

## 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をご堪能いただけます。

### *Modern Chinese*

*This completely new and innovative Chinese cuisine  
where "East meets West," creating an exotic harmony of flavors.  
Please enjoy Chef Albert Tse's innovative art of modern Chinese cooking.*

## アラカルトメニューについて

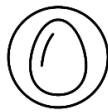
### *About our à la carte menu*



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 <i>Buck Wheat</i>	ピーナツ <i>Peanut</i>	小麦 <i>Wheat</i>	たまご <i>Egg</i>	乳製品 <i>Milk</i>	えび・か に <i>Crustacean</i>	アルコー ル <i>Alcohol</i>	豚 <i>Pork</i>
-------------------------	-----------------------	--------------------	-------------------	--------------------	--------------------------------	--------------------------	------------------

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 crêpe with compote fruits*  
東京鴨巻自家製素方 黒胡麻泊餅 酔三果

お一人様 / Per person ¥3,800



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

干し豆腐

Dried tofu

素絲

お一人様 / Per person ¥3,600



3. 自家製野菜春巻き  
*Homemade vegetable spring roll*  
虫草花什菜香菇春巻

1皿 2本 / 2 pieces ¥2,800



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 ¥3,600



5. 季節野菜のサラダ\* 自家製ドレッシングで  
*Seasonal vegetable salad with homemade dressing*  
季節時蔬什菜沙律配季節自家制油醋

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。

*Prices inclusive of taxes and service charge.*

*Menus and prices 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している食材です。

以下より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 Jumps Over The Wall"*  
四季佛跳牆

お一人様 / Per person ¥13,000



7. 干し貝柱と醤油のとろみスープ  
*Potage soy sauce soup with dried scallops*  
紅焼干貝扒鰭魚

お一人様 / Per person ¥11,000



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*  
黄湯蟹粉爛鰭魚

お一人様 / Per person ¥11,000



9. 鮑と海老焼売の濃厚イセエビスープ  
*Spiny lobster soup with abalone and shrimp dumpling*  
龍蝦湯鮑魚海老焼売鰭魚

お一人様 / Per person ¥11,000



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 air bladder*  
竹筴冬虫夏草黄芪鰭魚炖鷄湯

お一人様 / Per person ¥13,000

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。

*Prices inclusive of taxes and service charge.*

*Menus and prices 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*  
懐舊酸辣羹



A

鶏肉

*Chicken*

鶏絲

B

海鮮

*Seafood*

海鮮

C

五目野菜

*Vegetables*

素絲

お一人様 / Per person ¥3,500



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 ¥3,000



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 mushrooms*  
一品竹筴黄耳虫草花鮑魚清湯

お一人様 / Per person ¥5,200



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 ¥3,200



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 ¥3,000

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 ¥3,000



## 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 ¥3,800



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 ¥3,800




19. 白身魚と自家製豆腐の蒸し物 醤油とオイスターソースで  
*Steamed white fish and tofu with soy sauce*  
姜蔥花菇肉絲蒸魚柳

お一人様 / Per person ¥3,800



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、貝)  
*Stir-fried seafood (Baby abalone, Scallops, Shrimp, Crab claw, Shellfish)*  
*Please choose one of your favorite tastes from the followings:*  
海鮮鍋 (稚鮑、鮮貝、蝦丸、蟹爪、貝)

 **A** 唐辛子  
*Spicy pepper*  
至尊辣爆


 **B** 黒胡椒ソース  
*Black pepper*  
黒椒爆

**C** オイスターソース  
*Oyster sauce*  
蠔油蝦子



お一人様 / Per person ¥4,600



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, Scallops, 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  
*Soy sauce*  
醤油蔥花

