

SHIN WAI SYUN

揚州名菜

秦淮春

「秦淮」とは秦の時代、

江蘇省に作られた古い運河の名称です。

この運河は今も変わらずに隆々と水を湛え

人々の生活に潤いを与え続けています。

秦淮春のご提供する「揚州名菜」もまた

古来より継承され守られてきた深い味わいによって

私達の心に潤いを与えてくれるものです。

この悠久なる歴史の流れに思いを馳せながら

揚州の美しい「春」のように晴れやかで

心豊かな時間をお過ごしいただきたい

という願いを店名に込めました。





2. 文思和尚の極細豆腐スープ

季節と共に素材を変え、

旬味を味わう優しい味付けの揚州名菜。

彩り豊かな二十数種類の前菜や、豆腐・野菜料理など、

中国料理の中で最も上品で洗練された名菜といわれる

揚州料理の真髄をお届けいたします。



6. 杭州の龍井茶と海老の炒め

風味推荐 〈揚州地方のおすすめ料理〉

RECOMMENDATION MENU

秦淮春
名物料理

1. 清炖獅子頭 大きな豚肉団子のスープ蒸し(1人前) ¥ 1,600
Soup-steamed dango with pork
2. 文思豆腐 文思和尚の極細豆腐スープ ¥ 1,200
Tofu soup

3. 醋香東坡肉 蘇東坡の皮付豚バラ角煮 ¥ 3,000
Braised pork thickened with black vinegar sauce (ハーフ)¥ 1,700
4. 大煮干絲 押し豆腐の細切り やわらかスープ煮 ¥ 2,200
Tofu boiled in soup (ハーフ)¥ 1,200
5. 糖醋菊花魚 白身魚の飾り揚げ 甘酢ソース ¥ 2,200
Fried white fish in sweet-and sour sauce
6. 龍井蝦仁 杭州の龍井茶と海老の炒め ¥ 2,000
Saute of shelled shrimps and Hangzhou's Longjing tea (ハーフ)¥ 1,100
7. 醋溜里背肉 豚フィレ肉の酢豚 黒酢炒め ¥ 2,000
Pork fillet sauteed in black vinegar (ハーフ)¥ 1,100
8. 鏡箱豆腐 海老飾り揚げ豆腐のスープ蒸し ¥ 2,000
Fried shrimps steamed in tofu soup



1. 大きな豚肉団子のスープ蒸し



3. 蘇東坡の皮付豚バラ角煮



秦淮春 料理長 外崎 登志雄 Toshio Tonozaki

1964年 東京生まれ 16歳で中国・江蘇省へ料理留学。南京にて2年間の実習を経て卒業後、揚州市の名店「西園飯店」へ。18歳から3年間、後に「秦淮春」総料理長となる特一級厨師・居長龍の下で修業を積む。その後北京にて点心の基礎を学び、87年22歳で帰国。箱根ホテル小涌園「桜梅」、フォーシーズンホテル「養源齋」を経て、2005年 三笠 会館入社。「秦淮春」副料理長として、揚州時代に薫陶を受けた居総料理長を支える。2012年4月「秦淮春」料理長に就任。料理人としていちばん大切にしているのは、「お客様の笑顔」。目指すのは、食べた人が笑顔になり、幸せを感じられる料理です。「四季のある穏やかな気候風土で、食材も豊かな揚州の地で育まれた揚州料理は、日本人にいちばん合う中国料理。素材本来のもち味を生かす、滋味豊かな味わいの魅力を一人でも多くの方に感じていただける料理をお出しして参ります。」

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。



揚州前菜〈前菜〉

APPETIZERS

盛り合わせ

- | | | |
|----------|---|-------------------------|
| 9. 五福臨門 | 招福前菜〈五種盛り合わせ〉
Assorted appetizer (5 Appetizers) | ¥ 4,000
〈ハーフ〉¥ 2,300 |
| 10. 三色拼盤 | 本日の前菜〈三種盛り合わせ〉
Assorted appetizer (3 Appetizers) | ¥ 2,200 |

11. 椒油海蜇 大連産くらげの山椒油和え ¥ 1,800
Jelly fish in sansho pepper oil

12. 棒々仔鶏 若鶏の冷製棒々鶏 ¥ 1,800
Cold steamed chicken, served with sesame sauce, Sichuan style

