



ORIENTAL



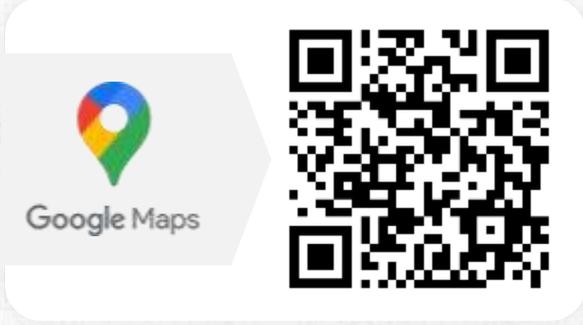
CAFE & RESTAURANT

オリエンタル
カフェ・レストラン

ディナーメニュー
DINNER MENU
菜单 (晚餐)

MON-FRI (EVENING)
月曜日～金曜日 (ディナー)
星期一至五 (傍晚)

ALSO AVAILABLE ON
WEEKENDS (ALL DAY)
土・日・祝もこのメニューは終日ご利用いただけます
星期六、天、节假日 (全天) 也可享用



〒106-0041
東京都港区麻布台3丁目4-14
麻布台マンション2階

Tokyo, Minato City, Azabudai
3 Chome-4-14
Azabudai Mansion, 2F

☎ 予約電話番号：03-6230-9581



APPETIZER 前菜

菜食

VEGETARIAN



押し豆腐のでサラ

Tofu Noodle Salad
豆腐干丝

¥720 (税込)



きゅうりのピクルス

Pickled Cucumber
腌黄瓜

¥530 (税込)

肉、海鮮

MEAT & SEAFOOD



海南チキン

Hainanese Chicken
海南鸡

¥1,200 (税込)



蜜汁チャーシュー

Honey Roasted Pork Char Siew
蜜汁叉烧

¥880 (税込)



海老マヨネーズ

Shrimp Mayonnaise
蛋黄酱炸虾球

¥1,300 (税込)



揚げワンタン

Fried Shrimp & Pork Wonton
虾仁猪肉炸云吞

¥820 (税込)



春巻き (豚肉、たけのこ、キノコ)

Spring Roll (Pork, Bamboo Shoot, Mushroom)
春卷 (猪肉、竹笋、香菇)

¥820 (税込)



五香粉のビーフ

Five-spice Beef
五香牛肉

¥880 (税込)



SIGNATURE DISHES 一品料理
SEAFOOD 海鮮



潮州風オイスターオムレツ
Teochew Style Oyster Omelette
潮州蚵仔煎

¥1,660
(税込)



白身魚の甘酢あんかけ
Signature Sweet and Sour Fish
秘制糖醋鱼片

¥1,760
(税込)



シンガポール風エビとシリアル炒め
Singapore Style Cereal Prawn
新加坡麦片虾

¥1,860
(税込)



海老の湯葉巻き揚げ
Fried Tofu Skin Roll Stuffed with Shrimp and Pork
虾仁豆皮卷

¥1,560
(税込)



春雨ホタテ蒸し
Steamed Scallop with Glass Noodles
粉丝蒸扇贝

¥1,600/2個 (税込)
2 pieces



SIGNATURE DISHES 一品料理
MEATS 肉



海南チキン(大盛り)
Hainanese Chicken (Large)
海南鸡 (大份)

¥2,300
(税込)

コーヒーポークリブ

Coffee Pork Ribs
咖啡排骨

¥1,660
(税込)



牛カルビの黒胡椒炒め
Stir-fried Beef with Black Pepper
黒胡椒牛肉

¥1,760
(税込)



シンガポール式麻婆茄子
Minced Pork with Eggplant in Claypot
酱烧肉末茄子

¥1,660
(税込)



SIGNATURE DISHES 一品料理
VEGETABLE 野菜

ブロッコリーとホタテの炒めもの

Scallop Stir-fried with Broccoli
鲜贝炒西兰花

¥1,760
(税込)



ほうれん草とレッドウルフベリー

Spinach with Red Wolfberries
菠菜枸杞子

¥1,160
(税込)



インゲンのXOソース炒め

Stir-fried Long Beans with XO Sauce
XO酱炒四季豆

¥1,260
(税込)



サンバルカンコン

Sambal Kang Kong
叁巴空心菜

¥1,160
(税込)



豆苗炒め

Stir-fried Dou Miao
炒豆苗

¥1,060
(税込)



CLASSIC MEALS, RICE, NOODLE

定食・飯・麺



海南チキンライス

Hainanese Chicken Rice

海南鸡饭

¥1,550 (税込)

RICE ご飯

鶏だし炊込ごはん

Fragrant Chicken Rice

鸡油饭

¥250 (税込)

白ごはん

White Rice

白飯

¥180 (税込)



