



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

汉宫菜单

前餐 (前菜)

- | | |
|---------------------------------|------------|
| C1. 三鲜水饺 (10 个猪肉白菜馅) | 7,50 Euro |
| 三鲜 (豚肉、白菜、卵、どんこ) 水ギョウザ (10 個) | |
| C2. 菜肉锅贴 (10 个猪肉白菜馅) | 8,50 Euro |
| 野菜と肉入り焼きギョーザ (10 個) | |
| C3. 四川牛肉沙津 (1 人份) / 四川風ぎゅうにくサラダ | 4,60 Euro |
| C4. 春卷 (1 人份) / 春巻き | 2,60Euro |
| C5. 捧捧鸡 (1 人份) / バンバンジー | 4,50 Euro |
| C6. 云吞汤 (1 人份) / ウンタンスープ | 3,50 Euro |
| C7. 小春卷 (4 根) / 小さな春のロール | 3,00 Euro |
| C8. 酸辣汤 (1 人份) / 酸っぱ味と辣味のスープ | 2,80 Euro |
| C9. 皮蛋豆腐 / プリザーブドエッグ豆腐 | 12,00 Euro |
| C10. 酸辣萝卜条 / 辛く酸っぱい大根 | 6,00 Euro |
| C11. 酱萝卜皮 / ソースレザー | 7,00 Euro |
| C12. 油炸红皮花生 / 揚げ赤身のピーナッツ | 9,00 Euro |

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

汤（スープ）：四人份

C13. 东江豆腐汤 / 漬け白菜と豆腐スープ	10,00 Euro
C14. 西湖牛肉羹 / 西湖の牛肉スープ	12,00 Euro
C15. 海皇豆腐羹 / 海鮮と豆腐スープ	12,00 Euro
C16. 榨菜肉丝粉丝汤 / ザーサイと豚肉とビーフンのスープ	10,00 Euro
C17. 麻姑鲜鱼羹 / 鮮魚と椎茸のスープ	12,00 Euro
C18. 鸡蓉玉米浓羹 / チキンとトウモロコシ	11,00 Euro
C19. 酸辣汤 / サンラータン（酸っぱ味と辣味のスープ）	10,00 Euro
C20. 雪菜豆板肉丝汤 / 雪菜とトーバンと豚肉のスープ	12,00 Euro
C21. 西红柿紫菜蛋花汤 / トマトとのりのかきたまスープ	9,00 Euro
C22. 云吞汤 / ウンタンスープ	12,00 Euro
C23. 鸡丝蛋花汤 / 鶏肉のかきたまスープ	10,00 Euro
C24. 紫菜猪肉蛋花汤 / のりと豚肉のかきたまスープ	11,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

主食（主食）

C25. 海皇炒饭 / 海鮮チャーハン	10,00 Euro
C26. 海皇炒面 / 海鮮そば焼き	10,00 Euro
C27. 生炒牛肉饭 / 牛肉ご飯	12,00 Euro
C28. 什锦炒饭 / 五目チャーハン	12,00 Euro
C29. 虾球面汤 / 海老ラーメン	12,00 Euro
C30. 阳春面(净面) / スーブラーメン（具なしのシンプルラーメン）	3,00 Euro
C31. 榨菜芽菜鸭丝汤面 / 鴨肉とモヤシとザーサイのラーメン	10,00 Euro
C32. 榨菜猪肉汤面 / 豚肉ザーサイラーメン	10,00 Euro
C33. 虾仁青菜喂面 / 海老と青菜のタンメン	11,00 Euro
C34. 素什锦炒面 / 五目鶏肉焼きそば	8,00 Euro
C35. 什锦汤面 / 五目ラーメン	12,00 Euro
C36. 猪扒汤面 / 豚肉ステーキ入りラーメン	10,00 Euro
C37. 什锦炒面 / 五目そば焼き	12,00 Euro
C38. 麻辣牛肉面 / スパイシーな牛肉の麺	12,00 Euro
C39. 麻辣牛肉汤面 / スパイシーな牛肉スープの麺	12,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

菜品(料理): 蔬菜菜类 (野菜の種)

