Appetizer

- 1  シェフ自慢料理 チャイナブルー東京ダック
 パイナップル、揚げ湯葉、黒ゴマ入りクレープで
果実のコンポートを添えて
China Blue style Beijing duck and dried tofu skin
 *wrapped in black sesame crepe with compote fruit with compote fruit.*
東京鴨巻自家製素方黒胡麻泊餅酔三果
お一人様/Per person ￥3,600
- 2  木須肉（木耳、筍、ピーマン）のクレープ包み お好みの食材とともに
Wood ear mushrooms, bamboo shoots and scrambled eggs wrapped in a crêpe
with your favorite ingredients
木須肉泊餅
- | | | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|---|-------------------------|
|  A | 豚肉
Pork
豚肉絲 | B | 鶏肉
Chicken
鶏絲 | C | 五目野菜
Vegetable
素絲 |
|---|-------------------|---|---------------------|---|-------------------------|
- お一人様/Per person ￥2,800
- 3  自家製野菜春巻き
Home made vegetable spring roll
虫草花什菜香菇春卷
1皿 2本/2 pieces ￥2,200
- 4 くらげと搾菜の冷菜
Marinated jellyfish and pickled Sichuan vegetable
蒜茸川菜海蜇花
お一人様/Per person ￥2,200
- 5 季節野菜のサラダ 自家製ドレッシングで
Seasonal vegetable salad with home-made dressing
季節時蔬什菜沙律配季節自家制油醋
お一人様/Per person ￥2,200

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

鰭 魚(コーニッシュジャック)

Cornish jack fin soup

コーニッシュジャック鰭

アフリカに生息する大きな淡水魚の通称で
フカヒレの代わりにご提供させていただいている食材です。

以下からお好みのお味をお選びいただき、ご用意いたします。

Please choose your favorite taste from the followings.

- 6 佛跳牆 (ファッチューション) シェフ アルバートスタイル
 「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですら塀を飛び越えて
来る」という由来のあるスープ

Chinese luxury soup "Monk Jump Over The Wall"

四季佛跳牆

- 7 干し貝柱と醤油のトロミスープ



Potage soy sauce soup with dried scallop

紅焼干貝扒鰭魚

- 8 蟹肉と上海蟹味噌の濃厚黄湯スープ



Potage soup "Shanghai crab" roe and crab meat

黄湯蟹粉焗鰭魚

- 9 鮑と海老焼売の濃厚イセエビスープ



Rich lobster soup with abalone and shrimp dumpling



龍蝦湯鮑魚海老焼売鰭魚

- 10 冬虫夏草と浮き袋、絹笠茸の澄ましスープ



Superior clear soup with Cordyceps sinensis and fish bladder



竹筴冬虫夏草黄芪鰭魚炖鷄湯

お一人様/Per person ¥10,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

湯・羹(スープ)