XOソースの海鮮焼きそば

Fried XO Sauce Seafood Noodles

XO酱海鲜炒面

¥1,600

(税込)



バクテー (肉骨茶)

Bak Kut Teh

肉骨茶

¥1,500

(税込)



ゴールデン炒飯

Golden Egg Fried Rice

黄金蛋炒飯

¥1,450

(税込)

エビ

Shrimp 虾仁



¥1,400

(税込)

豚肉

Pork 猪肉丝



ラクサ

Laksa

叻沙

¥1,450

(税込)

エビ

Shrimp 虾仁



¥1,450

(税込)

鶏肉

Chicken 鸡肉



DIM SUM & DESSERT

点心、デザート

大人気!!
POPULAR!!



小籠包 (ショウロンポウ)

Xiao Long Bao (Pork Soup Dumpling)
小笼包

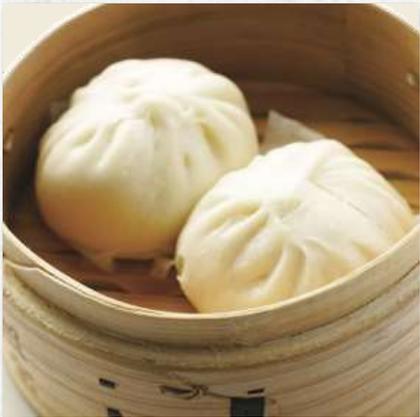
¥820 (税込)



海老焼売

Shrimp Siu Mai
虾仁烧卖

¥820 (税込)



肉まん

Pork Meat Bun
肉包

¥650 (税込)



あんまん

Red Bean Bun
豆沙包

¥650 (税込)

大人気!!
POPULAR!!



揚げ海老ニラ饅頭

Crispy Chive and Shrimp Dumplings
鲜虾韭菜饼

¥900 (税込)



甘ごま団子スープ

Sweet Sesame Dumpling Soup
芝麻汤圆

¥750 (税込)



小豆あんたい焼き

Red Bean Paste Taiyaki Waffle
紅豆鯛魚焼华夫饼

¥550/個 (税込)
1 piece



SET COURSE ディナーコースセット

5品目ディナーコースセット

(お一人様) ¥3,200 税込



1 押し豆腐のサラダ
Sliced Tofu Salad

豆腐の細切りと、野菜をごま油と塩であえてシンプルに仕上げた一品です。
おつまみに最適なアペタイザー。

2 小籠包
Xiao Long bao

肉汁溢れる小籠包は絶品です！！
鶏スープを使用した小籠包は一味違いヘルシーに仕上がっているの是非ご賞味ください！

3 春巻き
Spring Roll

点心のプロが手作りした春巻きを食べてみてください。
普通の春巻きと違う事は一口でわかると思います。スープにこだわりを持って仕上げています。

4 旬野菜と海鮮炒め
Stir-fried Vegetable with Seafood

旬の野菜と新鮮な海鮮をふんだんに使い、炒め揚げた一品、素材の旨味を崩さない様、
シンプルな味付けで仕上げています。

5 海南チキン
Hainanese Chicken

シンガポール料理で代表的な海南チキンを一品料理でご提供。
プルプルなコラーゲンたっぷりの肉汁がジューシーでおつまみにもぴったりです。

・プーアル茶 ・マンゴープリン or 杏仁豆腐
Puer Tea Mango Pudding or Almond Jelly

※2名様より承ります。
You can order from two people.



SET COURSE ディナーコースセット

7品目ディナーコースセット

(お一人様) ¥4,800 税込



- 1 押し豆腐のサラダ**
Sliced Tofu Salad
豆腐の細切りと、野菜をごま油と塩であえてシンプルに仕上げた一品です。
おつまみに最適なアペタイザー。
- 2 小籠包**
Xiao Long bao
肉汁溢れる小籠包は絶品です!!
鶏スープを使用した小籠包は一味違いヘルシーに仕上がっているので是非ご賞味ください!
- 3 春巻き**
Spring Roll
点心のプロが手作りした春巻きを食べてみてください。
普通の春巻きと違う事は一口でわかると思います。スープにこだわりを持って仕上げています。
- 4 旬野菜と海鮮炒め**
Stir-fried Vegetable with Seafood
旬の野菜と新鮮な海鮮をふんだんに使い、炒め揚げた一品。素材の旨味を崩さない様、
シンプルな味付けで仕上げています。
- 5 海南チキン**
Hainanese Chicken
シンガポール料理で代表的な海南チキンを一品料理でご提供。
プルプルなコラーゲンたっぷりの肉汁がジューシーでおつまみにもぴったりです。
- 6 コーヒーポークリブ**
Coffee Pork Ribs
日本では珍しいコーヒーポークリブですが、シンガポールでは、一般的に愛されるローカルフードです。
コーヒーの香ばしさがお肉に絶妙にマッチする一品です。
- 7 XOソースの海鮮焼きそば**
Fried XO Sauce Seafood Noodles
XOソースの海鮮香る~ 具材はエビ、豚、玉子だけでも美味しい!

