



# ローストビーフ丼 ¥920

秘伝の特製タレにじっくり漬け込んだ、ローストビーフを温かご飯にかけました。



# マーボーナス丼 ¥820

旬の茄子の美味しさを召し上がれ！



# 冷やし中華 ¥920

暑い夏にぴったりの一品です！



## 季節のおすすめ メニューです！

今年の秦野の梅で作ったよ！



マンゴーソースとミルクの至福！

# マンゴーかき氷 ¥310



# 梅ジュース ¥200

都合により夜のセットメニューお休みする場合がございますので、ご了承ください。

お得です!

# 夜の サービスセット



マボーナスセット ¥1,020

揚げ物、中華風冷やっこ  
ライス、スープ、お漬物



¥1,120

鶏肉の唐揚げチリソースがけセット

揚げ物、中華風冷やっこ  
ライス、スープ、お漬物



すぶたセット ¥1,230

揚げ物、中華風冷やっこ  
ライス、スープ、お漬物



チンジャオロースーセット

揚げ物、中華風冷やっこ  
ライス、スープ、お漬物

¥1,330



海鮮と季節野菜の炒めセット

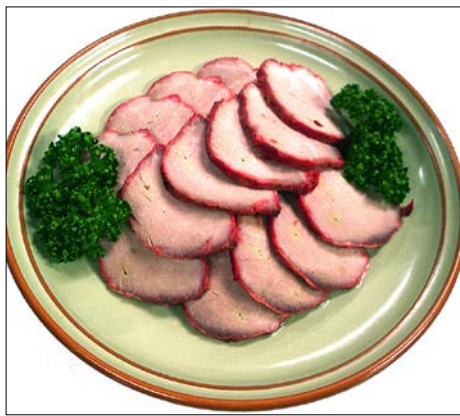
揚げ物、中華風冷やっこ  
ライス、スープ、お漬物

¥1,430

※季節により多少料理内容が異なる場合がございます。



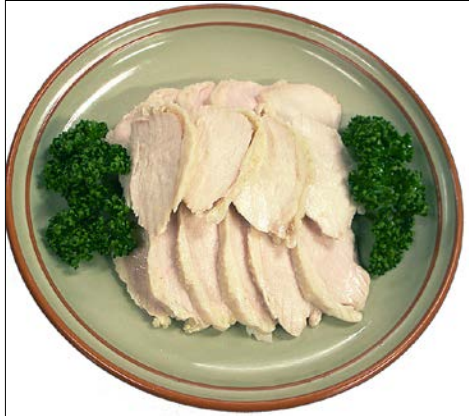
特製三種冷菜盛り合わせ ¥2,850



チャーシュー ¥1,020



蒸し鶏のゴマソースがけ ¥1,330



蒸し鶏の冷菜 ¥1,220



ピータン ¥920



北京ダック(半羽) ¥2,050



カニ肉入りふかひれスープ ¥2000



コーンスープ ¥510



野菜入り玉子スープ ¥510

※スープはスープボールに2〜3杯とれます！



フカヒレの姿煮こみ(1枚) ¥6,100



チリアワビのカキ油炒め ¥5,000



渡り蟹の玉子煮込み ¥1,850



エビのチリソース ¥1,730



海鮮と季節野菜の炒め ¥1,730



白身魚の甘酢がけ ¥1,020

※ お料理の盛りつけは1名様〜3名様が目安です。

※価格は消費税込みの価格となります

季節により多少料理内容が異なる場合がございます。



朝採り野菜サラダ ¥ 480



季節野菜の炒め ¥ 820

ザーサイ  
¥ 360



メンマ  
¥ 360



中華風冷やっこ ¥ 710



マーボー豆腐 ¥ 710



鶏肉とギンサンの炒め ¥ 1220



鶏肉の唐揚げ ¥ 1020



チンジャオロースー ¥ 1220



鶏肉とカシュナッツの炒め ¥ 1320



かに玉 ¥ 820



チャーシューと揚げ豆腐のうま煮 ¥ 1220



豚肉の柔らか煮込み ¥ 1320



豚レバーの辛子炒め ¥ 920



ホイコーロー ¥ 920



すぶた ¥ 1220

※価格は消費税込みの価格となります



豚肉の柔らか煮込みそば ¥920



五目そば ¥750



きのこ野菜のうま煮そば ¥920



ネギそば ¥770



チャーシューそば ¥820



海鮮そば ¥920



五目やきそば ¥750  
五目かたやきそば ¥770



海鮮やきそば ¥920  
海鮮かたやきそば ¥950



海鮮粥 ¥920



ローストビーフ丼 ¥920



五目チャーハン ¥750



海鮮かけご飯 ¥920



五目かけご飯 ¥750



五目おこげ ¥920



高菜チャーハン ¥820



蟹チャーハン ¥820



小ライスセット ¥200

ライスセット ¥250

大盛りライスセット ¥300  
(スープ、お漬物付)



