

# 選んで楽しむ 特製手作り島飲茶



華  
炎  
鍋



シャングリラ

# シェフのおまかせ島飲茶御膳



1,980円(税込)



= 本日の前菜 3 種盛 =  
= シェフのおすすめ島飲茶 5 品 =  
= お好きな麺飯 =  
= 季節の豆花 =

## = 選べるお好きな麺飯 =

 <p>島炒飯 / スープ + 880 円</p>	 <p>担々麺 + 550 円</p>	 <p>雲吞麺 + 550 円</p>
 <p>島炒飯 / 華炎鍋御膳 + 880 円</p>	 <p>饅餡炒飯 / 饅餡スープ + 1,100 円</p>	 <p>蟹味噌饅餡炒飯 / 饅餡スープ + 1,980 円 <small>※いずれも税込価格</small></p>



# 華炎鍋シャングリラ特製 島飲茶オーダービュッフェ

3,800円(税込)

5歳以下のお子様 980円(税込)

小学生以下(6歳~12歳) 1,800円(税込)

※前菜・スープ・選べるメインはつきません。  
※飲茶食べ放題はお客様の人数分のご注文が必要となります。

= 本日の前菜 3種盛 =

= 本日のスープ =

= お好きな島飲茶のオーダービュッフェ =

= 選べるお好きなメイン =



＝お好きな島飲茶のオーダービュッフェ＝

最初はおすすめ4種盛りをお持ちいたします。  
1オーダーにつき4つまでお選びいただけます。



① もち米牛肉団子



② 海老餃子



③ 鱧鱒餃子



④ 烏賊としらすの  
飾り焼売



⑤ 香港焼売



⑥ 大根餅



⑦ 玉ねぎ肉焼売



⑧ 揚げ餅



⑨ 烏賊焼売



⑩ 変わり蒸し餃子



⑪ 海老揚げ雲吞



⑫ 蓮の葉包み  
ごはん

SPECIAL飲茶 +550円(税込)



⑬ 淡路鶏の咖喱蒸し



⑭ 海老チョンファン



⑮ 又焼饅



⑯ 小籠包



⑰ 瀬戸内鯛と  
豆腐の蒸し物



⑱ 豚肉のブラック  
ビーンズ蒸し

＝選べるお好きなメイン＝



⑲ エビチリ



⑳ 麻婆豆腐



㉑ 酢豚



㉒ チャーハン

# = 島飲茶单品 =



① もち米牛肉団子



② 海老餃子



③ 饅鱮餃子



④ 烏賊としらすの飾り焼売



⑤ 香港焼売



⑥ 大根餅



⑦ 玉ねぎ肉焼売



⑧ 揚げ餅



⑨ 烏賊焼売



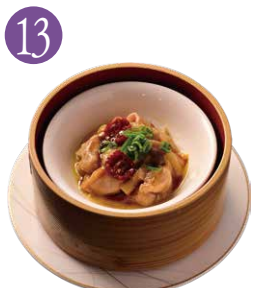
⑩ 変わり蒸し餃子



⑪ 海老揚げ雲吞



⑫ 蓮の葉包みごはん



⑬ 淡路鶏のカレー蒸し



⑭ 海老チョンファン



⑮ 叉焼饅



⑯ 小籠包



⑰ 瀬戸内鯛と豆腐の蒸し物



⑱ ブラックビーンズ蒸し

● 180円 (税込) メニュー

● 250円 (税込) メニュー

● 350円 (税込) メニュー

前菜3種盛り・スープ・島炒飯 +800円 (税込)



