



藤花茶寮
新広楼
CHINESE
RESTAURANT

コース

藤花	6000円
金銀花	10000円
フカヒレの姿煮付き	

*コースはご予約にて承ります



前 菜

- 🌶️ 蒸し鶏のバンバンジー胡麻だれ 1100円
- 🌶️ 四川名物よだれ鶏 新広楼特製ラー油 1100円
- 釜でしっかり焼きたてチャーシュー 1350円
- ホタテの湯引き こがし醤油掛け 1100円
- 🌶️ たっぷり干し豆腐の青山椒和え 900円
- 豚肉と葱のパリパリサラダ仕立て 1100円
- 🌶️ ピリ辛ねぎチャーシュー 900円
- くらげ・トマト・キュウリ あっさり甘酢和え 1350円
- ピータンの甘酢生姜添え 700円
- 白菜甘酢漬け・大根醤油漬け・ザーサイ 各400円

点 心

- 黒豚 焼き餃子 700円
- 🌶️ 四川水餃子 特製薬膳ソース 700円
- 温泉で蒸した焼売 700円
- 五目の春巻き 800円
- 揚げワンタン 甘酢といっしょに 900円
- ふわふわ蒸しパン 350円

スー プ

- 🌶️ すっぱくて辛いサンラースープ 黒酢風味 900円
- ふんわり玉子のスープ 900円
- たっぷり野菜のスープ 900円
- フカヒレと蟹肉のスープ 1650円

*お一人様一皿以上のご注文でお願い致します。



主 菜

那須高原豚をお仕立てする料理 2000円

～お好きな調理法で～

甘酢酢豚

🌶️ 四川酢豚

🌶️ 回鍋肉

フレッシュ和牛レバーをお仕立てする料理 1800円

～お好きな調理法で～

🌶️ にらとレバー

🌶️ 野菜とレバー

大山鶏をお仕立てする料理 2000円

～お好きな調理法で～

唐揚げ

薬味ソース

🌶️ 重慶唐辛子炒め

和牛ロースをお仕立てする料理 2500円

～お好きな調理法で～

牛ロースとパプリカのチンジャオロース

🌶️ 牛ロース黒胡椒の香り

海老をお仕立てする料理 2000円

～お好きな調理法で～

🌶️ チリソース

マンゴーマヨネーズソース

帆立をお仕立てする料理 2000円

帆立の塩麴炒め

帆立のXO醤炒め



主 菜

ソフトシェルクラブをお仕立てする料理

- 🌶️ ガーリックフレーク 2000円
- 🌶️ 春雨の土鍋仕立て 2200円

たまごをお仕立てする料理 1600円

蟹肉たっぷりのふわふわかに玉
 木くらげと豚肉のたまご炒め
 蟹肉と卵白の淡雪仕立て

野菜をお仕立てする料理 1650円

- いろいろ野菜のとろとろ煮込みの八宝菜
- 🌶️ ナスの四川式煮込みの魚香茄子
- 彩り野菜の強火炒め

豆腐をお仕立てする料理

- 蟹肉と豆腐の白湯煮 1650円
- 🌶️ 四川家庭料理 揚げ豆腐と煮たまごの煮込み 1600円
- 🌶️🌶️ 挽きたて四川漢源山椒の香りの麻婆豆腐 1600円
- 🌶️🌶️🌶️ 海鮮入り白麻婆豆腐 2000円

鮑をお仕立てする料理 *ご予約にて承ります

- 鮑のXO醬炒め 2700円
- 鮑の肝ソース炒め 2700円

フカヒレをお仕立てする料理 *ご予約にて承ります 5200円

フカヒレの姿煮



麺

ラーメン	900円
ワンタンメン	1100円
自家製チャーシューメン	1350円
海老ソバ	1350円
タンメン	1100円
広東メン(五目あんかけ麺)	1100円
麻婆茄子メン	1350円
鶏肉入り煮込みメン(冬季限定)	1450円
味噌ラーメン(冬季限定)	1100円
担々メン	1100円
香港メン(一番人気の新広楼オリジナル)	1100円
スーラータンメン	1100円
あんかけ五目焼きそば	1100円
あんかけかた焼きそば	1250円
冷やし中華(夏季限定)	1350円
冷やしワンタンメン(夏季限定)	1550円
冷やし担々メン(夏季限定)	1350円

飯

たまごと葱のレタス炒飯	1000円
蟹肉と卵白のふわっとろあんかけ炒飯	1550円
ジュワツと五目おこげ	1550円
ご飯セット ご飯・漬物・スープ付	400円

デザート

とろとろ杏仁豆腐	400円
胡麻団子(2個)	500円
ふわとろ杏仁パフェ	700円



ご注文の内容によりお出しする順番が前後することがございます。