

### Cold Plates

1. 楓林冷盤	Maple Garden Cold Plate .....	19.50
	冷前菜盛り合わせ	
2. 涼拌海蜇	Jelly Fish .....	9.50
	くらげの酢の物	
3. 棒棒雞	Shredded Chicken with Sesame Sauce (Hot) .....	9.50
	鶏のゴマソース和え (辛)	
4. 醉雞	Chicken in Wine Sauce .....	8.50
	鶏のワインソース和え	
5. 滷牛肉	Spiced Beef .....	9.25
	牛肉の燻製	
6. 怪味雞	Wonderful Taste Chicken (Hot) .....	8.95
	鶏の珍味ソース(辛)	
7. 泡菜	Szechuan Cabbage (Hot) .....	4.95
	四川風味のキャベツの漬物 (辛)	

### Appetizers

11. 炸雲吞	Fried Won Ton .....	6.55
	ワンタンのから揚げ	
12. 春卷	Spring Roll .....	6.50
	春卷	

### Soups

21. 酸辣湯	Sour Hot Soup (Hot) .....	5.95
	酸っぱくて辛いスープ (辛)	
22. 蛋花湯	Egg Flower Soup .....	5.95
	卵のスープ	
23. 冬瓜湯	Winter Melon Soup .....	8.95
	トーガンのスープ	
24. 榨菜肉絲湯	Shredded Pork with Szechuan Cabbage .....	7.50
	細切り豚とザーサイのスープ	
25. 草菇肉片湯	Straw Mushroom Soup .....	7.50
	フクロダケと豚肉の短冊切りのスープ	
27. 沙鍋豆腐	Tofu in Earthen-Ware Pot .....	14.50

28. 蟹肉豆腐羹	豆腐なべスープ Tofu & Crab Meat Soup .....	13.95
29. 豆腐生蠔湯	カニと豆腐のスープ Tofu & Oyster Soup .....	13.95
30. 雞茸粟米湯	生牡蛎と豆腐のスープ Chicken & Corn Soup.....	7.95
	鶏とコーンのスープ	

### **Sea Food**

31. 青豆蝦仁	Sautéed Shrimp with Peas .....	10.95
	海老とグリーンピースの炒め	
32. 蕃茄蝦仁	Shrimp with Tomato .....	10.50
	海老の剥き身とトマトの炒め物	
33. 干燒蝦仁	Shrimp with Chili Sauce (Hot) .....	10.95
	海老の剥き身のチリソース煮 (辛)	
34. 糖醋蝦	Sweet & Sour Shrimp .....	10.95
	海老の甘酢煮	
35. 宮保蝦仁	Shrimp with Hot Peppers (Hot) .....	10.95
	海老の剥き身と唐辛子の炒め物 (辛)	
36. 糖醋魚	Sweet & Sour Fish .....	11.95
	魚の甘酢煮	
37. 干燒魚塊	Fish with Chili Sauce (Hot) .....	9.50
	魚のチリソース (辛)	
38. 三鮮海參	Sea Cucumbers with Shredded Meat .....	24.50
	ナマコと豚肉の煮物	
39. 鹽酥蝦	Shrimp Maple Garden.....	10.95
	海老の胡椒と塩炒め	
40. 炒三鮮	Sautéed Shrimp, Squid & Chicken .....	11.95
	海老とイカと鶏肉との炒め物	
41. 雪菜鮮魷	Sliced Squid with Preserved Vegetables .....	9.95
	イカと塩漬野菜炒め	
42. 宮保鮮魷	Squid with Chili (Hot) .....	9.95
	イカのチリソース煮 (辛)	
43. 白灼鮮魷	Squid with Chef's Special Sauce (Hot) .....	9.95
	イカの特別ソース炒め(辛)	

44. 清炒蝦仁	Sautéed Shrimp ..... 海老の剥き身の炒め	11.95
45. 糟溜魚片	Braised Fish with Wine Sauce ..... 魚のワインソース炒め	11.95
46. 薑蔥生蠔	Oysters with Ginger Sauce ..... 生柱蛎の生姜ソース炒め	11.95
47. 蘭豆帶子	Sautéed Scallops with Snow Peas ..... 貝柱とスイートピー炒め	11.95
48. 雙冬帶子	Braised Scallops with Chinese Mushrooms ..... 貝柱とシイタケ炒め	11.95
49. 蘭豆蝦仁	Sautéed Shrimp with Snow Peas ..... 海老とスイートピー炒め	11.95
50. 腰果蝦仁	Sautéed Shrimp with Cashew Nuts ..... 海老の剥き身とカシューナッツの炒め物	11.95
51. 豆豉蟹腳	King Crab Leg with Black Bean Sauce ..... カニの豆味噌炒め	29.50
52. 魚香帶子	Scallops with Hot Garlic Sauce ..... 貝柱のガーリック炒め	13.50
53. 紅燒黃魚	Braised Yellow Fish ..... ニベの醤油煮	19.95
54. 糖醋黃魚	Sweet & Sour Yellow Fish ..... ニベの甘酢煮	19.95
55. 豆豉龍蝦	Lobster with Black Bean Sauce ..... ロブスターの豆味噌炒め	27.50
56. 清蒸魚	Steamed Uhu ..... ハワイ魚の蒸し物 (時価)	Seasonal
57. 干燒大蝦	Prawns with Chili Sauce ..... 大海老のチリソース炒め	17.95
58. 椒鹽鮮蝦	Prawns with Pepper & Salt ..... 大海老の胡椒と塩炒め	12.50
59. 芙蓉蝦	Prawns with Eggwhite ..... 卵の白身と海老の炒め物	11.95
60. 豆豉魚塊	Fish with Black Bean Sauce ..... ハワイの魚切り身の豆味噌炒め	11.95
61. 椒鹽魚塊	Fish with Pepper & Salt ..... ハワイの魚切り身の胡椒と塩炒め	11.95

