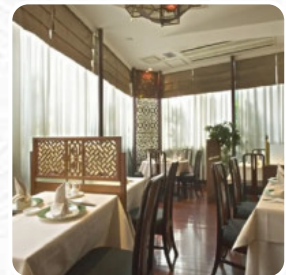
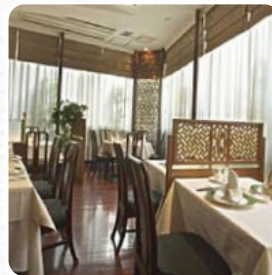




Chugoku Hanten Roppongi Menu

<https://menulist.menu>

1060013 Tokyo115 Nishiazabu Oriental Building 1F, Minatoku, Japan
+81334783828 - <http://www.chugokuhanten.com/>



On this homepage, you can find the **complete menu** of Chugoku Hanten Roppongi from Minatoku. Currently, there are 95 menus and drinks up for grabs. For **changing offers**, please contact the owner of the restaurant directly. You can also contact them through their website.

Chugoku Hanten Roppongi Menu



Side Orders

TODAY'S DESSERT

Chinese Specialties

PEKING DUCK

Set Menu

BĒN RÌ DESSERT

Second

BĒN RÌ SOUP

Combo #1

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLES

ふかひれスープコース(2名様より)

QIÁN CÀI SÌ ZHǒNG SHÈNG り HÉ わせ

コースB

フカヒレの ZĪ ZHǔ YŪ み

Ingredients Used

DUCK

These Types Of Dishes Are Being Served

SOUP

牡丹(ボタン)コース

JĪN ZHŌU の Hǎi Xiān Liào Lǐ

JĪN ZHŌU の RÒU LIÀO Lǐ

Xiè Ròu と Gāo CÀI RÙ りチャーハン

杏花(きょうか)コース

TÚN RÒU の TÈ ZHÌ スライス YÁNG げ

Jiā zi と Wǎn き RÒU の XĪN WÈI CHǎO め

Jiāo がし Cōng のせ TÈ ZHÌ YÓU そば

桃花(とうか)コース

DÀ ぶり Hǎi Lǎo のガーリックソース

ふかひれの Jiàng YÓU Zhǔ YŪ みスープ

BĒN RÌ の Jì Jié Yě CÀI LIÀO Lǐ

Gàn し TÚN RÒU と HUÁNG ニラと SHĀN クラゲのチャーハン

Course 2

FRIED RICE SALTED PORK MEAT AND VEGETABLES

BRAISED TOFU AND EGGPLANT WITH SOY SAUCE

STIR-FRIED BEEF AND ONION WITH BLACK PEPPER SAUCE

CRAB ROE SOUP WITH SHARK'S FIN

DEEP-FRIED PRAWN AND YUBA

コース2

XĪN YŪ ねぎと Gŭ Fù き NIÚ カルビの CHǎO め

Gàn し TÚN RÒU と HUÁNG ニラと SHĀN クラゲのチャーハン

そら DÒU と Bǎn Chūn Yŭ のスープ CHǎO め

Xiè の Nèi zi Rù りふかひれのスープ

Chugoku Hanten Roppongi Menu



CÁI JUÀN き Hǎi Lǎo の Tāng Yè Juàn
き YÁNG げ

コース4

Jì Jié Yě Cài と Gàn し Tún Ròu の
Chǎo め

ミル Bèi の Tāng Yǐn き、 Tè Zhì Jiàng
Yóu かけ

カレー Wèi の Tè Zhì Shāo きビーフン

フォアグラの YÁNG げ Wù、 Gǎn Xīn
Shān Jiāo ソース

Bào とブロッコリーのクリームソース

コース6

Yī Shì Hǎi Lǎo と Dà Gēn の Suān っぱ
い Táng Xīn Zī スープ Shì Lì て

Tè Shàng ふかひれの Tǔ Guō zī Zhǔ Yū
み

Sān Zhǒng Yě Cài の Hé Niú Juàn き、
Hēi Dòu ソースかけ

Gàn しアワビの Nóng Hòu オイスターソ
ース

ウドとタラの Yá の Tè Zhì スパイス YÁNG
げ

Hǎi Xiān Rù リチャーハンの Lián の Yè
Bāo み Zhēng し

Course 4

BRAISED ABALONE AND SEASONAL
VEGETABLE WITH CREAM SAUCE

STIR-FRIED RICE NOODLE WITH CURRY
FLAVOR

STIR-FRIED DRIED SALTED PORK AND
SEASONAL VEGETABLE

BRAISED WHOLE SHARK'S FIN

BOILED GEODUCK CLAM WITH SPECIAL
SOY SAUCE

DEEP-FRIED FOIE GRAS WITH SPICY
SWEET SAUCE

Course 6

BRAISED SPINY LOBSTER AND RADISH
WITH HOT AND SOUR SOUP

BRAISED DELUXE WHOLE SHARK'S FIN

STIR-FRIED JAPANESE BEEF AND
VEGETABLES WITH BLACK BEAN
SAUCE

BRAISED DRIED ABALONE WITH
OYSTER SAUCE

DEEP-FRIED SEASONAL VEGETABLES
WITH SPECIAL SPICES

STEAMD FRIED RICE WRAPPED IN THE
LEAF OF A LOTUS

Course 1

ASSORTED APPETIZER (FOUR KINDS)