13. 塩水鴨脯 合鴨ロースの香り茹で ¥ 1,700
Roast duck



10. 本日の前菜〈三種盛り合わせ〉



11. 大連産くらげの山椒油和え



9. 招福前菜(五種盛り合わせ)

- | | | |
|----------|---|-------------------------|
| 14. 紅袍活蝦 | 卷海老の黒酢炒め
Prawns, fried with black vinegar | ¥ 1,900
(ハーフ)¥ 1,150 |
| 15. 雲白肉片 | 薄切り豚肉のガーリックソース
Boiled thin-sliced pork, served with garlic sauce | ¥ 1,800
(ハーフ)¥ 1,050 |
| 16. 葱油嫩鶏 | 若鶏の冷製葱油ソース
Cold steamed chicken, served with sesame sauce, Sichuan style | ¥ 1,700 |
| 17. 香拌干絲 | 細切り押し豆腐の和えもの 香菜添え
Thinly sliced pressed-Tofu, fried with coriander | ¥ 1,600 |
| 18. 松花皮蛋 | 青島産 ピータン
Preserved duck's egg | ¥ 1,200 |



13. 合鴨ロースの香り茹で



17. 細切り押し豆腐の和えもの 香菜添え

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。

淮揚干貨〈特選食材〉

JIANGSU DRY FOOD

19. 排翅〈フカヒレ〉

- | | | |
|-----|--|----------------------------|
| ・紅花 | フカヒレの姿煮 紅花風味(1人前)
Shark's fin cooked and flavored with salt and safflower | 80g ¥ 9,500
50g ¥ 6,000 |
| ・黄燜 | フカヒレの姿煮 紹興酒風味(1人前)
Shark's fin cooked and flavored with salt and Shaoxing rice wine | 80g ¥ 9,000
50g ¥ 5,200 |
| ・紅焼 | フカヒレの姿煮 醤油風味(1人前)
Braised whole shark's fin flavored soy sauce | 80g ¥ 9,000
50g ¥ 5,200 |

20. 鮑魚〈鮑〉

- | | | |
|-----|--|----------|
| ・紅焼 | 鮑の姿煮 醤油煮込み(1人前)
Whole abalone cooked with soy sauce | ¥ 10,000 |
| ・蠔油 | 鮑の姿煮 オイスターソース煮込み(1人前)
Whole abalone braised with oyster sauce | ¥ 10,000 |



20. 鮑の姿煮 醤油煮込み



19.フカヒレの姿塩味煮 紅花風味

21. 海 参 〈ナマコ〉

- | | | |
|------|---|-------------------------|
| ・葱 焼 | ナマコの葱風味煮込み
Braised sea cucumber flavored green onion | ¥ 5,800
〈ハーフ〉¥ 3,300 |
| ・蝦 子 | ナマコの海老子風味煮込み
Braised sea cucumber with shrimp eggs | ¥ 5,800
〈ハーフ〉¥ 3,300 |

22. 牛 筋 〈牛アキレスケン〉

- | | | |
|------|--|---------|
| ・紅 焼 | 牛アキレスケンの醤油煮込み(1人前)
Beef tendon braised with soy sauce taste | ¥ 1,600 |
| ・黄 燗 | 牛アキレスケンの紹興酒煮込み(1人前)
Beef tendon braised with Shaoxing rice wine | ¥ 1,600 |



21. ナマコの葱風味煮込み



22. 牛アキレスケンの醤油煮込み

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。

湯類 〈スープ〉

SOUP

		全て1人前
23. 芙蓉燕窩	ツバメの巣のスープ 芙蓉仕立て Bird's nest soup in "Fuyo confederate rose" style	¥ 3,500
24. 燕窩干貝羹	干し貝柱入りツバメの巣のスープ Bird's nest with dried scallop	¥ 3,600
25. 蟹肉魚翅羹	タラバ蟹入りフカヒレのスープ Braised shark's fin soup with crabmeat	¥ 3,000
26. 干貝魚翅羹	干し貝柱入りフカヒレのスープ Braised shark's fin soup with dried scallop	¥ 2,800
27. 水仙健補湯	薬用人参入りスッポンの高湯スープ Ginseng and soft-shell turtle medicinal soup	¥ 2,600
28. 淮山燉鶏湯	干し山芋入り鶏肉薬膳スープ Chicken yakuzen soup with dried "Yamaimo" Japanese yam	¥ 1,400
29. 酸辣湯	辛味と酸味の四川風スープ Soup plentifully spiced with pepper and vinegar	¥ 1,100
30. 玉米湯	とうもろこしのスープ Corn soup	¥ 900



