

# CHINESE FOOD

## 中華料理

- ★ 1. 香港フカヒレスープ ¥490  
*Hong kong style shark fin soupt*  
高級食材を低価格で食べて欲しい。そんな思いが詰まっている香港式のフカヒレスープ。
2. きゅうりの冷菜 ¥390  
*Marinated cold cucumber*  
ニンニクと唐辛子を効かせた中国定番の冷菜です。おつまみ、箸休めにどうぞ。
- ★ 3. クラゲの頭と胡瓜の冷菜 ¥490  
*Jelly fish with vinegar*  
高級食材クラゲの頭を使った冷菜。コリコリした食感とごま油の香りがたまらない一品。
4. ピータン豆腐 ¥490  
*Tofu w/ Century Eggs*  
好きな人はとことんハマるピータン。酸味のきいた特製ダレがとても合う一品。
5. ピータンの冷菜 ¥390  
*Century Eggs with chilli garlic source*  
ピータンに合うごま油と特製ニンニクピリ辛ダレで良いつまみに。
6. 広東風大根サラダ ¥290  
*Radish salad Chinese style*  
さっぱりシャキシャキ定番の大根サラダ。本場の味付けで。
7. 広東式ゆで海老(4匹) ¥590  
*Cantonese boiled prawns*  
シンプルに茹でた海老に中国醤油ベースのたれにつけて。中国では定番の海鮮料理です。
8. チンゲン菜のオイスターソース ¥390  
*Bok Choy w/ Garlic and Oyster Sauce*  
チンゲン菜とオイスターソースは鉄板。あっさりしながらしっかりおかずにも。
- ★ 9. 香港式シュウマイ(2個) ¥390  
*HK Style Siu Mai Dumplings*  
全て自家製！日本の焼売とは違いブリッとした食感一度食べたら病みつき香港の味。
- ★ 10. 香港式海老シュウマイ(2個) ¥390  
*HK Style Siu Mai Shrimp Dumplings*  
全て自家製！日本の焼売とは違いブリッとした食感一度食べたら病みつき香港の味。
- ★ 11. 四川風よだれ水餃子(6個) ¥390  
*Boiled Dumpling with chilli sauce*  
水餃子は皮が命。もっちりとした食感にピリ辛四川タレが絡まり、ビールとよく合います。
12. もちもち水餃子(6個) ¥390  
*Boiled Dumpling*  
水餃子は皮が命。もっちりとした食感に香味野菜を使った特製だれとの相性バッチリ。
13. 爆汁焼き餃子(2個) ¥390  
*Soup Dumplings*  
あなたの餃子の固定概念を覆すオリジナル餃子。吹き出る肉汁！やけど注意！
- ★ 14. 大根もちのXO醬炒め ¥490  
*Fried turnip cake with xo sauce*  
自家製の香港式大根もちをXO醬で炒めた、広東省の飲茶屋さんの定番料理。
15. ホタテのニンニク春雨蒸し(1個) ¥390  
*Steamed scallop with vermicelli*  
広東省では定番の海鮮料理。ニンニクが効いたソースが絡まる春雨が絶品です。
- ★ 16. ウイグル風羊の串焼き(1本) ¥290  
*Lamb shashlik Xinjiang style*  
ウイグル地区の名物。クミンやトウガラシなど香辛料を効かせた羊肉の串焼き。
- ★ 17. よだれ鶏 🌶️🌶️🌶️ ¥490  
*Boiled Chicken w/ Chili Sauce*  
特製のラー油をベースに蒸し鶏にたっぷりかけた、旨辛な四川の定番冷菜。
- ★ 18. 蒸し鶏のネギ生姜ソース ¥490  
*Cantonese Boiled Chicken*  
広東省では必ず頼まれる蒸し鶏にネギと生姜の特製ダレをつけて頂く定番冷菜。
- ★ 19. 重慶ラーズジー 🌶️🌶️🌶️ ¥590  
*Sichuan Spicy popcorn chicken*  
四川省のど定番！カリッと揚げた鶏肉に花山椒と唐辛子の味が染み込む病みつき味。
- ★ 20. 香港式海老マヨ ¥650  
*Mayo Prawn*  
中国本土ではあまり馴染みがないですが、日本では大定番！香港の名店レシピ。
21. エビチリ ¥650  
*Stir-fried shrimp in chili sauce*  
中国本土ではあまり馴染みがないですが、日本では大定番！香港式のレシピで。
- ★ 22. ジャガイモのあっさり炒め ¥290  
*Vinegar-pepper shredded potatoes*  
中国では定番中の定番。ジャガイモのシャキシャキ感が癖になる一品。

