

RESTAURANT Hotel Tenchikaku 1F

Japanese Cuisine / Chinese Cuisine

レストラン 滄海 そうかい 和食 / 中華

MENU

DINNER | ディナー

ご予約・お問合せ

TEL. 0294-22-0188

317-0074 茨城県日立市旭町 2-6-13 ホテル天地閣 1F

TEL 0294-22-0188 / FAX 0294-22-0175

<http://www.tenchikaku.co.jp>

e-mail: info@tenchikaku.co.jp



- 個室ご予約承ります[6-14名様]
- フリーWi-Fiご利用可 ■無料駐車場有
- 写真はイメージです ■全席禁煙
- 内容は変更になる場合がございます

アラカルト | à la carte

湯 Potage

- ・ トマトと豆腐のスープ ¥ 700 税込
- ・ 野菜と卵のスープ ¥ 800 税込
- ・ コーンと卵のスープ ¥ 900 税込
- ・ 酸辣湯 サンラータン ¥ 1,100 税込



海鮮 | Poisson et Crustacé

- ・エビのチリソース ¥ 1,700 税込
- ・エビのマヨネーズ炒め ¥ 1,700 税込
- ・エビとトマトの塩味炒め ¥ 1,700 税込
- ・エビとカシューナッツの辛子炒め ¥ 1,700 税込
- ・カニ玉 ¥ 1,600 税込



エビのチリソース



エビのマヨネーズ炒め



カニ玉

肉料理 | Viande

- ・青椒牛肉絲 チンジャオロースー ¥ 1,800 税込
- ・牛肉の黒胡椒炒め ¥ 2,500 税込
- ・牛肉と玉ねぎの醤油炒め ¥ 1,800 税込
- ・牛肉と春雨のピリ辛煮込み ¥ 1,800 税込
- ・酢豚 ¥ 1,600 税込
- ・回鍋肉 ホイコーロー ¥ 1,600 税込
- ・三元豚と高菜の炒め ¥ 1,500 税込
- ・三元豚と青梗菜の炒め ¥ 1,500 税込
- ・鶏肉の唐揚げ ¥ 1,400 税込
- ・油淋鶏 ユーリンチー (鶏モモの香味ソース掛け) ¥ 1,500 税込
- ・鶏肉とカシューナッツの辛子炒め ¥ 1,600 税込
- ・鶏の唐揚げ甘酢ソース掛け ¥ 1,600 税込



青椒肉絲



牛肉黒胡椒炒め



酢豚



油淋鶏



鶏肉の唐揚げ



鶏肉とカシューナッツの辛子炒め

豆腐・野菜 Tofu et des Légumes

- ・麻婆豆腐 ¥ 1,500 税込
- ・豆腐とカニの塩味煮込み ¥ 1,500 税込
- ・卵とキクラゲのピリ辛醤油炒め ¥ 1,600 税込
- ・干し貝柱と^{チンゲンサイ}青梗菜の炒め ¥ 1,700 税込



麻婆豆腐



干し貝柱と青梗菜の炒め

点心 Dim Sum

- ・春巻 (1 本) ¥ 250 税込
- ・肉巻 (2 個) ¥ 300 税込
- ・揚げ餃子 (2 個) ¥ 350 税込



春巻

甜点心 Dessert

- ・杏仁豆腐 ¥ 400 税込
- ・^{ごまだんご}胡麻団子 (2 個) ¥ 500 税込



杏仁豆腐



胡麻団子

麺 Nouilles

- ・五目あんかけ焼きそば [醤油] ¥ 1,700 税込
- ・海鮮あんかけ焼きそば [塩] ¥ 1,600 税込
- ・五目湯麺 ごもくたんめん [醤油] ¥ 1,700 税込
- ・海鮮湯麺 かいせんたんめん [塩] ¥ 1,600 税込
- ・担担麺 タンタンメン ¥ 1,400 税込
- ・麻婆豆腐湯麺 マーボードウフタンメン ¥ 1,400 税込
- ・酸辣湯麺 スーラータンメン ¥ 1,600 税込



五目あんかけ焼きそば



海鮮あんかけ焼きそば



五目湯麺



海鮮湯麺



担担麺



麻婆豆腐湯麺



五目炒飯



カニ肉とレタスの炒飯



エビチリソース掛け炒飯

飯 du Riz

- ・五目炒飯 ¥ 1,400 税込
- ・四川炒飯 [ピリ辛] ¥ 1,400 税込
- ・高菜とレタスの炒飯 ¥ 1,400 税込
- ・蟹肉とレタスの炒飯 ¥ 1,700 税込
- ・五目あんかけご飯 [醤油] ¥ 1,700 税込
- ・海鮮あんかけご飯 [塩] ¥ 1,600 税込
- ・麻婆あんかけご飯 ¥ 1,600 税込
- ・エビチリソース掛け炒飯 ¥ 1,700 税込
- ・ライス ¥ 250 税込