CH1. 蒜蓉时令青菜 / 季節の青菜ネギ炒め	9,00 Euro
CH2. 清炒时令青蔬 / 季節の青菜を広東風炒め	9,00 Euro
Ch3. 耗油生菜 / レタスのオイスターソースかけ	9,00 Euro
Ch4. 耗油双花 / ブロッコリーとカリフラワーのオイスターソース	9,00 Euro
CH5. 醋溜大白菜 / 白菜の酢風炒め	8,00 Euro
CH6. 冬菇烧津白 / 椎茸と白菜炒め	10,00 Euro
CH7. 腊肉炒高丽菜 / ベーコンとキャベツ炒め	10,00 Euro
CH8. 鱼香茄子 / 茄子の味噌炒め	10,00 Euro
CH9. 麻辣茄子 / 麻婆茄子	11,00 Euro
CH10. 黑椒炒鲜麻菇 / マッシュルーム黒コショウ風味	9,00 Euro
CH11. 荷塘四秀(莲藕炒四素) / 蓮根と季節の野菜炒め	9,00 Euro
CH12. 蒜蓉西兰花 / ブロッコリーとにんにく炒め	9,00 Euro
CH13. 干煸豆角 / ジュウロクササゲ炒め	9,00 Euro
CH14. 地三鲜 / 三鮮 (ピーマン、ナス、ジャガイモ) 炒め	10,00 Euro
CH15. 橄榄菜肉末炒豆角 フィナンシャルグループとジュウロクササゲと挽肉炒め	10,00 Euro
CH16. 炒杂菜 / 野菜炒め	9,00 Euro
CH17. 干锅高丽菜 (卷心菜) / 乾燥キャベツキャベツ	9,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

菜品(料理): 肉类(にく)

CH18. 干锅肥肠 / ドライポット	14.00 Euro
CH19. 干锅猪肚 / ドライポットポークベリー	14.00 Euro
CH20. 水煮牛肉 / 牛肉の辛い煮込み	12,00 Euro
CH21. 水煮羊肉 / 羊肉の辛い煮込み	13,00 Euro
CH22. 葱爆牛肉 / 牛肉とネギ炒め	12,00 Euro
CH23. 葱爆羊肉 / 羊肉とネギ炒め	13,00 Euro
CH24. 麻辣牛肉 / 牛肉のコショウ炒め	12,00 Euro
CH25. 麻辣羊肉 / 羊肉のコショウ炒め	13,00 Euro
CH26. 铁板洋葱牛肉 / 牛肉の鉄板焼き (黒コショウソース)	12,00 Euro
CH27. 铁板洋葱羊肉 / 羊肉の鉄板焼き (黒コショウソース)	13,00 Euro
CH28. 鱼香肉丝 / 細い豚肉の味噌炒め	11,00 Euro
CH29. 京酱肉丝 (配饼6张以及黄瓜丝) 北京ソースポーク (ケーキとキュウリペースト6スライス)	16,00 Euro
CH30. 鱼香鸡肉 / 四川風鶏肉と野菜炒め	11,00 Euro
CH31. 宫保鸡 / 鶏肉とナッツ炒め	11,00 Euro
CH32. 辣子鸡 / 鶏肉スパイシー	12,00 Euro
CH33. 香炸猪排 / 豚のスペアリブフライ	10,00 Euro
CH34. 古老肉 / 酢豚	10,00 Euro
CH35. 梅菜扣肉 / 豚ロースト (アブラナのソース添え)	11,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

CH36. 蒜泥白肉 / 豚カレピとにんにくのお浸し(チリソース添え)	11,00 Euro
CH37. 青瓜拌牛肉 / 牛肉ときゅうりのお浸し	10,00 Euro
CH38. 红烧肉 / 豚肉の醤油煮込み	11,00 Euro
Ch39. 土豆烧排骨 / ジャガイモとスペアリブの醤油煮込み	11,00 Euro
CH40. 红烧猪蹄 / 豚足の醤油煮込み	10,00 Euro
CH41. 回锅肉 / オイコーロー	11,00 Euro
CH42. 水煮肉片 / 豚肉の辛い煮込み	10,00 Euro
CH43. 青椒芽牛肉 / 牛肉とピーマン、モヤシ炒め	11,00 Euro
CH44. 榨菜芽菜炒鸭丝 / アヒル肉とザーサイとモヤシ炒め	10,00 Euro
CH45. 榨菜炒猪肉 / 豚肉とザーサイ炒め	10,00 Euro
CH46. 酱爆二鲜肉(鸡丁、虾仁) / 鶏肉、海老とクワイ炒め	13,00 Euro
CH47. 西兰花耗油牛肉 / 牛肉とブラックのオイスターソース	11,00 Euro
CH48. 莲藕炒肉片 / 蓮根と豚肉炒め	11,00 Euro
CH49. 青菜炒猪肉 / 豚肉と青菜炒め	11,00 Euro
CH50. 咸酸菜炒牛肉 / 牛肉と中国野菜の漬物炒め	12,00 Euro
CH51. 咸酸菜豉椒鲜鱿 / イカと中国野菜の豆干炒め	11,00 Euro
CH52. 锅炸鸭块 / 鴨のかけ揚げ	12,50 Euro
CH53. 糖醋鸭块 / 鴨焼き甘酢あんかけ	12,50 Euro
CH55. 广东烤鸭 (半只) / 広東風ローストダック・ハーフサイズ	18,00 Euro
CH56. 蚂蚁上树 / 豚ひき肉とピーマン炒め	11,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

菜品(料理): 鱼类 海鲜类 (魚、海鮮)