<写真左列上から>

- 27. 薬用人参入りスッポンの高湯スープ
- 29. 辛味と酸味の四川風スープ
- 26. 干し貝柱入りフカヒレのスープ

<写真右列上から>

- 25. タラバ蟹肉入りフカヒレのスープ
- 23. ツバメの巣のスープ 芙蓉仕立て
- 28. 干し山芋入り鶏肉薬膳スープ



32. 煮あわびのクリーム煮



33. 黄ニラと帆立貝の塩味炒め



37. 海老のチリソース

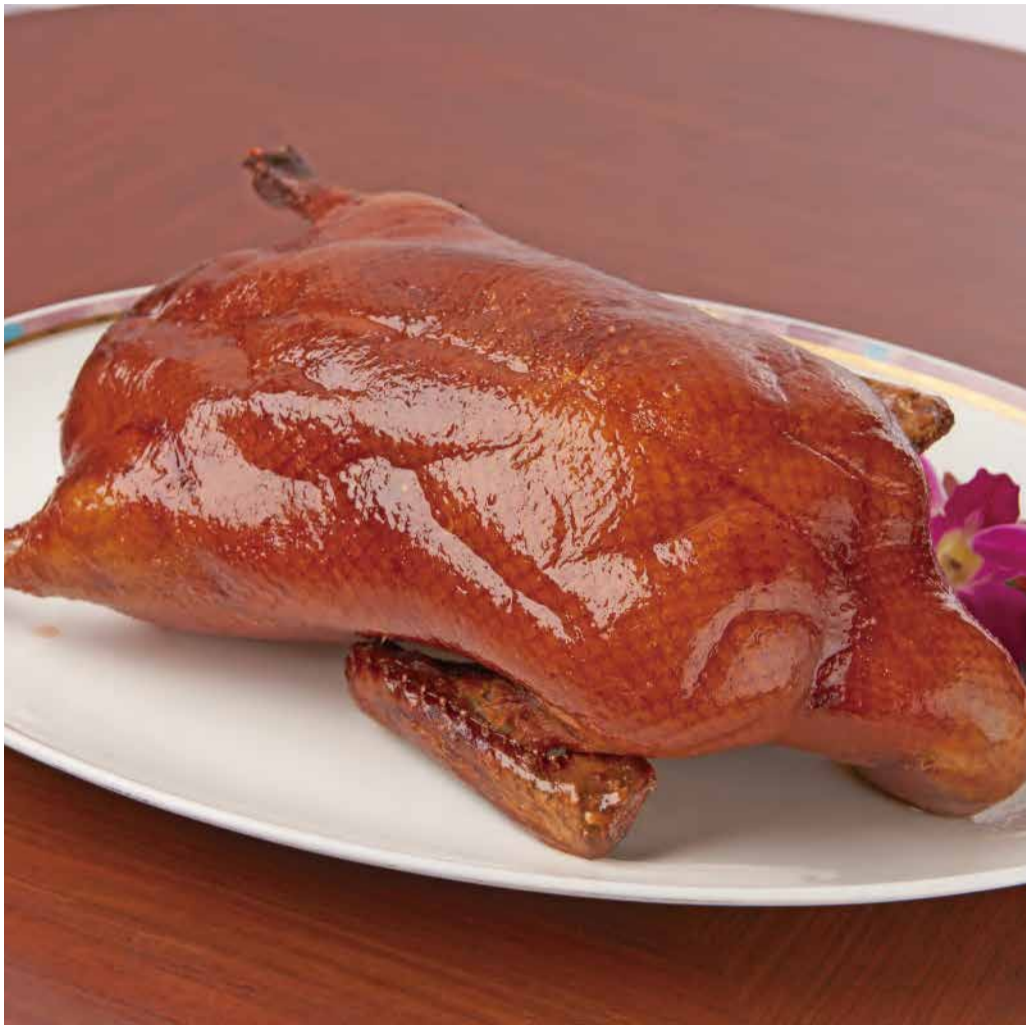
海鮮類 〈シーフード〉

SEAFOOD

- | | | |
|-------------|--|-------------------------|
| 31. 菲 黄 鮑 魚 | 黄ニラと煮あわびの炒め
Stir-fried abalone and yellow Chinese chives | ¥ 7,200
〈ハーフ〉¥ 3,850 |
| 32. 奶 油 鮑 魚 | 煮あわびのクリーム煮
Creamed abalone | ¥ 6,000
〈ハーフ〉¥ 3,400 |
| 33. 菲 黄 鮮 貝 | 黄ニラと帆立貝の塩味炒め
Stir-fried scallop and yellow Chinese chives flavored salt | ¥ 4,500
〈ハーフ〉¥ 2,400 |
| 34. 露 筍 鮮 貝 | アスパラガスと帆立貝の塩味炒め
Stir-fried scallop, Asparagus flavored salt | ¥ 3,800
〈ハーフ〉¥ 2,050 |
| 35. 腰 果 蝦 仁 | 海老とカシューナッツ炒め
Shrimps sauteed in cashewnuts | ¥ 2,900
〈ハーフ〉¥ 1,600 |
| 36. 芙 蓉 蟹 | タラバ蟹の蟹玉 広東風
Panfried eggs with crab Cantonese style | ¥ 3,200 |
| 37. 乾 焼 蝦 仁 | 海老のチリソース
Prawns in chili sauce | ¥ 2,700
〈ハーフ〉¥ 1,500 |
| 38. 露 筍 蝦 仁 | アスパラガスと海老の炒め
Stir-fried prawns with asparagus | ¥ 2,600
〈ハーフ〉¥ 1,400 |

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。



39.北京ダック 金陵スタイル

鶏鴨類 〈鶏肉・鴨肉〉

CHICKEN & DUCK

- | | | |
|----------|---|--|
| 39. 金陵烤鴨 | 北京ダック 金陵スタイル
Jinling style duck | 1羽 ¥ 22,000
1/2羽 ¥ 12,000
1/4羽 ¥ 6,500 |