	魚切り身の胡椒と塩炒め	
63. 紅焼三文魚	Braised Salmon .....	16.95
	鮭の醤油煮	
64. 楓林帯子	Scallops Ala Maple Garden .....	19.95
	本店自慢の貝柱の炒め物	
65. 薑蔥/豆豉/椒鹽 螃蟹	Crab with Ginger Green Onion, Pepper & Salt or Black Bean Sauce .....	18.00/lb
	カニ炒め=生姜とネギ、又は胡椒と塩、 又は豆味噌〈お値段は1ポンド当たり〉	

### Poultry

71. 宮保雞丁	Diced Chicken with Chili (Hot) .....	9.50
	鶏肉のさいの目切りのチリソース煮 (辛)	
72. 腰果雞丁	Diced Chicken with Cashew Nuts .....	9.50
	鶏肉のさいの目切りとカシューナッツの炒め物	
73. 蘭豆雞片	Sliced Chicken with Snow Peas .....	9.50
	鶏とスイートピー炒め	
74. 雪菜雞片	Sliced Chicken with Preserved Vegetables .....	9.50
	鶏肉の短冊切りと塩漬けにした野菜の炒め物	
75. 麻菇雞丁	Diced Chicken with Button Mushrooms .....	9.50
	鶏とマッシュルーム炒め	
76. 辣子雞丁	Diced Chicken with Hot Peppers (Hot) .....	9.50
	鶏肉のさいの目切りと唐辛子の炒め物〈辛〉	
77. 醬爆雞丁	Diced Chicken with Soy Bean Paste .....	9.50
	鶏の味噌炒め	
78. 冬菇雞片	Sliced Chicken with Chinese Mushrooms .....	9.50
	鶏肉の短冊切りとシイタケの炒め物	
79. 北京鴨	Peking Duck (One Day Advance) .....	35.00
	ペキンダック (予約要)	
80. 樟茶鴨	Smoky Szechuan Duck .....	15.00
	お茶の葉の煙で薫製にした四川風ダック	
81. 豆豉雞丁	Diced Chicken with Black Bean Sauce .....	9.50
	鶏の豆味噌炒め	
82. 干烹雞	Fried Chicken with Spices .....	9.50
	鶏肉のから揚げ	

83. 大干雞	Hot Garlic Chicken .....	9.50
	鶏肉とにんにくの炒め物	
84. 炒雞柳	Sautéed Chicken Ala Maple Garden .....	10.95
	本店自慢の鶏肉の細切りの炒め物	
85. 炒二様	Sautéed Shrimp & Chicken Ala Maple Garden ....	13.95
	鶏肉と海老の炒め物	
86. 油淋雞	Fried Chicken with Chef's Special Sauce .....	10.95
	鶏肉の油揚げ	
87. 樟茶雞	Smokey Szechuan Chicken .....	10.95
	お茶葉の煙で燻製にした四川風鶏肉	

### **Beef**

91. 青椒牛肉	Shredded Beef with Green Pepper .....	9.50
	ビーフとピーマンの炒め物	
92. 洋葱牛肉	Shredded Beef with Onions .....	9.50
	ビーフと玉葱の炒め物	
93. 蕃茄牛肉	Sliced Beef with Tomato .....	9.50
	ビーフとトマトの炒め物	
94. 咖哩牛肉	Curried Beef .....	9.50
	カレービーフ	
95. 芥蘭牛肉	Sliced Beef with Broccoli .....	9.50
	ビーフとブロッコリーの炒め物	
96. 宮保牛肉	Sliced Beef with Chili (Hot) .....	9.50
	ビーフのチリソース煮(辛)	
97. 蔥爆牛肉	Beef with Green Onions .....	9.50
	ビーフと葱の炒め	
98. 炒雙片	Beef & Squid Szechuan Style .....	9.50
	四川風味のビーフとイカの炒め物	
99. 薑蔥牛肉	Ginger Beef .....	9.50
	生姜と葱とビーフの炒め物	
100. 蠔油牛肉	Beef with Oyster Sauce .....	9.50
	ビーフのオイスターソース炒め	
101. 蒙古牛肉	Mongolian Beef (Hot) .....	9.50
	蒙古風味のビーフ(辛)	

