

TAKEOUT 源 烹 輪 03-5987-3507

①ご注文数 ②カテゴリと番号(例炒飯の1番) ③お名前 ④お電話番号をお伝え下さい。
営業時間帯の混雑時はお電話での対応が出来ない場合がございますのでご了承ください。
10:30～11:30 14:00～15:00 16:30～17:00 かつながり易いです。

テイクアウト限定

- 1 日替わり単品 1,300～1,400 (ランチのみ)
- 2 回鍋肉飯 1,500
- 3 海鮮砂鍋飯 1,430 *鍋をご用意下さい
- 4 麻婆茄子 1,300
- 5 海老の塩山椒炒め 1,400
- 6 鶏肉と彩りピーマンの山椒塩香り炒め 1,350

炒飯

- 1 海鮮三種のあんかけ福建炒飯 1,430
- 2 高菜漬と豚バラ肉の青菜炒飯 920
- 3 ジャコとピーマンの青菜炒飯・特製ソース炒め 1,100
- 4 海老とレタスの炒飯 1,300

かけ御飯

- 1 フカヒレの醤油あんかけとろみかけ御飯 1,500
- 2 帆立貝と生椎茸の焼き葱風味・醤油あんかけ御飯 1,430
- 3 干し肉と白菜の炒め焼きのせ御飯 1,100

炒麺・拌麺(和え麺)・火会麺(あんかけ麺)

- 1 山芋と豚肉の田舎醤油焼きそば 1,100
- 2 海鮮三種と中国野菜の醤油焼きそば 1,430
- 3 汁なし担々麺 980
- 4 蒸し鶏とくらげ・胡瓜の胡麻ソース和え麺 1,280
- 5 海老・イカ・帆立貝の豆鼓味噌あんかけ麺 1,430
- 6 海鮮塩あんかけ揚げかた焼きそば 1,430
- 7 帆立貝と生椎茸の焼き葱風味醤油あんかけ麺 1,320

丼 菜

丼菜の各種盛り合わせ

- | | | |
|-----------|-----|-------|
| 1人前 | 3品 | 1,320 |
| 小(2～3人前) | 6品 | 2,390 |
| 中(5～7人前) | 8品 | 4,800 |
| 大(7～10人前) | 10品 | 8,800 |
- 1 蒸し鶏の葱生姜広州塩ダレソース 860
 - 2 大連くらげの醤油和え 980
 - 3 源烹輪式ピータン豆腐 880
 - 4 干し肉の四川田舎風味 820
 - 5 豚買袋の爆香塩和え又は山椒唐辛子ピリ辛和え 820
 - 6 紅茶鴨(合鴨胸肉の紅茶燻製) 950
 - 7 ジャコと揚げ茄子の酢醤油浸し 880

サラダ料理

- 1 香草と青唐辛子の東北サラダ 780
- 2 ピータンと丸ごとトマトの胡麻ソース和えサラダ 980
- 3 茹で黒豚バラ肉と生野菜のピリ辛胡麻ソース 1,500
- 4 海鮮三種と板春雨・ハーブの塩酢サラダ 1,430

野菜料理

- 1 中国野菜とぶつ切り山芋・旬菜の干し貝柱塩炒め 1,100
- 2 山芋豆腐の揚げ団子と黄針菜の醤油炒め煮 1,100
- 3 白菜とレタスの干し肉醤油炒め 1,050

豆腐料理

- 1 源烹輪式麻婆豆腐 1,050
- 2 叩き海老と豆腐の塩荒炊き 1,300
- 3 美明豚(SPF)と豆腐の元祖塩麻婆 1,450

鶏料理 1,350

- 1 太春雨・白菜の醤油煎り香り炒め
- 2 バリバリ揚げ香味酢醤油ソース
- 3 二種ピーマン五葱の唐辛子甘辛醤油炒め

牛肉料理(カルビ) 1,450

- 1 搾菜と青梗菜の醤油炒め
- 2 旬菜の四川水煮
- 3 山芋の黒胡椒塩炒め

牛黒毛和種 2,800

- 1 香草・木の子・セロリのスパイシー香粉塩炒め
- 2 彩りピーマンと玉葱の醤油炒め
- 3 長葱・山芋・香菜の山東塩炒め

豚肉料理(SPF美明豚) 1,580

- 1 北京風パブリカピーマンと玉葱の黒甘酢仕立
- 2 セロリと香草のフェネル塩香り炒め
- 3 ジャガ芋の山椒唐辛子醤油炒め

下田さん家の豚ロース料理 1,880

- 1 パブリカピーマンと木の子の黒胡椒醤油炒め
- 2 ジャガ芋とニンニクの芽のスパイシー塩香り炒め

海老料理

- 1 大海老の甘辛炒め(4匹付) 1,500
- 2 海老とイカ中国野菜の塩あん炒め 1,480
- 3 殻付大海老のチリソース炒め煮(2匹付) 1,680

蟹料理

- 1 タラバ蟹と大海老の上海蟹味噌あん仕立 1,580
- 2 タラバ蟹の卵白炒め上海蟹味噌あん仕立 1,580

鮑料理

- 1 アワビと季節野菜の山椒塩炒め焼き 2,450
- 2 アワビと干し海老のチリソース辛味煮 2,450
- 3 アワビと木の子の葱醤油とろみ煮 2,450

海鼠料理

- 1 ナマコと薄焼き卵の塩酢煮山東風味 2,350
- 2 ナマコと椎茸の葱醤油風味煮 2,350
- 3 ナマコと海老・鶏の山海醤油炒め 2,400

フカヒレ姿料理 80g

- 1 フカヒレ姿とタラバ蟹肉の上海蟹味噌煮込み 3,880
- 2 フカヒレ姿と特大帆立貝柱のチリソース煮込み 3,880
- 3 フカヒレ姿の醤油とろみ煮・季節野菜添え 3,380

魚料理 *お皿をご用意下さい

- 1 時季の鮮魚(お好みの味付け)

湯麺

- 1 海鮮湯麺 1,430
- 2 四川担々麺 920
- 3 フカヒレの醤油とろみ麺 1,500
- 4 タラバ蟹肉と上海蟹味噌の塩とろみ麺 1,520

湯(スープ) *鍋をご用意下さい

- 1 フカヒレとタラバ蟹肉・上海蟹味噌とろみスープ 1,600
- 2 布豆腐と豆腐・野菜の酢辛味スープ 880

点心

- 1 海老とニラの焼き饅頭(3ヶ付) 700
- 2 豚肉の焼売香り蒸し(5ヶ付) 700
- 3 揚げ焼売の胡麻ソースかけサラダ添え(5個) 980
- 4 一口小籠包子(5ヶ付) 700

甜菜

- 1 杏仁豆腐 560
- 2 本日のデザート(テイクアウト出来ないものもございます) 560

ライス

- 小 115
中 230
大 345