23. 海老の卵炒め ¥490

*Stir-fried eggs with shrimp*

中国の家庭料理。シンプルに塩味で味付けした海老とふんわり卵の炒め物。

24. トマトの卵炒め ¥390

*Stir-fried eggs with tomato*

中国の家庭料理。地元民に愛されているトマトと卵のシンプル炒め。

25. 広州式酢豚 ¥490

*Sweet and Sour Pork*

広東省発祥で日本の定番中華。一味違う広州の味をお楽しみください。

26. ニラタマ ¥290

*Stir-fried eggs with chinese chive*

日本の街中華の定番。本場は一味違います。

27. 茄子とひき肉の煮込み ¥390

*Braised egg plant*

中国の家庭料理の定番。茄子といえばコレです。麻婆茄子に似ていますが一味違います。

28. ジャーチャン豆腐 ¥490

*Home-Made Sautéed Tofu*

湖南省発祥の厚揚げをピリ辛に炒め煮にした愛されている家庭料理。

★29. 四川マーボー豆腐 🌶️🌶️🌶️ ¥490

*Mapo-Dofu*

日本でも定番ですが、ピーシェン豆板醤を使用した痺れと辛さの本場四川レシピ。

★30. 北京風豚肉の京醬ソース炒め ¥490

*Shredded pork in brown sauce*

甜麵醬で味付けした細切り肉を豆腐皮で包んで食べる北京ダックの豚肉版。

31. 本場のホイコーロー ¥490

*Double cooked pork slices*

定番のホイコーロー。キャベツを使わず、葉ニンニクやネギを使うのが本場流。

★32. インゲン豆の湖南省炒め ¥390

*Dry-Fried French Beans with Minced Pork*

中国全土で愛される家庭料理。インゲン豆とひき肉のピリ辛炒め。

33. 本場のチンジャオロースー ¥390

*Sautéed Shredded Pork w/ Green Pepper*

中国本場の味付けはよりシンプル。ピーマンの食感を活かした一品。

34. キャベツの湖南省炒め 🌶️🌶️ ¥390

*Dry fried cabbage human style*

湖南省発祥で中国全土で愛されるキャベツのピリ辛炒め。

★35. ジャガイモの湖南省炒め 🌶️🌶️ ¥490

*Dry fried potatoes human style*

湖南省発祥で中国全土で愛される素揚げしたジャガイモをピリ辛に味付けした一品。

36. マーラーシャンゴ(2人前) 🌶️🌶️🌶️ ¥980

*Spicy hot pot dry human style*

中国全土で流行し、専門店も数多く存在する湖南料理。海老と根菜の汁ナシ辛鍋。

★37. こだわり焼豚の五目チャーハン ¥390

*Fried rice with braised pork*

とろとろに煮込んだ特製チャーシューで香ばしく仕上げた、これぞチャーハンの定番。

★38. 海老チャーハン ¥390

*Fried rice with shrimp*

みんな大好きな海老を活かしたシンプルな味付けながらはまるチャーハン。

★39. レタスあんかけチャーハン ¥390

*Fried rice with starchy sauce*

シンプルな卵チャーハンに特製のとろとろ餡をかけた人気のチャーハン。

★40. あんかけかた焼きそば ¥490

*Fried rice with starchy sauce*

あさりや海鮮の旨みを凝縮させた餡とパリっもちっとした麺が絡み合う贅沢な一品。

## VIETNAMESE FOOD

ベトナム料理

41. ベトナムなます ¥290

*Vietnamese pickles*

バインミーの中にも入っている、ベトナム人大好きな大根と人参のなます。

★42. ゴイクン(1本) ¥290

*Fresh spring roll*

ベトナムといえば絶対的な人気の生春巻き。定番中の定番。

43. チキンフォー ¥590

*Chicken soup Rice noodle (Pho)*

ベトナムを代表する米粉を使用した麺料理。あっさりヘルシーに。

44. ブンチャー ¥490

*Buncha Rice noodle w/pork meatball*

ハノイを代表する麺料理。炭火で焼いた肉団子を入れたビーフンつけ麺。

★45. バインセオ ¥490

