

美味なる、健菜中華



素材へのこだわり

春・夏・秋・冬 日本には食を通して四季を楽しむ文化があります。旬の食材は、栄養価が高く、その時が一番おいしい時期でもあります。健菜キッチンでは、旬の食材を中華で楽しめるメニューをご用意しております。



手作りに込めた思い

健菜キッチンは中国伝統技法を大切に守りながら、「いま」を楽しむ料理を多数ご用意しました。「ひとりで麺とジューシー餃子」、「仲間と一緒に小菜とお酒」、「家族で本格中華料理」など…様々なシーンでご利用いただける料理は、いずれも廚師が心を込めてお作りします。

餃子

Gyoza



ジューシー手包み焼き餃子(3個)
Pan Fried Dumplings
煎肉餃子
480円(+税)



Wチーズのとろ〜り餃子(3個)
Pan Fried Dumplings with Cheese
二色芝士煎餃子
540円(+税)



DRAGON[®]パクチー餃子(3個)
Pan Fried Dumplings with Coriander
香菜煎餃子
540円(+税)



点心

Dim Sum

3種点心盛り合わせ
(小籠包/海老蒸し餃子/もち米 各1個)
Three Assorted Dim Sums
三色蒸點心
680円(+税)

小籠包(2個)
Steamed Minced Meat Buns
小籠包
480円(+税)

海老蒸し餃子(2個)
Steamed Shrimp Dumplings
蒸水晶蝦餃
480円(+税)

もち米焼売(2個)
Steamed Meat Dumplings with Sticky Rice
糯米燒賣
480円(+税)

チャーシュー包(2個)
Steamed Chinese BBQ Pork Buns
叉燒肉包
480円(+税)

ぷりぷり海老春巻
(2本)
Shrimp Spring Rolls
蝦仁炸春卷
480円(+税)



サラダ

Salad



小さなGREENサラダ

Small Green Salad
小緑色沙律

380円(+税)

海鮮ときのこのサラダ
～野菜ドレッシング～

Seafood and Mushroom Salad with Vegetable Dressing
海鮮蘑菇汁醬沙律

780円(+税)



海老のフリッター マンゴーマヨソース

Shrimp Fritter with Mango Mayonnaise Sauce
芒果沙律醬蝦

480円(+税)



グラスdeブーケサラダ

Bouquet Salad
玻璃沙律雞

880円(+税)

お召し上がり方

- 1 グラスに出ている葉っぱを押し込む
- 2 お皿を上にかぶせる
- 3 ひっくり返して、グラスをはずす
- 4 あとをよく混ぜて召し上がれ♪

小菜

Small dishes

特製だれの棒棒鶏サラダ

Chilled Chicken with Spicy Sesame Sauce
棒棒鸡沙律

380円(+税)

ヤリいかの湯引き
～青唐辛子ソース～

Boiled Squid with Green Chilli Pepper Sauce
白灼鲜鱿～青辣椒豉油～

480円(+税)



辛さと旨みの
パクチーよだれ豆腐

Chilled Chicken with Spicy Bean Paste Sauce and Coriander
香菜口水鸡豆腐

380円(+税)



ローストポークと
クリームチーズのピンチョス

Roasted Pork and Cream Cheese Picks
芝士番茄猪肉串

480円(+税)



タパス4種盛合せ

Four Assorted Tapas
四神冷盘

780円(+税)



低温調理のローストポーク
～にんにく醤油ソース～

Roasted Pork with Garlic Soy Sauce
烤猪肉甜酱油

480円(+税)

海老とアボカドのチーズチリソース

Braised Shrimp and Avocado with Chili Sauce and Cheese
芝士牛油果辣酱汁虾

950円(+税)



海老のチリソース

Braised Shrimp in Chili Sauce
干煸虾仁

950円(+税)



ユーリンチー
薬味たっぷり茄子とトマトの油淋鶏

Fried Chicken, Eggplant and Tomato with Spicy Sauce
油淋鸡塊

880円(+税)



定番料理

Chinese
Cuisine

旬の青菜2種と
あさりのにんにく炒め

Stir Fried Clam and Green Vegetables
蒜炒青菜蛤仔贝

880円(+税)



やわらか角煮の真っ黒酢豚

Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
黑醋咕咾肉

950円(+税)



健菜式四川麻婆豆腐 ~熱々の土鍋で~

Sichuan Mapo Tofu in Earthenware Pot
健菜式麻婆豆腐煲

880円(+税)



Kensai
Cuisine

健康名物の 麺・飯

Hot &
Sour noodle soup



黒酢風味の癖になるサンラー湯麺

Hot and Sour Noodle Soup with Black Vinegar
黒酢黒胡椒湯麺

1,050円(+税)

香酢(黒酢)と老油(オリジナル香味油)で独特の風味に仕上げたサンラー湯麺。酸味と辛味のバランス、香りが自慢の一品。

Ten kinds of
Vegetables



10種野菜の彩りベジ粥

Rice Porridge with Ten Kinds of Vegetables
十種野菜粥

880円(+税)

貝柱とチキン、昆布のだしで炊いた玄米入りのお粥に、たっぷり野菜をプラスした栄養が詰まったおかゆ。レモンと生姜醬で味の変化も楽しめます。



健康式四川麻婆豆腐 ~熱々の土鍋で~

Sichuan Mapo Tofu in Earthenware Pot
健康式麻婆豆腐

880円(+税)

四川山椒、2種の豆板醤などの複雑な香りと辛味の中の、牛肉と豆腐のうまみ。それはもう、レンジが止まらないおいしさ。

Mapo tofu



麺飯

Noodles & Rice dishes



マール
麻辣担々麺

Hot and Spicy Dan Dan Noodle
麻辣担担面

980円(+税)

カラダにやさしい鶏そば

Chicken Noodle Soup
青基鸡丝汤面

880円(+税)

濃厚ごま担々麺

Rich Sesame Dan Dan Noodle
浓厚芝麻担担面

980円(+税)

五目焼きそば

Fried Noodles with Assorted Meat and Vegetables
什锦炒面

1,000円(+税)

ローストポーク入り五目チャーハン

Fried Rice with Seafood, Meat and Vegetables
烤猪肉什锦炒饭

980円(+税)



醤油味の酸っぱくて辛いサンラー湯麺 1,050円(+税)

Hot and Sour Noodle Soup with Soy Sauce
豉油味酸辣汤面

黒酢風味の癖になるサンラー湯麺 1,050円(+税)

Hot and Sour Noodle Soup with Black Vinegar
黑醋酸辣汤面

10種野菜の彩りベジ粥 ^{かゆ}

Rice Porridge with Ten Kinds of Vegetables
十种蔬菜粥

880円(+税)

五目湯麺

Noodle Soup with Assorted Meat and Vegetables
什锦汤面

1,000円(+税)

五目かけごはん

Assorted Meat and Vegetables Sauce on Rice
什锦饭

1,000円(+税)

海老とヤリいかの海鮮粥

Rice Porridge with Shrimp and Squid
虾鱿海鮮粥

980円(+税)



濃厚杏仁豆腐

Rich and Creamy Almond Jelly
浓奶杏仁布甸

480円(+税)



生クリームの
とろける
おいしさ

さっぱり杏仁豆腐

Light and Refreshing Almond Jelly
冻杏仁豆腐

480円(+税)



レモンシロップの
さわやかな
味わい

杏仁豆腐の 食べ比べセット

Two Kinds of Almond Jelly
二种杏仁豆腐

580円(+税)



デザート

dessert