・プーアル茶 ・マンゴープリン or 杏仁豆腐
Puer Tea Mango Pudding or Almond Jelly

※2名様より承ります。
You can order from two people.



SPECIAL PROMOTION 期間限定

LOBSTER NOODLE COURSE FOR 2

ロブスター麺コース 2名様用



APPETISER

海老の湯葉巻き揚げ Shrimp “Ngo Hiang”

Traditional Fried Tofu Skin Roll Stuffed with Shrimp and Pork

MAIN

ロブスター麺 Lobster Noodle

Lobster served over “Efu” noodles

BEVERAGE

プーアル 雲南普洱茶

Yunnan Pu'er Tea

Premium traditional tea from Yunnan province

¥8,800 for 2 (税込)

DRINKS 飲み物

FROM THE CAFÉ | カフェ風ドリンク

ブレンドコーヒー BLEND COFFEE		税込 Tax Included ¥480
アメリカン AMERICANO		¥480
カフェ・ラテ CAFFE LATTE		¥520
カプチーノ CAPPUCCINO		¥520
セイロンティー CEYLON TEA		¥480
緑茶 GREEN TEA		¥480
雲南プーアル茶 (普洱茶) YUNNAN PU'ER TEA (POT)		¥620

BEER | ビール

タイガービール TIGER BEER		税込 Tax Included ¥750 330ml
ザ・プレミアム・モルツ THE PREMIUM MALT'S		¥720 500ml
キリン一番搾り KIRIN ICHIBAN		¥640 500ml
エビスビール PREMIUM YEBISU		¥720 500ml
キリン 零ICHI KIRIN ZERO ICHI		¥530 334ml



SOFT DRINKS | ソフトドリンク

ジュース (オレンジ / リンゴ) JUICE (ORANGE / APPLE)	税込 Tax Included ¥480
コカ・コーラ (普通 / ゼロ) COCA-COLA (REGULAR / ZERO)	¥480
ウィルキンソン・ジンジャエール WILKINSON GINGER ALE	¥480
ペリエ PERRIER	¥480



表示価格は税込みとなっております。
Prices shown on this page are inclusive of tax.

DRINKS 飲み物

SHAOXING RICE WINE | 紹興酒

陳年紹興貴酒 5 年
SHAOXING RICE WINE 5-YEAR

税込 Tax Included
¥550/3,300
G B

ドラゴンハイボール
DRAGON HIGHBALL

¥660

紹興酒+ソーダ Shaoxing Wine + Soda

香港フィズ
HONG KONG FIZZ

¥660

紹興酒+ジンジャーエール Shaoxing Wine + Ginger Ale

上海レモネード
SHANGHAI LEMONADE

¥660

紹興酒+レモネード Shaoxing Wine + Lemonade

WHISKEY | ウィスキー

ジャック ダニエル ブラック
JACK DANIEL'S BLACK

¥660

ロック Jack Daniel's on the rocks

ジャック ジンジャー
JACK GINGER

¥770

ジャック+ジンジャーエール Jack Daniel's + Ginger Ale

ジャック コーラ
JACK COLA

¥770

ジャック+コーラ Jack Daniel's + Coca Cola

ブラックニッカ クリア
BLACK NIKKA CLEAR

¥550

ロック Black Nikka on the rocks

ブラックニッカ ジンジャー
BLACK NIKKA GINGER

¥660

ブラックニッカ+ジンジャーエール Black Nikka + Ginger Ale

ブラックニッカ コーラ
BLACK NIKKA COLA

¥660

ブラックニッカ+コーラ Black Nikka + Coca Cola

SHOCHU | 焼酎

いいちこ
IICHIKO

税込 Tax Included
¥550

レモンサワー
LEMON SOUR

¥550

緑茶ハイ
GREEN TEA HIGHBALL

¥550

FRUIT LIQUEUR | 果酒

梅酒
UMESHU

¥660

梅酒ソーダ
UMESHU SODA

¥660

荔枝酒
LYCHEE WINE

¥660

荔枝酒ソーダ
LYCHEE WINE SODA

¥660

杏露酒
APRICOT WINE

¥660

杏露酒ソーダ
APRICOT WINE SODA

¥660

WINE | ワイン

コノスル シャルドネ ビシクレタ レゼルバ [白ワイン]
CONO SUR CHARDONNAY

¥550/3,300
G B

コノスル シラー ビシクレタ レゼルバ [赤ワイン]
CONO SUR SYRAH

¥550/3,300
G B