Clear soup & Thick soup

11 酸辣スープ お好みの食材とともに



"Szechwan style" hot and sour soup with your favorite ingredients

懷 舊 酸 辣 羹



A 鶏肉

Chicken

鶏絲



B 海鮮

Seafood

海鮮

C 五目野菜

Vegetable

素絲

お一人様/Per person ¥3,200

12 かぼちゃとコーンのポタージュスープ



Pumpkin and corn potage soup

南 瓜 竹 筴 粟 米 羹

お一人様/Per person ¥2,800

13 鮑と絹笠茸、虫草花(薬膳)入り澄ましスープ

Steamed soup with abalone and kinugasa mushroom

一 品 竹 筴 黄 耳 虫 草 花 鮑 魚 清 湯

お一人様/Per person ¥4,200

14 海老雲吞入り 濃厚イセエビスープ



Spiny lobster soup with shrimp dumpling

海 老 雲 吞 海 鮮 湯



お一人様/Per person ¥2,800

15 鶏水餃子入り 濃厚黄油湯スープ



Chicken potage soup with chicken dumpling

鶏 肉 水 餃 黄 油 湯

お一人様/Per person ¥2,800

16 野菜とキノコの澄ましスープ お好みの食材とともに

Clear soup with vegetables, mushrooms and your favorite ingredients

野 菌 時 蔬 滾 湯



A 豚肉

Pork

豚肉絲

B 鶏肉

Chicken

鶏絲



C たまご

Egg

蛋花

お一人様/Per person ¥2,800

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

海鮮

Seafood

17 白身魚と自家製豆腐 豚肉とオイスターソースのあん

 *White fish and homemade tofu with pork and oyster sauce*

 家郷煮豆腐魚柳

お一人様/Per person ¥2,800

18 白身魚の揚げ 茄子のチリソース おこげを添えて

 *Deep fried white fish and eggplant with chili sauce*

 干焼茄子魚柳

お一人様/Per person ¥2,200

19 白身魚と厚揚げ豆腐の蒸し物 醤油とオイスターソースで

 *Steamed white fish and tofu with soy sauce*

姜葱花菇肉絲蒸魚柳

お一人様/Per person ¥2,800

20 海鮮の強火炒め お好みのお味で

 (稚鮑、帆立、海老団子、蟹爪、烏賊)

Stir-fried seafood (Baby abalone, Scallop, Shrimp, Crab claw, Squid)

Please choose one of your favorite tastes from the followings:

海鮮鍋 (稚鮑、鮮貝、蝦丸、蟹爪、墨魚)

 A 唐辛子  B 黒胡椒ソース C オイスターソース
Spicy pepper *Black pepper* *Oyster sauce*

至尊辣爆

黑椒爆

蠔油蝦子

お一人様/Per person ¥3,800

21 海鮮と豆腐の蒸しもの お好みのお味で

 (稚鮑、帆立、蟹爪、白身魚)

Steamed seafood (Baby abalone, Scallop, Crab claw, white fish)

Please choose one of your favorite tastes from the followings:

蒸海鮮豆腐 (稚鮑、鮮貝、蟹爪、白身魚)

A 醤油 B にんにく  C 自家製XO醬
Soy sauce *Garlic* *XO chili sauce*
醬油蔥花 金銀蒜 XO醬

お一人様/Per person ¥3,600

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

鶏肉・豚肉

Chicken & Pork

- 22 鶏肉の三杯醬（ごま油、醤油、紹興酒）炒め
Stir-fried chicken with sesame oil and soy sauce, Chinese wine sauce
三杯蒜子滑鶏鍋
お一人様/Per person ￥2,800
- 23 鶏肉とくるみの炒め
Stir-fried chicken and walnut
合桃青椒野菌炒鶏丁
お一人様/Per person ￥2,200
- 24 陳醋（香港黒酢）の酢鶏 冷たいマンゴーとともに
Deep fried sweet and sour chicken with mango and black vinegar
陳醋麥芽香芒鶏
お一人様/Per person ￥2,800
- 25 豚肉の四川風黒豆味噌（トーチ）炒め
 *Stir-fried pork with "Szechwan style" black bean sauce*
四川豆鼓爆豚肉片
お一人様/Per person ￥3,000
- 26 豚肉と玉ねぎの黒胡椒ソース炒め
 *Stir-fried pork and onion with black pepper sauce*
黒椒洋葱炒豚肉柳
お一人様/Per person ￥3,000
- 27 梅酢で仕立てた酢豚 パイナップルとともに
 *Deep fried crispy pork with sweet and sour sauce with pineapple*
鳳梨梅醋咕嚕肉
お一人様/Per person ￥3,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

野菜・豆腐

Vegetable & Tofu

28 自家製豆腐と鮑の蟹味噌あんかけ



Homemade tofu and abalone with yellow thick sauce

皇妃豆腐

お一人様/Per person ¥3,000

29 麻婆豆腐を自家製豆腐とお好みの食材とともに



"Mapo Tofu"(Braised minced meat and homemade tofu with Chinese hot sauce)