| 40. 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried chicken with cashew nuts | ¥ 2,000
〈ハーフ〉¥ 1,050 |
| 41. 麻辣鶏丁 | 鶏肉の山椒風味唐辛子炒め
Stir-fried chicken flavored with Chinese pepper and chilies | ¥ 2,000
〈ハーフ〉¥ 1,050 |
| 42. 醋溜鶏塊 | 鶏肉と野菜の甘酢炒め
Stir-fried chicken and vegetables in sweet-and sour sauce | ¥ 1,800
〈ハーフ〉¥ 1,000 |
| 43. 酥炸鶏塊 | 鶏もも肉の唐揚げ(6ヶ)
Deep-fried chicken | ¥ 1,700
〈ハーフ〉¥ 900 |

牛肉類・猪肉類 〈牛肉・豚肉〉

BEEF & PORK

- | | | |
|-------------|---|-------------------------|
| 44. 豆 豉 牛 肉 | 牛フィレ肉の中国黒豆味噌炒め
Stir-fried beef with Chinese black soybean paste | ¥ 3,900
〈ハーフ〉¥ 2,100 |
| 45. 水 煮 牛 肉 | 牛フィレ肉の辛味スープ煮
Spicy soup-stewed beef fillet | ¥ 3,900 |
| 46. 香 菌 牛 肉 | 牛フィレ肉とキノコの炒め
Stir-fried beef with mushroom | ¥ 3,700
〈ハーフ〉¥ 1,950 |
| 47. 韭 黄 肉 絲 | 唐辛子入り豚肉と黄ニラの細切り炒め
Stir-fried shredded pork and yellow Chinese chives | ¥ 3,200
〈ハーフ〉¥ 1,700 |



43. 鶏もも肉の唐揚げ



45. 牛フィレ肉の辛味スープ煮



47. 唐辛子入り豚肉と黄ニラの細切り炒め

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。

高級点心師 特選点心

DIM SUM

- | | | |
|-------------|---|---------|
| 48. 小 龍 包 | ショウロンポウ (3ヶより承ります)
Steamed bun (3 pieces) | ¥ 1,200 |
| 49. 糯 米 焼 売 | もち米シュウマイ (2ヶより承ります)
Shao-mai dumpling (2 pieces) | ¥ 800 |
| 50. 三 丁 包 子 | 三種あん入りまんじゅう (2ヶより承ります)
Manju assortment (2 pieces) | ¥ 800 |
| 51. 季節推存点心 | コースよりおすすめ点心二種
Recommended Dim Sum two | ¥ 800 |