*Crispy & Savory Vietnamese Crêpes*

ベトナムの屋台料理の定番。海老、豚を使用したベトナムのお好み焼き。

# INDONESIAN FOOD

インドネシア料理

46. クルブック(えびせん) ¥190  
*Prawn crackers*  
インドネシアでは食事の付け合わせにもおやつにも頻繁に食べられるえびせんです。
47. ガドガド ¥390  
*Indonesian salad w/peanuts source*  
インドネシア定番サラダ。茹で野菜や厚揚げを特製ピーナッツソースに絡めて。
- ★48. ソトアヤム ¥390  
*Indonesian Turmeric chicken soup*  
インドネシアを代表するスープ。ターメリックと濃厚な鳥だしが効いたスープ。
- ★49. タフゴレン ¥390  
*Deep fried Tofu w/chilli sweet soy source*  
自家製の揚げ豆腐に甘辛の特製ソースを添えた、ローカル定番のおやつ兼料理。
- ★50. イカンバカール1匹(2~4人前) ¥1,200  
*Grilled fish Jimbaran Bali style*  
バリ島のジンバランスタイルの焼き魚。1匹丸ごと、食べ応えのある一品。
- ★51. サテアヤム(2本) ¥290  
*Chicken Satay*  
インドネシアの定番。焼き鳥です。特製ピーナッツソースに絡めてどうぞ。
52. サテカンビン(2本) ¥390  
*Lamb Satay*  
インドネシアの定番。焼き鳥の羊肉版。はまったら病みつきになります。
53. サテチャンプル(4本) ¥590  
*Mix Satay (Chicken&Lamb)*  
インドネシアの焼き鳥、サテの鶏肉と羊肉を相盛りにしました。
54. ブブールアヤム ¥390  
*Chinese Indonesian chicken congee*  
ローカル朝食定番のおかゆ。味は濃いめでエスニック感のあるおかゆです。
- ★55. ナシゴレン ¥490  
*Indonesian Fried Rice*  
定番中の定番、インドネシアの焼き飯。田舎 (KAMPUNG) レシピ。
56. ミーゴレン ¥490  
*Indonesian fried noodle*  
定番中の定番、インドネシアの焼きソバ。田舎 (KAMPUNG) レシピ。
57. ナシチャンプル ¥790  
*Indonesian one plate meal*  
インドネシアのランチボックス。いろんな味をごちゃ混ぜにしてお召し上がりください。

# THAI FOOD

タイ料理

- ★58. ソムタム  ¥490  
*Thai spicy papaya salad*  
青パパイヤのサラダ。非常に辛いサラダです。辛さは指定できます。
59. ヤムウンセン ¥490  
*Spicy glass noodle salad*  
タイの春雨サラダ。タイのサラダといばこれでしょう。パクチー抜きにもできますよ。
- ★60. トムヤムクン ¥490  
*Tom yam kung*  
タイを代表するスープ。当店はクリーミーな濃厚な味わいに仕上げています。
- ★61. ポピア・トート・クン(3本) ¥490  
*Deep-fried shrimp spring roll*  
海老をそのまま1匹使用した贅沢な揚げ春巻き。こちらも屋台の定番。
62. タオフトート ¥390  
*Fried Tofu w/sweet chilli source*  
熱々の厚揚げにスイートチリソースをつけて食べる、みんな大好きな一品。
- ★63. パックブーンファイデー ¥590  
*Stir-fried Chinese morning glory*  
タイで定番の空芯菜炒め。美容にも疲れた体にも非常に良い栄養価たっぷりの葉野菜。
64. カノムパンナークン ¥390  
*Thai minced shrimp Fried bread*  
タイの揚げ海老トースト。おつまみにも、スナックにもちょうど良い一品。
65. ガイトート(2個) ¥290  
*Thai style fried chicken wings*  
タイの手羽唐揚げ。カリッとジューシーな唐揚げをソースにつけてビールとご一緒に。
66. クンチュップントート(4個) ¥490  
*Thai style fried shrimps*  
タイの海老フリッター。おつまみにもちょうど良いシンプルなお品。