CN1. 清蒸银鳕鱼 / タラの広東風蒸し	14,00 Euro
CN2. 红烧银鳕鱼 / タラの広東風煮た	14,00 Euro
CN3. 雪菜蒸银鳕鱼 / タラの雪菜蒸し	14,00 Euro
CN4. 清蒸稠鱼(鯛魚) / どぶろく魚	14,00 Euro
CN5. 红烧稠鱼(鯛魚) / 石鯛のオイスターソースかけ	14,00 Euro
CN6. 剁椒蒸稠鱼(鯛魚) / 石鯛の唐辛子蒸し	15,00 Euro
CN7. 铁板黑椒稠鱼(鯛魚) 石鯛の鉄板焼き (黒コショウソース添え)	14,00 Euro
CN8. 香煎稠鱼(鯛魚) / 石鯛の塩焼き	14,00 Euro
CN9. 豉椒炒鲜鱿 / イカの豆干炒め	11,00 Euro
CN10. 干烧鱼柳 / 魚のチリソース	11,00 Euro
CN11. 糖醋鱼柳 / 魚の甘酢あんかけ	11,00 Euro
CN12. 水煮鱼片 / 水煮魚	11,00 Euro
CN13. 椒盐大虾 / ロブスターのピリ辛い炒め	28,00 Euro
CN14. 椒盐中虾 / 海老のピリ辛い炒め	18,00 Euro
CN15. 葱爆中虾 / 海老のネギ炒め	18,00 Euro
CN16. 椒盐鲜鱿 / ピリ辛イカフライ	12,00 Euro
CN17. 清炒虾仁 / 芝海老の炒め物	15,00 Euro
CN18. 干烧虾仁 / 芝海老のチリソース	15,00 Euro

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

- | | |
|--|------------|
| CN19. 西兰花虾球 / 車海老とブロッコリー炒め | 16,00 Euro |
| CN20. 干烧虾球 / 車海老のチリソース | 18,00 Euro |
| CN21. 西芹炒三鲜 / 三大海鮮とセロリ炒め (ロブスター、イカ、カニ) | 11,00 Euro |
| CN22. 鱼香鱿鱼 / 四川風イカと野菜炒め | 11,00 Euro |
| CN23. 海皇烩节瓜 / 海老とうりのオイスターソース | 11,00 Euro |

菜品(料理): 特色煲类 (特色鍋の種)

- | | |
|--|------------|
| CN24. 沙爹大虾粉丝煲 / ロブスターとビーファン煮 (サラソース風味) | 15,00 Euro |
| CN25. 咸鱼茄子煲 / 塩魚と茄子煮 | 11,00 Euro |
| CN26. 茄子火腩 (烤猪肉) 煲 / 肉と茄子煮 | 11,00 Euro |
| CN27. 咖喱牛腩煲 / 牛ハラ肉カレー煮 | 11,00 Euro |
| CN28. 海鲜豆腐煲 / 海鮮豆腐鍋 | 10,00 Euro |
| CN29. 豆泡 (炸豆腐) 牛腩煲 / 牛ハラ肉と厚揚げ煮 | 11,00 Euro |

菜品(料理): 蛋类及豆腐类 (卵、豆腐)

- | | |
|---------------------------|------------|
| CN30. 西红柿炒鸡蛋 / トマトと卵炒め | 8,00 Euro |
| CN31. 虾仁炒蛋 / 海老と卵炒め | 10,00 Euro |
| CN32. 雪菜肉末煎蛋 / 雪菜、ひき肉の卵焼き | 11,00 Euro |

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

CN33. 麻婆豆腐 / 麻婆豆腐	10,00 Euro
CN34. 红烧豆腐 / 豆腐と椎茸、竹の子のオイスターソース	9,00 Euro
CN35. 虾仁豆腐 / 小海老豆腐	11,00 Euro
CN36. 家常豆腐 / 豆腐のピリ辛煮	9,00 Euro

甜点（スイーツ）

402. 荔枝加冰淇淋(雪糕)/ どっさりライチののったアイスクリーム	3,8 Euro
404. 炸香蕉加冰淇淋 / 焼きバナナとアイスクリーム（蜂蜜ソース）	4,5 Euro
408. 炸菠萝加冰淇淋 / パイナップルとアイスクリーム（蜂蜜ソース）	4,5 Euro
419. 三色冰淇淋(雪糕) / 三色 アイスクリーム（バニラ、チョコ、イチゴ）	3,5 Euro

其他说明（他の説明）

各种定制以及高规格商务团餐，含前餐比如特色冷盘，各种滋补前汤，海鲜产品比如龙虾/蟹类/欧洲特色海鲜等，请单独电话或者邮件 mail@mandarin-dresden.de 联系预定，谢谢！

特別な冷たい料理、栄養豊富なスープ、ロブスター/カニ/ヨーロッパのシーフードなどのシーフード製品などのディナー前の夕食を含む、カスタムおよびハイスタンダードなビジネスグループの食事は、電話または mail@mandarin-dresden.de までご連絡ください。ありがとうございます！