

蓬萊パンちゃん



前菜



前菜七種盛り合わせ 4,200円

前菜三種盛り合わせ 2,150円

特製焼豚 1,400円

クラゲの酢の物 1,800円

よだれ鶏 1,800円

蒸し鶏 1,400円

中華風鯛の刺身 1,050円

スープ



蟹身入りフカヒレスープ 2,500円

酸辣湯スープ 1,350円

豚肉料理



豚肉玉ねぎ甘味噌レタス包み

豚肉玉ねぎ甘味噌レタス包み 1,980円



豚バラ角煮パン包み

豚バラ角煮パン包み 1,980円

酢豚 1,750円

牛肉料理



牛肉の味噌炒め クレープ包み

牛肉の味噌炒め クレープ包み 1,980円

牛肉とアスパラの香味炒め 1,850円

牛肉とピーマン炒め 1,600円



本格四川麻婆豆腐	2,000円
おこげあんかけ	1,850円
八宝菜	1,650円
きくらげと豚肉の玉子炒め	1,400円
麻婆茄子	1,400円
かに玉	1,300円
麻婆豆腐	1,300円

2個以上～お好みの個数に変更可能



ミニ豚まん
【2個】600円

2個以上～お好みの個数に変更可能



チャーシュー
叉焼まん
【2個】700円

2本以上～お好みの本数に変更可能



パンチャン春巻
【2本】700円

551の餃子をバリバリの羽根つきで



焼餃子
【8個】550円

台湾屋台では定番の小ぶりの汁そば



タンツーメン
担仔麵

660円



タンツービーファン
担仔米粉

660円

台湾屋台で定番の角煮ごはん



台湾風ミンチご飯

660円

甜 点 心

2個以上～お好みの個数に変更可能



胡麻付き揚げ団子
【2個】780円

2個以上～お好みの個数に変更可能

カスタード餡を包んだお餅に
ココナッツをまぶした点心



ココナッツ蒸し団子
【2個】660円

2個以上～お好みの個数に変更可能

ハスの実餡入りの蒸し饅頭



桃饅頭
【2個】780円



台湾マーラーカオ
660円

甜点



コーヒーゼリー 550円



マンゴープリン 550円



杏仁豆腐 550円



タピオカ入りココナッツミルク 550円



バニラアイスクリーム 410円

合わせて食べると
さらにおいしい！



台湾マーラーカオ 660円

お持ち帰り



ミニ豚まん 【6コ入】
1,800円



飲茶セットA
2,640円



飲茶セットB
2,100円



胡麻付き揚げ団子 【6コ入】
2,340円



各コース
2名様より
承ります

各コース
+2,000円で
飲み放題
プラン



※コース内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

こはく
琥珀コース 6,000円

お一人様あたり

- ・前菜六種盛
- ・鯛の中華風造り
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・大海老のマヨチリソース炒め

要ご予約

※ご予約のない場合は
「蟹爪の蒸し卵白あんかけ」となります

- ・塩味点心一品
- ・牛肉のオイスター炒め
- ・海鮮焼そば
- ・杏仁豆腐

要ご予約

るり
瑠璃コース 8,000円

お一人様あたり

- ・伊勢海老入り前菜
- ・鯛の中華風造り
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・大海老の二種味盛り
- ・塩味点心二品
- ・牛リブ肉と根菜のオイスター煮込み
- ・パンチャン特製おこわ
- ・甜点心一品

すいしょう
水晶コース 4,000円

お一人様あたり

- ・前菜五種盛
- ・フカヒレスープ
- ・大海老のチリソース炒め
- ・551 焼売
- ・油淋鶏
- ・海鮮焼そば
- ・杏仁豆腐

要ご予約

ひすい
翡翠コース 12,000円

お一人様あたり

- ・伊勢海老入り前菜
- ・鯛の中華風造り
- ・フカヒレの姿煮込み (一名様当たり半身)
- ・大海老の二種味盛り
- ・牛リブ肉と根菜のオイスター煮込み
- ・鮑と干貝柱の蒸しスープ
- ・パンチャン特製おこわ
- ・甜点心一品