- ★67. **ガイヤーン** ¥390  
*Thai Style Grilled chicken*  
 タイを代表する炭火焼チキン。甘いタレに漬け込んだチキンは柔らかく香ばしい。
- ★68. **オースワン** ¥590  
*Fried oyster pancake*  
 新鮮な牡蠣と卵を使用した。牡蠣好きは絶対ハマるタイの屋台料理。
69. **カイジャオ** ¥390  
*Thai style omelet*  
 単なるオムレットと思いきや、しっかりタイ料理。こちらもタイの定番。
- ★70. **パッター** ¥490  
*Pad Thai (Fried ricenoodle w/shrimp)*  
 タイ料理＝パッターの人も多いはず。タイ風焼きソバ。絶対マストの一品。
- ★71. **パッターホーカイ** ¥590  
*Pad thai wrapped in egg.*  
 パッターを卵で包んだ、タイ屋台定番。
72. **グリーンカレー** ¥490  
*Green curry*  
 タイを代表するカレー。ふんだんにハーブ、青唐辛子を使用したクリーミーなカレー。
- ★73. **マッサマンカレー** ¥490  
*Massaman curry*  
 世界で最も美味しい料理に選ばれたこともあるタイのカレー。甘めのカレーです。
74. **プーバツポンカリー** ¥980  
*Thai fried crab curry w/egg*  
 蟹と卵のカレー炒め。こちらもタイの屋台で定番。高級料理です。
75. **パットバイガパオガイ** ¥390  
*Stir-fried chicken w/basil*  
 日本では定番のガパオライス。フレッシュバジルをふんだんに使用した当店レシピ。
- ★76. **カオマンガイ** ¥650  
*Khao Man Kai (Chicken rice in Thailand)*  
 チキンの旨みを封じ込めたご飯に、茹で鶏を盛り付けたタイを代表する屋台飯の1つ。
77. **カオパットトムヤム** ¥490  
*Tom Yam fried rice*  
 タイを代表するスープ、トムヤムクン風味のチャーハン。鉄板です。

## KOREAN FOOD

## 韓国料理

78. **ナムル4種盛り** ¥390  
*Namul (Korean appetizer)*  
 韓国のお浸し。ごま油とニンニクの香りが食欲をそそります。
79. **コッチョリサラダキムチ** ¥390  
*Salad Kimuchi korean style*  
 韓国では日常的に食べられる浅漬け的なキムチです。サラダとしてお酒のあてにも◎
80. **キムチ** ¥390  
*KIMCHI*  
 店主が厳選し、自信を持ってお勧めするキムチです。海鮮が効いた旨辛タイプ！
81. **チャンジャ** ¥490  
*Spicy Cod Innards*  
 店主が厳選し、自信を持ってお勧めするチャンジャです。菌ごたえがたまりません。
- ★82. **チャプチェ** ¥490  
*Jab-cae korean traditional glass noodle*  
 韓国を代表する春雨炒め。甘辛い味付けが牛肉と野菜によく合います。
- ★83. **ジャガイモチヂミ** ¥390  
*Korean potato pancakes*  
 ジャガイモを使用した韓国チヂミ。韓国のお好み焼きです。
84. **チヂミ** ¥390  
*Korean pancakes*  
 伝統的なニラとイカが入ったチヂミです。韓国のお好み焼きです。
85. **ラッポッキ** ¥490  
*Spicy korean rice cake w/noodle*  
 もちもちとした餅と辛ラーメンの麺に甘辛いソースが絡まる韓国屋台飯の定番。
86. **トッポギ** ¥390  
*Spicy korean rice cake*  
 もちもちとした餅に甘辛いソースが絡まる韓国屋台飯の定番。
87. **チーズトッポッキ** ¥490  
*Spicy korean rice cake w/cheese*  
 チーズ好きにオススメ！トッポッキにたっぷりチーズ。
88. **トッポッキカルボナーラ** ¥490  
*Korean rice cake carbonara sauce*  
 韓国の有名店School food発祥！もちもちのトッポッキにカルボナーラソースが相性抜群。
89. **プルコギ** ¥490  
*Bulgogi fried beef korean style*  
 人気の韓国料理の一つ。牛肉と野菜をあまいタレで炒め煮した家庭料理。

