



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

汉宫菜单

前餐 (前菜)

C0. 夫妻肺片 / カップルの肺	13,00 Euro
C1. 三鲜水饺 (10 个猪肉白菜馅) 三鲜 (豚肉、白菜、卵、どんこ) 水ギョウザ (10 個)	8,50 Euro
C2. 菜肉锅贴 (10 个猪肉白菜馅) 野菜と肉入り焼きギョーザ (10 個)	10,00 Euro
C3. 四川牛肉沙津 (1 人份) / 四川風ぎゅうにくサラダ	4,80 Euro
C4. 春卷 (1 人份) / 春巻き	2,80Euro
C5. 棒棒鸡 (1 人份) / バンバンジー	5,00 Euro
C6. 云吞汤 (1 人份) / ウンタンスープ	4,00 Euro
C7. 小春卷 (4 根) / 小さな春のロール	3,50 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	8,00 Euro
C11. 酱萝卜皮 / ソースレザー	8,00 Euro
C12. 油炸红皮花生 / 揚げ赤身のピーナッツ	10,00 Euro

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr.5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

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	12,00 Euro
C14.	西湖牛肉羹 / 西湖の牛肉スープ	14,00 Euro
C15.	海皇豆腐羹 / 海鮮と豆腐スープ	14,00 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	12,00 Euro
C17.	麻菇鲜鱼羹 / 鮮魚と椎茸のスープ	13,00 Euro
C18.	鸡蓉玉米浓羹 / チキンとトウモロコシ	12,00 Euro
C19.	酸辣汤 / サンラータン（酸っぱ味と辣味のスープ）	11,00 Euro
C20.	雪菜豆板肉丝汤 / 雪菜とトーバンと豚肉のスープ	14,00 Euro
C21.	西红柿紫菜蛋花汤 / トマトとのりのかきたまスープ	10,00 Euro
C22.	云吞汤 / ウンタンスープ	13,00 Euro
C23.	鸡丝蛋花汤 / 鶏肉のかきたまスープ	11,00 Euro
C24.	紫菜猪肉蛋花汤 / のりと豚肉のかきたまスープ	12,00 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	12,00 Euro
C26.	海皇炒面 / 海鮮そば焼き	12,00 Euro
C27.	生炒牛肉饭 / 牛肉ご飯	13,00 Euro
C28.	什锦炒饭 / 五目チャーハン	13,00 Euro
C29.	虾球面汤 / 海老ラーメン	13,00 Euro
C30.	阳春面(净面) スープラーメン (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	12,00 Euro
C32.	榨菜猪肉汤面 / 豚肉ザーサイラーメン	11,00 Euro
C33.	虾仁青菜喂面 / 海老と青菜のタンメン	12,00 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	13,00 Euro
C39.	麻辣牛肉汤面 / スパイシーな牛肉スープの麺	13,00 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	10,00 Euro
CH2. 清炒时令青蔬 / 季節の青菜を広東風炒め	10,00 Euro
Ch3. 耗油生菜 / レタスのオイスターソースかけ	10,00 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	10,00 Euro
CH5. 醋溜大白菜 / 白菜の酢風炒め	9,00 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	11,00 Euro
CH8. 鱼香茄子 / 茄子の味噌炒め	12,00 Euro
CH9. 麻辣茄子 / 麻婆茄子	12,00 Euro
CH10. 黑椒炒鲜麻菇 / マッシュルーム黒コショウ風味	11,00 Euro
CH11. 荷塘四秀(莲藕炒四素) / 蓮根と季節の野菜炒め	12,00 Euro
CH12. 蒜蓉西兰花 / ブロッコリーとにんにく炒め	10,00 Euro
CH13. 干煸豆角 / ジュウロクササゲ炒め	11,00 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	12,00 Euro
CH16. 炒杂菜 / 野菜炒め	10,00 Euro
CH17. 干锅高丽菜(卷心菜) / 乾燥キャベツキャベツ	10,00 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	13,00 Euro
CH21.	水煮羊肉 / 羊肉の辛い煮込み	14,00 Euro
CH22.	葱爆牛肉 / 牛肉とネギ炒め	13,00 Euro
CH23.	葱爆羊肉 / 羊肉とネギ炒め	14,00 Euro
CH24.	麻辣牛肉 / 牛肉のコショウ炒め	13,00 Euro
CH25.	麻辣羊肉 / 羊肉のコショウ炒め	14,00 Euro
CH26.	铁板洋葱牛肉 / 牛肉の鉄板焼き (黒コショウソース)	13,00 Euro
CH27.	铁板洋葱羊肉 / 羊肉の鉄板焼き (黒コショウソース)	14,00 Euro