TODAY'S RECOMMENDATION FRESH
SHELLFISH DISH

SOY MILK SOUP WITH SEAFOOD AND
BEAN-STARCH

BEIJING ROSTED DUCK

SWEET AND SOUR PORK WITH BLACK
VINEGER

SHANGHAI DIM SUM

FRIED RICE WITH SATE BEAN SAUCE
TASTE OF SHLINP AND CORN

Course 3

ASSORTED APPETIZER (FIVE KINDS)

STIR-FRIED PRAWN AND BROAD BEAN

STEAMED SOUP WITH SHARK'S FIN AND
PORCINI MUSHROOMS

BRAISED SPARERIBS WITH SOY SAUCE

Chugoku Hanten Roppongi Menu



BRAISED SCALLOPS WITH CHILLI SAUCE

FRIED BAMBOO SHOOTS AND ICEFISH WITH GREEN SEAWEED

CRISP RICE WITH CRAB MEAT AND SEASONAL VEGETABLES

コース3

JÌ JIÉ の QIÁN CÀI WŪ ZHǒNG SHÈNG じ
hé わせ

Hǎi Lǎo とそら DÒU のあっさり CHǎO め

ふかひれとポルチーニ RŌNG RÙ じ YÀO
SHÀN ZHÈNG しスープ

TÚN スペアリブの RÓU らか JIÀNG YÓU
ZHŪ YŪ み

ホタテ BÈI ZHÙ の SÌ CHUĀN FÈNG チリソ
ース

DŌNG ZHÚ の ZI とシラウオの YÁNG げ
WÙ、QĪNG Hǎi TÁI あえ

XIÈ RÒU と JÌ JIÉ YĚ CÀI のオコゲ

コース5

トウミョウの CHǎO め、YÁNG げ DŌNG
ZHÚ の ZI TIĀN え

JÌ JIÉ の QIÁN CÀI LIÙ ZHǒNG SHÈNG じ
hé わせ

YĪ SHÌ Hǎi Lǎo のネギシヨウガ CHǎO め

HÁO HUÁ Hǎi XIĀN BÀO ・なまこ・ふかひ
れの JIÀNG YÓU ZHŪ YŪ み

PÍNG TIĀN MÙ CHǎNG JĪN HUÁ TÚN の
HÈI CÙ スプタ

アスパラガスの BĀI SHÈN YÚ JUÀN き
ZHÈNG し、TÈ ZHÌ スープかけ

WǎN き RÒU と GĀO CÀI の CHǎO めのせ
DÒU RŪ スープそば

Course 5

STIR-FRIED PEA SPROUTS WITH FRIED
BAMBOO SHOOTS

SOY MILK SOUP NOODLES WITH
PICKLED MUSTARD LEAF AND MINCED
MEAT

STEAMD FISH AND ASPARAGUS WITH
SHAOXING RICE WINE FLAVOR SOURCE

SPECIAL SWEET AND SOUR PORK WITH
BLACK VINEGER

BRAISED SHARK'S FIN AND ABALONE
AND SEA CUCUMBER WITH SOY SAUSE

STIR-FRIED SPINY LOBSTER AND
GINGER AND LEEKS

ASSORTED APPETIZER (SIX KINDS)

コース1

ホッキ BÈI もしくはホタテ BÈI ZHÙ の
ZHÈNG し WÙ

JÌ JIÉ の QIÁN CÀI SÌ ZHǒNG SHÈNG じ
hé わせ

Hǎi XIĀN と BĀN CHŪN YŪ RÙ じとろみ
DÒU RŪ スープ

SHĀO き LÌ て ペキンダック

SHÀNG Hǎi MÍNG WÙ HÈI CÙ のスプタ

ターサイと DŌNG ZHÚ の ZI のあっさり
CHǎO め

SHÀNG Hǎi DIǎN XĪN SHĪ が ZUÒ る BĒN
RÌ の DIǎN XĪN

Hǎi Lǎo とトウモロコシ RÙ じ ZHŌNG
GUÓ サテソース WÈI チャーハン

Chugoku Hanten Roppongi Menu



Chugoku Hanten Roppongi

1060013 Tokyo115 Nishiazabu
Oriental Building 1F, Minatoku,
Japan

Opening Hours:

Monday 11:30-14:00 17:00-23:00
Tuesday 11:30-14:00 17:00-23:00
Wednesday 11:30-14:00 17:00-
23:00
Thursday 11:30-14:00 17:00-23:00
Friday 11:30-14:00 17:00-23:00
Saturday 11:30-14:00 17:00-23:00
Sunday 11:30-14:00 17:00-23:00

Made with menulist.menu

 gallery image