90. スンドゥブチゲ 🌶️🌶️ ¥490  
*Spicy soft tofu stew with seafood*  
 魚介の濃厚な出汁と唐辛子のスープでおぼろ豆腐を煮込んだスープ。
91. チュモツパ ¥390  
*DIY korean riceball*  
 沖縄初？手袋をつけて自分で作る韓国おにぎり！たくあんと韓国のりの風味が最高！
92. キンパ ¥490  
*Kimhap, Korean-style sushi w/beef*  
 韓国の巻き寿司。シンプルにナムルとお肉を入れた定番のキンパです。
93. ツナキンパ ¥490  
*Kimhap, Korean-style sushi w/tuna*  
 韓国の巻き寿司。老若男女問わず受け入れられるツナマヨを入れたキンパです。
94. チーズキンパ ¥490  
*Kimhap, Korean-style sushi w/cream cheese*  
 韓国の巻き寿司にみんな大好きなクリームチーズを入れて新しい鉄板のおいしさ。
95. オリジナルチキン(2個) ¥290  
*Korean fried chicken original*  
 当店のチキンはオリジナルもこだわってます。シンプルながらあと引くうまさ！
96. ハニーコンボチキン(2個) ¥390  
*Korean Fried chicken honey soy sauce*  
 本場韓国ではこちらも人気！蜂蜜と醤油ベースの甘く、辛い味はお子様にも大人気。
- ★97. ヤンニョムチキン(2個) ¥390  
*Korean fried chicken spicy sweet sauce*  
 韓国のチキンといえばこれ。コチュジャンベースの甘辛だれはあと引くうまさ。
98. ハーフ&ハーフチキン(4個) ¥690  
*Korean fried chicken half & half*  
 お好きなお味を2種選んでいただけます。ボリュームあるのでお友達とシェアしてどうぞ！
99. ビビンバ ¥490  
*Bibimbap rice ball*  
 韓国の混ぜご飯。ご飯の上のナムル、牛肉等の具材を混ぜて頂く韓国大衆飯です。
101. 冷麺 ¥490  
*Korean icy cold noodles*  
 牛骨スープから取った濃厚なだしに、煮干しを合わせた伝統的な冷麺です。
102. 辛ラーメン 🌶️🌶️ ¥490  
*Shin Ramen korean spicy ramen*  
 韓国のインスタントラーメン辛ラーメンをちょっとだけ豪華に仕上げちゃいました。

## ANOTHER ASIAN FOOD その他料理

- ★103. シンガポールチキンライス ¥650  
*Hainan singapore chicken rice*  
 個人的にはカオマンガイよりシンガポールバージョンが好きです。おすすめ！
- ★104. スパイスチキンカレー ¥800  
*Spice chicken curry*  
 スパイスアドバイザーの資格を持ったシェフが日々仕込んでいる本気のカレーです。

## DESSERT デザート

- ★105. ココナッツアイス ¥490  
*Coconuts Icecream*  
 果実をそのままカットし、そのまま果実に詰め込んだ贅沢な丸ごとアイス！
106. マンゴーアイス ¥490  
*Mango icecream*  
 果実をそのままカットし、そのまま果実に詰め込んだ贅沢な丸ごとアイス！
107. パイナップルアイス ¥490  
*Pinapple icecream*  
 果実をそのままカットし、そのまま果実に詰め込んだ贅沢な丸ごとアイス！
- ★108. 西米露(タピオカココナッツミルク) ¥390  
*Coconut milk w/Tapioca*  
 広東省では定番の小さい透明状のタピオカがたくさん入ったココナッツミルクです。
109. ごま揚げ団子 ¥290  
*Fried sesame rice ball*  
 中国定番のあんこが入った胡麻団子です。熱々なのでやけど注意！
110. タイのおやつ揚げバナナ ¥290  
*Fried Banana w/Vanilla icecream*  
 タイの揚げバナナ、クルアイトート。タイでは屋台の鉄板おやつ！
- ★111. タピオカあんにん豆腐 ¥290  
*Almond Jelly w/tapioca ball*  
 自家製の極上濃厚とろーり杏仁豆腐にもちもちのブラックタピオカを乗せちゃいました。



# 菜单

别想啊★去感受吧



# MENU

## HARVEL

RESTAURANT

## FOOD & DRINK



.....ASIAN STREET FOOD.....

### 儿儿食堂