CH28.	鱼香肉丝 / 細い豚肉の味噌炒め	13,00 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)	17,00 Euro
CH30.	鱼香鸡肉 / 四川風鶏肉と野菜炒め	12,00 Euro
CH31.	宫保鸡 / 鶏肉とナッツ炒め	12,00 Euro
CH32.	辣子鸡 / 鶏肉スパイシー	14,00 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	11,00 Euro
CH35.	梅菜扣肉 / 豚ロースト (アブラナのソース添え)	13,00 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)	12,00 Euro
CH37.	青瓜拌牛肉 / 牛肉ときゅうりのお浸し	11,00 Euro
CH38.	红烧肉 / 豚肉の醤油煮込み	12,00 Euro
Ch39.	土豆烧排骨 / ジャガイモとスペアリブの醤油煮込み	12,00 Euro
CH40.	红烧猪蹄 / 豚足の醤油煮込み	12,00 Euro
CH41.	回锅肉 / オイコーロー	12,00 Euro
CH42.	青椒芽菜鸡 / 鶏肉とピーマン、モヤシ炒め	11,00 Euro
CH43.	青椒芽牛肉 / 牛肉とピーマン、モヤシ炒め	12,00 Euro
CH44.	榨菜芽菜炒鸭丝 / アヒル肉とザーサイとモヤシ炒め	12,00 Euro
CH45.	榨菜炒猪肉 / 豚肉とザーサイ炒め	11,00 Euro
CH46.	酱爆二鲜肉(鸡丁、虾仁) / 鶏肉、海老とクワイ炒め	14,00 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	12,00 Euro
CH48.	莲藕炒肉片 / 蓮根と豚肉炒め	12,00 Euro
CH49.	青菜炒猪肉 / 豚肉と青菜炒め	12,00 Euro
CH50.	咸酸菜炒牛肉 / 牛肉と中国野菜の漬物炒め	13,00 Euro
CH51.	咸酸菜豉椒鲜鱿 / イカと中国野菜の豆干炒め	13,00 Euro
CH52.	招牌鸭(无骨) / 鴨のかけ揚げ	13,50 Euro
CH53.	铁板鸭 / 鴨焼き甘酢あんかけ	13,50 Euro
CH54.	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	12,00 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	15,00 Euro
CN5. 红烧稠鱼(鯛魚) / 石鯛のオイスターソースかけ	15,00 Euro
CN6. 剁椒蒸稠鱼(鯛魚) / 石鯛の唐辛子蒸し	16,00 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)	15,00 Euro
CN8. 香煎稠鱼(鯛魚) / 石鯛の塩焼き	15,00 Euro
CN9. 豉椒炒鲜鱿 / イカの豆干炒め	13,00 Euro
CN10. 干烧鱼柳 / 魚のチリソース	12,00 Euro
CN11. 糖醋鱼柳 / 魚の甘酢あんかけ	13,00 Euro
CN12. 水煮鱼片 / 水煮魚	13,00 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	13,00 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. | 西芹炒三鮮
三大海鮮とセロリ炒め (ロブスター、イカ、カニ) | 12,00 Euro |
| CN22. | 鱼香鱿鱼 / 四川風イカと野菜炒め | 13,00 Euro |
| CN23. | 海皇烩节瓜 / 海老とうりのオイスターソース | 13,00 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ン煮 (サラソース風味) | 16,00 Euro |
| CN25. | 咸鱼茄子煲 / 塩魚と茄子煮 | 13,00 Euro |
| CN26. | 茄子火腩 (烤猪肉) 煲 / 肉と茄子煮 | 13,00 Euro |
| CN27. | 咖喱牛腩煲 / 牛ハラ肉カレー煮 | 13,00 Euro |
| CN28. | 海鮮豆腐煲 / 海鮮豆腐鍋 | 12,00 Euro |
| CN29. | 豆泡 (炸豆腐) 牛腩煲 / 牛ハラ肉と厚揚げ煮 | 13,00 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 | 9,00 Euro |
| CN31. | 虾仁炒蛋 / 海老と卵炒め | 12,00 Euro |
| CN32. | 雪菜肉末煎蛋 / 雪菜、ひき肉の卵焼き | 13,00 Euro |

汉宫饭店



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

CN33. 麻婆豆腐 / 麻婆豆腐	11,00 Euro
CN34. 红烧豆腐 / 豆腐と椎茸、竹の子のオイスターソース	10,00 Euro
CN35. 虾仁豆腐 / 小海老豆腐	12,00 Euro
CN36. 家常豆腐 / 豆腐のピリ辛煮	11,00 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	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(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！