## Pork

111. 獅子頭	Lion's Head .....	10.50
	大肉団子と野菜の煮物	
112. 回鍋肉	Double Cooked Sliced Pork (Hot) .....	9.50
	チャーシューとキャベツの四川風(辛)	
113. 榨菜肉絲	Shredded Pork with Szechuan Cabbage .....	9.50
	豚肉とザーサイの炒め物	
114. 雪菜肉絲	Shredded Pork with Preserved Vegetables .....	9.50
	豚肉のせん切りと塩漬にした野菜の炒め物	
115. 魚香肉絲	Szechuan Pork with Hot Garlic Sauce (Hot) .....	9.50
	豚のガーリックソース炒め(辛)	
116. 咕嚕肉	Sweet & Sour Pork .....	9.50
	酢豚	
117. 合菜戴帽	Chinaman's Hat .....	9.95
	豚のオムレツの蒸し皮手巻き	
118. 八寶辣醬	Eight Treasures (Hot) .....	9.50
	豚肉その他全八種類の炒め物(辛)	
119. 炒干絲	Shredded Pork with Dry Tofu .....	8.95
	豚と干し豆腐の炒め物	
120. 芥蘭豬肉	Sliced Pork with Broccoli .....	9.50
	豚肉とブロッカリーの炒め物	
121. 螞蟻上樹	Sautéed Long Rice with Minced Meat .....	9.50
	はるさめと挽肉の炒め物	
122. 糖醋排骨	Sweet & Sour Spare Ribs .....	9.50
	豚の骨付きあばら肉の甘酢煮	
123. 紅燒元蹄	Braised Pork Thigh in Shoyu (One Day Advance) ....	30.00
	豚のもも肉の醤油煮(要予約)	

\*\*\*\*\***(Please check with your waiter if you are a vegetarian)**\*\*\*\*\*

## Vegetable

131. 奶油白菜	Creamed Tientsin Cabbage .....	8.95
	白菜のクリームソース煮	
132. 羅漢齋	Buddha's Food .....	8.95
	精進物	

133. 麻婆豆腐	Grandma's Tofu (Hot) .....	8.95
	マーボー豆腐(辛)	
134. 家常豆腐	Fried Tofu with Pork & Assorted Vegetables (Hot) ....	8.95
	揚げ豆腐と豚肉と野菜の煮物(辛)	
135. 紅焼茄子	Braised Eggplant .....	9.50
	なすびの醤油煮	
136. 魚香茄子	Eggplant with Hot Garlic Sauce (Hot) .....	9.50
	なすびのガーリックソース炒め(辛)	
138. 炒蘭豆	Chinese Peas with Mushrooms .....	9.50
	スノーピーとマッシュルーム炒め	
139. 冬菇芥菜	Mustard Cabbage with Chinese Mushrooms .....	8.95
	カラシ菜とシイタケの炒め物	
140. 蠔油豆腐	Tofu with Oyster Sauce .....	9.50
	豆腐のオイスターソース煮	
141. 干扁四季豆	Sautéed Crispy String Beans .....	9.50
	インゲンマメの炒め物	
142. 炸豆腐	Fried Soft Tofu Ala Maple Garden .....	9.50
	豆腐のから揚げ	
143. 紅焼豆腐	Braised Tofu .....	9.50
	豆腐の醤油煮	

\*\*\*\*\***(Please check with your waiter if you are a vegetarian)**\*\*\*\*\*

### Miscellaneous

151. 三絲鍋巴	Singing Rice with Pork & Vegetables .....	10.95
	豚肉と鶏肉との炒め物をかけたライスのお焦げ	
152. 蝦仁鍋巴	Singing Rice with Shrimp .....	12.95
	炒めた海老の剥き身をかかけたライスのお焦げ	
153. 蝦仁炒蛋	Shrimp Omelet .....	9.50
	海老入りオムレツ	
154. 炸醬面	Noodles with Minced Meat, Peking Style .....	6.95
	ジャージャー麵 〈味噌味ミートソース〉	
155. 上海炒面	Shanghai Chow Mein .....	6.95
	シャンハイ風焼そば (太麵)	

156. 三絲炒面	Sam Si Chow Mein .....	7.95
	豚肉と鶏肉と竹の子の焼そば	
157. 揚州炒飯	Fried Rice .....	7.95
	揚州風チャーハン	
158. 白飯	Steamed Rice .....	1.50
	ライス	

### Desserts

161. 杏仁豆腐	Almond Beancurd .....	2.50
	アーモンド豆腐	
162. 湯圓	Pearl Dumplings .....	3.50
	あん入りの団子	
163. 豆沙卷	Deep Fried Sweet Bean Roll .....	3.95
	あずきあん入りの揚げ春巻	

御注意：お値段は2009年8月現在です。Menu prices are effective as of August 2009.