【高級点心師 陸 少游】
2007年7月より泰淮春点心師に就任。
伝統ある揚州点心の技術をもとに、
動物や果物、野菜等をモチーフにした
愛らしい造形点心や、野菜をふんだんに使った
健康的な点心など、レパートリーを広げている。



點心類〈点心〉

DIM SUN

- | | | |
|----------|---|---------|
| 52. 什錦春餅 | 五目生春巻き(4本)
Spring rolls (4 pieces) | ¥ 1,700 |
| 53. 蝦仁焼売 | 海老飾りシュウマイ(2ヶより承ります)
Shumai with shrimps (2 pieces) | ¥ 900 |
| 54. 水餃子 | 水餃子(5ヶ)
Boiled "Gyoza" dumplings | ¥ 800 |
| 55. 春捲 | 春巻(2本より承ります)
Spring rolls (2 pieces) | ¥ 800 |
| 56. 網目春捲 | 網目春巻(2本より承ります)
Spring rolls (2 pieces) | ¥ 800 |

蔬菜類・豆腐類〈野菜・豆腐〉

VEGETABLE & BEAN-CURD

- | | | |
|------------|--|-------------------------|
| 57. 奶油蟹肉菜心 | タラバ蟹と青菜のクリーム煮
Creamy simmered turnip rape with crabs meat | ¥ 2,800
〈ハーフ〉¥ 1,500 |
| 58. 蟹肉豆腐 | タラバ蟹と豆腐煮込み
Braised bean curd with crabmeat | ¥ 2,400
〈ハーフ〉¥ 1,300 |
| 59. 麻婆豆腐 | マーボー豆腐 四川風
Mapo Tofu, served with Young garlic, Sichuan style | ¥ 1,900 |
| 60. 乾煸時菜 | 季節野菜の強火炒め
Stir-fried seasonal vegetables | ¥ 1,900 |
| 61. 炒時菜 | 季節野菜の塩味炒め
Stir-fried seasonal vegetables | ¥ 1,900 |
| 62. 魚香茄子 | 茄子の四川風スパイシー煮
Eggplants fried with spicy sauce, Sichuan style | ¥ 1,900
〈ハーフ〉¥ 1,050 |
| 63. 醬焼茄子 | 挽肉と茄子の味噌炒め
Eggplants, fried with Miso sauce | ¥ 1,900
〈ハーフ〉¥ 1,050 |



58. タラバ蟹と豆腐煮込み



61. 季節野菜の塩味炒め

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。



64.揚州チャーハン

「金裏銀」金(卵)で銀(飯)をくるむ。と言われ、
 ご飯が卵でコーティングされていて、油も少なく、
 少しの葱だけでも十分美味しいとされる。
 これが揚州チャーハンの極意。
 碎金飯(金のかげら)とも呼ばれ、
 高級干貨とされる干し海老、
 干し貝柱、干しナマコを含む
 十数種の食材が入る
 ふわりとした口当たりのチャーハン。

麺類・飯類〈麺・飯〉

NOODLES & RICE

		全て1人前	
秦淮春 名物料理	64.揚州炒飯	揚州チャーハン Yangzhou fried rice	¥ 2,000
	65.五彩炒麵	揚州風色どり野菜入り塩やきそば Fried noodle with colorful vegetables flavored salt	¥ 2,000
		全て1人前	
66.魚翅砂鍋飯	フカヒレ入り土鍋ご飯 Shark fin rice cooked in earthen pot	¥ 4,700	
67.魚翅湯麵	フカヒレとろみスープそば Noodles in thick shark's fin broth	¥ 4,800	
68.蟹肉炒麵	タラバ蟹のあんかけやきそば Fried noodle topped with king-crab meat sauce	¥ 2,600 (ハーフ)¥ 1,400	
69.蟹肉炒飯	タラバ蟹入りチャーハン Fried rice with crabmeat	¥ 2,000 (ハーフ)¥ 1,100	
70.海鮮湯麵	魚介の塩味スープそば Noodle in savory seafoods soup	¥ 2,000	
71.什錦湯麵	五目スープそば Noodle in soup with meat and vegetables	¥ 1,750	
72.担々麵	自家製ゴマだれ入り担々麵 Noodle flavored with chilies, and Chinese pepper and sesame sauce, Sichuan style	¥ 1,650 (ハーフ)¥ 970	
73.什錦炒麵	五目やきそば Noodles in thick shark's fin broth	¥ 1,650 (ハーフ)¥ 970	



66. フカヒレ入り土鍋ご飯

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。



75. 愛玉ゼリー



74. マレーシア風中国カステラ



76. マンゴー入り杏仁豆腐



79. 胡麻団子

甜点心 〈デザート〉

DESSERTS

		全て1人前
74. 馬 拉 糕	マレーシア風中国カステラ Malaysia style chinese castella cake	¥ 900
75. 愛 玉 凍	愛玉ゼリー Healthful jelly	¥ 800
76. 芒果杏仁豆腐	マンゴー入り杏仁豆腐 Almond jelly with mango	¥ 800
77. 正宗杏仁豆腐	伝統の杏仁豆腐 Almond jelly	¥ 700
78. 椰 汁 西 米 露	タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	¥ 700
79. 芝 麻 球	胡麻団子 (2ヶより承ります) Fried sweet sesame-balls (2 pieces)	¥ 700
80. 香 草 冰 淇 淋	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥ 600
81. 時 令 冰 霜	季節のシャーベット Sherbet	¥ 600

予約菜肴〈ご予約料理〉

MENU only for reservation

- | | | |
|-----------|---|---|
| 茶 燻 大 羊 排 | ラム肉スペアリブのウーロン茶スモーク
Smoked lamb spare rib with oolong tea | <約1kg> 6~8名様分
¥ 13,000 |
| 松 鼠 時 魚 | 鮮魚のリス形揚げ 甘酢ソース(一尾)
Fried fish in sweet-and sour sauce | スズキ<約1kg> 6~8名様分
¥ 9,000~ |
| 清 蒸 時 魚 | 鮮魚の姿蒸し(一尾)
Steamed fish | <約1.2kg> 約8~10名様分
ハタ ¥ 18,000
鯛 ¥ 9,500 |

4日前までのご予約にて承ります。

仕入れ価格により、変動がございます。ご予約時にご確認ください



ラム肉スペアリブのウーロン茶スモーク



鮮魚のリス形揚げ 甘酢ソース

All prices include tax.

※入荷により食材が変更する場合がございます。ご了承くださいませ。表示の価格は税込み価格です。

三笠会館 本店
わい よう めい さい しん わい しゅん
揚州名菜 秦淮春

料理長 外崎 日本人初の
〈中国・淮揚菜烹飪大師〉
の称号を授与されました。

外崎料理長の揚州料理の師であり、秦淮春初代料理長の居 長龍氏が
中国の非物質文化遺産伝承人(無形文化財継承人)にこの度選ばれ、
外崎料理長が新書の出版を兼ねた中国伝統式の授徒儀式に
2017年12月に参加して参りました。
30名ほどのお弟子さんの中で、日本人はただ一人。
今回日本人初の〈淮揚菜烹飪大師〉の称号も頂きました。
店頭では貴重な本や賞状を展示してございます。



料理長
外崎 登志雄

Toshio
Tonozaki

授与式当日の写真

下の写真2列目オレンジのコックコートが
秦淮春初代料理長の居 長龍氏
写真後列左から6番目が外崎料理長



ぎよまいのさと
「魚米之里」で育まれた味、
わいようめいさい
淮揚名菜のご紹介

中国東部・揚子江下流に位置する揚州市の周辺は、温暖な気候と豊富な水量から得られる、新鮮な魚介類と四季の作物に恵まれていることから「魚米之里(ぎよまいのさと)」と呼ばれています。2千年もの間、食の都として上品で洗練された料理を育んできました。
下ごしらえに手間をかけ、素材の味を引き出した素直な味付けを基本とし、旨みがありながらも淡泊な美味しさがある「濃淡」と呼ばれる味付けが特徴とされています。中国歴代皇帝の中でも最も美食家であったと伝えられている、清代の乾隆帝(けんりゅうてい)がこよなく愛した名菜としても知られています。