**B** にんにく  
*Garlic*  
金銀蒜

  **C** 自家製 XO 醬  
*Homemade XO chili sauce*  
XO 醬

お一人様 / Per person ¥4,500



## 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 ¥3,800



23. 鶏肉とくるみの炒め  
*Stir-fried chicken and walnut*  
胡桃青椒野菌炒鶏丁

お一人様 / Per person ¥3,800



24. 陳醋（香港黒酢）の酢鶏 マンゴーソースとともに  
*Deep-fried sweet and sour chicken with black vinegar and mango sauce*  
陳醋麥芽香芒鶏

お一人様 / Per person ¥3,800



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 ¥3,800



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 ¥3,800



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 ¥3,800



## 野菜・豆腐 Vegetables & 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 ¥4,800




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** きのこと  
*Mushroom*  
野菌

**B** 海鮮  
*Seafood*  
海鮮

 **C** 鶏肉  
*Chicken*  
鶏粒

 **D** 牛ひき肉  
*Minced beef*  
牛崧

お一人様 / Per person ¥3,800



30. 茄子とヤマブシ茸 オイスターソースあんかけ  
*Steamed eggplant and Yamabushi mushrooms 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*  
大蝦干上湯春雨什菜鍋

お一人様 / Per person ¥3,200



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 vegetables and mushrooms with truffle oil and oyster sauce*  
白松露油、蠔油煮什菌

お一人様 / Per person ¥4,800

33. 季節野菜とキノコの炒め  
*Stir-fried vegetables and mushrooms*  
鮮百合什菌茸炒時蔬

**A** 塩  
*Salt*  
清炒

**B** 生姜  
*Ginger*  
姜味炒

**C** にんにく  
*Garlic*  
蒜茸炒

 **D** 黒オリーブ  
*Black olive*  
黒杭炒

**E** 干し貝柱  
*Dried scallops*  
干貝炒

お一人様 / Per person ¥3,200



麵・飯  
Noodles & Fried rice



34. 細切り叉焼と竹炭麵の煮込みそば  
*Braised bamboo charcoal noodles with roasted pork*  
姜葱金菇叉焼絲撈麵

お一人様 / Per person ¥3,600



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 your favorite ingredients*  
港式豉油皇炒麵



A 自家製 XO 醬  
*Homemade XO chili sauce*  
XO 醬



B 豚肉  
*Pork*  
豚肉絲



C 鶏肉  
*Chicken*  
鶏絲

お一人様 / Per person ¥3,600



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 ¥4,000



37. 海老出汁効かせた煮込み伊府麵  
*Braised E-Fu noodles with dried shrimp and shrimp eggs*  
蠔油蝦干蝦子炆伊麵

お一人様 / Per person ¥4,000



38. 炒飯 お好みの食材で  
*Fried rice*  
Please choose one of your favorite ingredients from the followings:



A 自家製叉焼  
*Roasted pork*  
叉焼粒

B 帆立  
*Scallops*  
鮮帶子



C 牛ひき肉  
*Minced beef*  
牛崧



D 鶏肉  
*Chicken*  
鶏絲

E 野菜  
*Vegetables*  
素菜粒

お一人様 / Per person ¥4,000

39. ご飯  
*Steamed rice*  
白飯

お一人様 / Per person ¥1,000





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 ¥3,200

41. 愛玉子 (オーギョーチ) フルーツとともに  
*Aloe jelly and seasonal fruit*  
青檸檬蘆薈愛玉凍

お一人様 / Per person ¥3,200

42. 季節のデザート  
*Seasonal dessert*  
季節精彩甜品

お一人様 / Per person ¥3,200



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 ¥2,800



## 儿童菜谱 Kids menu



キッズプレート  
*One plate meal for children*

儿童套餐  
(春巻き、たまごチャーハン、つゆそば、本日のデザート)  
(*Vegetable spring roll, fried rice with egg, soup noodles, dessert of the day*)  
(春巻、光麺、蛋炒飯、甜味)

お一人様 / Per person ¥6,500



つゆそば  
*Soup noodles*  
光麺

お一人様 / Per person ¥1,200



たまごチャーハン  
*Fried rice with egg*  
蛋炒飯

お一人様 / Per person ¥1,200