小ライス ¥150

ライス ¥200

大盛りライス ¥250

※価格は消費税込みの価格となります



特製焼きギョーザ

6ヶ ¥510



春巻

3本 ¥410



ヒスイ蒸しギョーザ

3ヶ ¥460



水ギョーザ

5ヶ ¥410



フカヒレギョーザ

3ヶ ¥460



潮州風蒸しギョーザ

3ヶ ¥460



シューマイ

4ヶ ¥410



蒸しエビギョーザ

3ヶ ¥460



手羽ギョーザ

2ヶ ¥410



ジャンボ肉まん 1ヶ ¥310



ジャンボあんまん 1ヶ ¥310



シヨーンポー

5ヶ ¥710

※肉まん、あんまんは2ヶよりご注文承ります お土産にもどうぞ！



中華ちまき

2ヶ ¥460



揚げごま団子

3ヶ ¥410



ココナッツのミルク菓子

3ヶ ¥410

※価格は消費税込みの表記となっております



アンニン豆腐

¥ 310

チャイナガーデン人気No1デザートです。



バニラアイスクリーム

¥ 310

乳脂肪たっぷり、コクのあるアイスです。



抹茶アイスクリーム

¥ 310

宇治の抹茶を使い、鮮やかな色合いに仕上げました。

# 苺アイス



ココナッツアイス

¥ 360

ココナッツの果肉入りでミルク分がとってもマイルド！



キャラメルアイス

¥ 410

特製のキャラメルで仕上げた大人のアイスです。



マンゴーアイス

¥ 360

完熟マンゴーの果肉とピューレを使用しマンゴーの味わいたっぷりのアイスです

# 落花生アイス

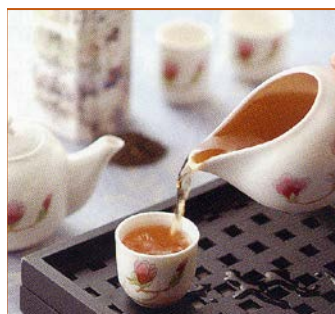


秦野産の新鮮なイチゴと落花生だけを使い、じっくりと煮込んだソースをバニラアイスにトッピングしました！

各 ¥ 410

# デザート

- コーヒー ¥310
  - 紅茶 ¥310
  - ウーロン茶 ¥210
  - ジャスミン茶 ¥210
  - プール茶 ¥210
- (※アイスの場合 ¥50 アップとなります)



- 秦野産梅を使った 自家製梅ジュース ¥ 200

- レモンスカッシュ ¥ 310
- メロンソーダ ¥ 310
- ハワイアンカルピ°スソーダ ¥ 310

(ブルーハワイをカルピスで割った当店おすすめ！)

- ペプシコーラ ¥ 310
- クリームソーダ ¥ 410
- オレンジジュース ¥ 310



※価格は消費税込みの価格となります

Ⓢ アルコールを飲んだ後のお車の運転は法律で禁止されています！



ホッピー ¥410



ノンアルコールビール ¥410  
(のど越し爽快！飲みたいときも安心)



- キリン一番搾り 中ビン ¥590  
(今もビールと言えば麒麟！)
- 生ビール (中ジョツキ) ¥590  
(グラス) ¥320  
ピッチャー ¥2140  
(中ジョツキで4杯とれます)

お得です！



**KIRIN BITTERS**  
キリンチューハイ ビターズ

ALL ¥410

- ほろにがレモンライム
- ほろにがグレープフルーツ
- ほろにがジンジャー



# 酒

## 日本酒 Japanese Sake

- しらさつづみ 一合 ¥410
- 生 酒 二合 ¥810
- 八海山 一合 ¥460

## 秦野産の果実で作ったお酒です。

- 梅酒 ¥460
- 黒糖梅酒 ¥510
- 黒霧島梅酒 ¥510  
(ウオッカでまろやかに作りました！)



## ワイン

体に優しいワインです！

- グラス ¥410
- ボトル ¥2,040



ALL ¥410

- ウーロンハイ (中華料理にピッタリ！)
- 緑茶ハイ (焼酎を足柄茶で割りました。)
- リンゴ酒 (新鮮な青林檎の果汁を生かしたお酒です。)
- れもん酒 (檸檬をベースに蜂蜜を加えた爽やかなお酒です。)
- あんず酒 (杏をぜいたくに使った甘めのお酒です。)
- ウイスキーハイボール (のど越し爽やか！)
- 焼酎 (さっぱり感がどの料理にもあいます)  
焼酎 ボトル (麦、芋、韓国焼酎) 1,530円

## 紹興酒

- グラス ¥410
- ポット ¥820
- ボトル ¥1,530



※価格は消費税込みの価格となります