※コース内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。
※写真はイメージです

価格は全て税込表示です
持ち帰りは価格が異なります
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください

海鮮料理



フカヒレ蟹味噌煮込み
4,000円



フカヒレの姿煮込み
8,800円



アワビの旨煮
4,000円



大海老四川風炒め

大海老^{しせんふう}四川風炒め 2,000円

大海老のチリソース炒め 2,300円

大海老のマヨチリソース炒め 2,300円

鯛の甘酢ソースがけ 2,100円

帆立とエリンギの蟹味噌煮込み 2,000円

エビのチリソース炒め 1,650円

イカの辛子炒め 1,600円

小エビの天ぷら 1,400円



大海老のマヨチリソース炒め



帆立とエリンギの蟹味噌煮込み



鶏肉と海老の五目炒め レタス包み



油淋鶏

鶏肉と海老の五目炒め レタス包み 1,980円

鶏肉とカシューナッツ炒め 1,650円

ユーリンチー
油淋鶏 1,650円

鶏の唐揚げ 1,400円

北京ダック 薄皮包み 【2枚】 2,100円



ショウロンポウ
小籠包

【3個】660円



湯葉包みエビ焼売

【3個】690円



フカヒレ蒸し餃子

【3個】660円



カントン
広東焼売

【3個】660円



エビ蒸し餃子

【3個】690円



551焼売

【3個】480円

3個入りの飲茶商品は
3個以上～お好みの個数に変更可能
(焼餃子以外)

麺料理



海鮮焼そば



台湾焼きビーフン



551麺

飯料理



フカヒレあんかけ炒飯



海鮮天津飯



焼豚炒飯

海鮮焼そば 1,400円

海鮮揚げそば 1,400円

台湾焼きビーフン 1,500円

あんかけ焼そば 1,250円

あんかけ揚げそば 1,250円

フカヒレラーメン 2,600円

角煮ラーメン 1,550円

叉焼麺 1,600円

サンラータンメン
酸辣湯麺 1,600円

海鮮麺 1,400円

551麺 1,200円

フカヒレあんかけ炒飯 2,600円

海鮮天津飯 1,650円

角煮飯 1,550円

海鮮飯 1,400円

焼豚炒飯 1,200円

天津飯 1,200円

お飲み物



紹興酒

燗 ロック 常温

甕出しグラス <一合> 650円
古越龍山金龍5年ボトル 3,000円



陳年紹興貴酒
8年ボトル
5,100円



古越龍山10年
景徳鎮ボトル
8,000円

シャンパン



モエ・エ・シャドン
アンベリアル・ブリュット
11,500円



シャトー・ド・ロレ
クレマン・ド・ロワール ブリュット エル
5,700円



マンズワイン
ゴールドスパークリング
4,000円

赤ワイン



エラスリス・ブレンズ
3,500円



シャトー セルメジャン
3,500円



ジャン・クロードマス
カベルネ・ソーヴィニオン
4,500円



シルバーラベル
5,700円

白ワイン



カサ・ベナサル ケヴェルツト
ラミネール モスカテル
4,000円

※20歳未満の方、ドライバーの方の飲酒はご遠慮ください

生ビール

アサヒスーパードライ <中> 750円
<小> 600円

瓶ビール <大> 850円

アサヒドライゼロ 600円

ハイボール <グラス> 600円

チューハイ <レモン> 600円

<ライム> 600円

<カルピス> 600円

焼酎

水割り お湯割り ロック

黒霧島 (芋) <グラス> 600円
<ボトル> 3,800円

二階堂 (麦) <グラス> 600円
<ボトル> 3,800円

日本酒

燗 冷酒 常温

上撰白雪 <一合> 600円

ソフトドリンク

各 500円

アサヒウーロン茶

オレンジジュース

カルピス

コカコーラ

ジンジャーエール

コーヒー <ホット or アイス>

ニッカミネラルウォーター 330円
360ml

価格は全て税込表示です
持ち帰りは価格が異なります
特定原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください