

シャングりう



海鮮中華セット

前菜/スープ/飲茶/メイン/淡路中華粥/デザート



大海老のチリソース煮 ¥2,800



海老のから揚げ 金沙掛け ¥2,500



モンゴウイカと野菜の 淡路島の藻塩炒め ¥2,500







瀬戸内産鯛と豆腐の蒸し物 特製醤油かけ ¥2,500



海老と野菜の XO 醬炒め ¥2,500



麻婆豆腐 ¥2,500



肉みそと春雨の土鍋煮 ¥2,500

淡路中華粥

淡路の食材をふんだんに使用したシャングリラ料理長こだわりの中華粥

・鮎原米

淡路島の鮎原地区で生産されるブランド米。ふっくら、もちもちとした食感で上品な甘みが特徴です。

・あみえび

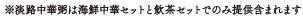
淡路島近海で獲れるあみえびを使用。凝縮された海の風味と香り、甘みを加えてくれます。

・藻塩

淡路島名産の藁塩。海藻からつくられており、旨味とミネラルが凝縮されたまろやかで深い味わいが特徴です。

・玉葱油

淡路島の玉葱と香辛料を油で煮出して香りを移した自家製の玉葱油。淡路島玉葱の香味が広がります。







八種の飲茶セット

¥2,800

前菜/飲茶八種/淡路中華粥/デザート



麻辣鍋セット

¥2,800

前菜/飲茶/麻辣鍋/ご飯・搾菜/デザート



柑橘系の爽やかな香りと痺れる辛さがクセになるシャングリラ特製の麻辣鍋。
前菜・飲茶からデザートまでついたおひとり様でお楽しみいただけるお鍋のセットです。



麺セット

¥1,980

前菜/飲茶/麺料理/デザート



担々麺



海老入りワンタン麵



酸辣湯麺

- 追加メニュー -中華おこわ+¥300





予約限定 ¥5,800



シャングリラ特製火鍋「華炎鍋」と「飲茶」をお楽しみいただけるコースです。 淡路牛や淡路島産の鱧、瀬戸内産の鯛に淡路島玉葱など、淡路島ならではの食材を随所に使用しております。 淡路島の海と山を感じる空間で、心も体も美しく健康に。

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・飲茶3種盛り合わせ
- ・淡路島華炎鍋

- ・ / (中華麺 or 島炒飯)
- ・本日のデザート

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 ▶





¥1,000

中華粥 / 海老と卵の炒め物 / 小肉まん / 玉葱肉焼売 鶏の唐揚げ / 春巻き / エビフライ / 野菜



Drink Menu

お茶					
東方美人 (ICE/HC)T) (T(¥ 550
白龍珠 (ICE/HOT)			 • • • • •		¥ 550
雲南プーアル (HOT	· 「のみ)	• • • • • • •	 		¥ 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 Vi	eille F	erme			¥ 2,3 00/本
ノンアルコール瓶ヒ	ニール		 ••••	• • • • •	¥ 880 /本



シャングりう