麻婆豆腐自選材料

A	きのこ		B	海鮮	C	鶏肉	D	牛ひき肉
	Mushroom			Seafood		Chicken		Minced beef
	野菌			海鮮		鶏粒		牛松

お一人様/Per person ¥3,000

30 茄子とヤマブシ茸 オイスタソースあんかけ



Steamed eggplant and Yamabushi mushroom with oyster sauce

更上一層楼



お一人様/Per person ¥3,200

31 野菜の中華風煮びたし 干し海老入り上湯スープで



Boiled vegetables with dried shrimp and Chinese clear soup sauce

大蝦干上湯春雨什菜鍋

お一人様/Per person ¥3,000

32 色々キノコの煮込み トリュフオイルとオイスターソースで

Braised vegetable and mushroom with oyster sauce and truffle oil

白松露油、蠔油煮什菌

お一人様/Per person ¥3,200

33 季節野菜とキノコの炒め

Stir-fried vegetables and mushrooms

鮮百合黄茸炒時蔬

A	塩	B	生姜	C	にんにく
	Salt		Ginger		Garlic
	清炒		姜味炒		蒜茸炒
D	黒オリーブ	E	干し貝柱		
	Black olive		Dried scallop		
	黒杭炒		干貝炒		

お一人様/Per person ¥3,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

麵・飯

Noodles & Fried rice

34 細切り又焼と竹炭入り平打ち麵の煮込みそば

 Braised bamboo charcoal noodles with roasted pork
姜葱金菇又焼絲撈竹炭麵卜

お一人様/Per person ¥2,800

35 醤油と葱油で仕立てた香港焼きそば お好みの食材とともに

 Stir-fried "Hong Kong style" noodles with soy sauce and XO chili sauce
 港式 XO 豉油皇炒麵

 A 自家製XO醬
XO chili sauce
XO醬

 B 豚肉
Pork
豚肉絲

C 鶏肉
Chicken
鶏絲

お一人様/Per person ¥2,200

36 魚湯と海老出汁香る 海鮮福建麵 (ホッケンミー)

 Rice noodles with seafood (Singapore style "Hokkien noodles")
 福建海鮮煮太粉麵



お一人様/Per person ¥2,800

37 海老出汁効かせた煮込み伊府麵

 Braised "E-fu noodles" with dry shrimp and shrimp eggs
 蠔油蝦干蝦子炆伊麵



お一人様/Per person ¥3,200

38 炒飯 お好みの食材で

 Fried rice
 Please choose one of your favorite ingredients from the followings:
炒飯

 A 自家製又焼
Roasted pork
又焼粒

B 帆立
Scallop
鮮帶子

C 牛ひき肉
Minced beef
牛崧

D 鶏肉
Chicken
鶏絲

E 野菜
Vegetable
素菜粒

お一人様/Per person ¥2,800

39 ご飯

Steamed rice
白飯

お一人様/Per person ¥800

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.

甜味

Desserts

40 アボカドのムース ココナッツアイスクリームとともに



Avocado mousse with coconut ice cream



牛油果慕斯配椰子雪羔



お一人様/Per person ¥2,800

41 愛玉子（オーヨーチ） フルーツとともに

Herb jelly and seasonal fruit

青檸檬蘆薈愛玉凍

お一人様/Per person ¥2,200

42 季節のデザート

Seasonal dessert

季節精彩甜品

お一人様/Per person ¥2,800

43 湯圓（中華風蒸し団子） ココナッツとカスタード餡

Chinese style steamed dumplings

二色湯丸

A くるみ

Walnut

合桃

B 黒ゴマ

Black sesame

黒胡麻糊

C シロップ

Sweet syrup

姜糖清水

お一人様/Per person ¥2,200

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

Price inclusive of taxes and service charge.

Menus and price are subject to change without notice.