# 淡路福寿鍋 予約限定

高級食材「淡路3年とらふぐ」&「高麗人参」が  
身体の芯から温めてくれますよ！

6,600円(税込) / 1人前  
※2人前～注文可能

- ・ 前菜3種盛り
- ・ 中華麺
- ・ 淡路福寿鍋

## ★おすすめ【薬膳食材入りの白湯スープ】

- ・ 高麗人参
- ・ ナツメ
- ・ 八角
- ・ クコの実
- ・ 月桂樹
- ・ シナモン

## ベーススープを2つお選びください

上湯スープ / 白湯スープ / 麻辣スープ

〈特選素材〉 ・ 淡路3年とらふぐ ・ 淡路牛ロース  
・ 淡路えびすもち豚

〈素 材〉 ・ 有頭海老 ・ 水菜 ・ 平茸  
・ 団子三種 ・ 小松菜 ・ 湯葉  
・ 淡路玉葱 ・ 白ネギ ・ 豆腐  
・ 白菜 ・ 舞茸 ・ 春雨

※仕入状況により内容が変更になる可能性があります。ご了承ください。

※当店ではアレルギー特定原材料7品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



# 淡路華炎鍋シャングリラコース 5,800円(税込) / 1人前 ※2人前～注文可能

- ・前菜3種盛り
- ・飲茶5種
- |                                |
|--------------------------------|
| 饅餡餃子・玉葱肉焼売・海老餃子<br>広東焼売・豚肉豆豉蒸し |
|--------------------------------|
- ・華炎鍋シャングリラ
- ・〆 [中華麺 or 島炒飯]
- ・デザート

ベーススープを2つお選びください

上湯スープ / 白湯スープ / 麻辣スープ

〈特選素材〉 ・淡路牛ロース ・淡路鯛 ・淡路鱧

---

〈素 材〉

・豚ロース	・水菜	・湯葉
・有頭海老	・小松菜	・豆腐
・団子三種	・白ネギ	・春雨
・淡路玉葱	・舞茸	
・白菜	・平茸	



# 淡路華炎鍋 コース

特製火鍋「華炎鍋」と「飲茶」を楽しむ一人鍋のコースです。  
10種類のつけだれを自分好みでアレンジしてお召し上がりください。

3,980 円(税込)

・前菜3種盛り

・飲茶5種

饅頭餃子・玉葱肉焼売・海老餃子  
広東焼売・豚肉豆豉蒸し

・淡路島華炎鍋

・〆 [中華麺 or 島炒飯]

・デザート

ベーススープを2つお選びください

上湯スープ / 白湯スープ / 麻辣スープ

〈特選素材〉・淡路牛ロース

〈素 材〉

・豚ロース	・水菜	・湯葉
・有頭海老	・小松菜	・豆腐
・団子三種	・白ネギ	・春雨
・淡路玉葱	・舞茸	
・白菜	・平茸	



# 華炎鍋 特製つけだれ



シェフのおすすめ合わせだれ



濃厚  
テイスト

マレーシア  
バーベキューソース  
+  
オイスターソース

ピリ辛  
テイスト

XO醬  
+  
葱生姜ソース

- ・ニンニク入り唐辛子醤油 
- ・XO醬 
- ・マレーシアバーベキューソース
- ・オイスターソース
- ・ニンニク

- ・口水鶏汁(よだれ鶏ソース) 
- ・柚子ポン酢
- ・葱生姜ソース
- ・胡麻だれ
- ・生姜 :辛味のあるメニューです。

## Drink Menu

### お茶

- ・東方美人 (ICE/HOT)
  - ・白龍珠 (ICE/HOT)
  - ・雲南プーアル (HOTのみ)
- ALL ¥ 550

### お酒

- ・七福神ビール ..... ¥ 880/本
- ・角ハイボール ..... ¥ 800/杯
- ・紹興酒 越王台 ..... ¥ 800/杯 ¥ 2,500/本
- ・紹興酒 古越龍山 ..... ¥ 1,200/杯 ¥ 4,000/本
- ・赤/白 ワイン La Vieille Ferme ..... ¥ 2,300/本
- ・ノンアルコール瓶ビール ..... ¥ 880/本

※表示価格は全て税込です。

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含む全ての食材を同一の環境で調理しております。  
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



シャングリウ

島の食材を

シャングリラ特製火鍋「華炎鍋」

「特製島飲茶」に美味しく仕立てました。

気軽に寛げる空間で、  
心も体も美しく、健康に。

華  
炎  
鍋

シャングリラ

