

餃子を愛し、 餃子一筋に生きる。



豚バラ肉をじっくり仕込んだ
秘伝の味、絶妙な旨味の配分は
バランス
「門外不出」、是非翠葉餃子を！

翠葉の一番人気、そして美味しい焼き餃子は、
全て自家製手作りでです。この「美味しい！」を
作りだすエッセンスは、皮や具が自家製で
あることはもちろん、皮に具を包む工程も
全て手作業で丁寧に行うとともに、食材への
安心安全管理を実施し、餃子を包んだ後に、
じっくり「熟成」させてから焼き上げている
ところにあります。創業以来、餃子一筋に
命を懸けた「餃子の翠葉」自慢の焼き餃子！
「お待たせいたしました！」
出来たてのアツアツ、パリパリの皮の食感、
薄皮でありながら、口にした時のもちもち感、
翠葉の焼き餃子を是非とも堪能下さいませ。

小皿

中華料理 SuiYo



【翠葉餃子】
熟成翠葉餃子 ¥320

SUIYO gyoza dumplings
これなしでは始まらない!翠葉の定番メニュー!



【炸雲吞】
揚げワンタン ¥450

Deep fried wonton
サクサクワンタンは、特製ダレとビールと一緒に!



【煎小籠包】
焼き小籠包 ¥410

Pan fried xiaolongbao
巷で噂の上海名物!パクパクいけます!



【炸芝麻球】
ごま団子 ¥450

Sesame balls
女性に人気!食後のデザートに!



【水餃子】
水餃子 ¥410

Boiled dumplings
ピリ辛風味。中はとってもジューシー



【焼売】
焼売 ¥300

Pork shumai
肉汁たっぷりのお肉をぎゅっと包みました。



【春巻】
春巻 ¥320

Spring rolls
パリパリ & ジューシー、旨味たっぷり手作り春巻



【杏仁豆腐】
杏仁豆腐 ¥410

Almond jelly
みんな大好き!デザートにも、お菓子にも

小皿

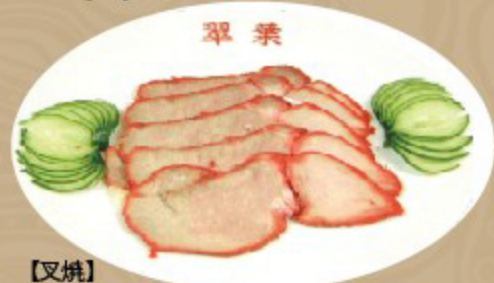
中華料理



【洋葱沙拉】
オニオンサラダ ¥450
Onion salad



【海蜇皮】
クラゲの酢の物 ¥650
Cold jellyfish



【叉焼】
チャーシュー ¥500
Roast pork



【拌黄瓜】
胡瓜のニンニク和え ¥350
Cucumber with garlic



【長葱拌叉焼】
ネギチャーシュー ¥500
Roast pork with green onion



【皮蛋豆腐】
ピータン豆腐 ¥500
Tofu with preserved duck egg



【生姜蒸鶏】
生姜蒸し鶏 ¥500
Steamed chicken with ginger



【榨菜】
味付けザーサイ ¥350
Zasai pickles



【筍絲】
味付けメンマ ¥350
Pickled bamboo

小皿

中華料理



【拌豆芽】
もやし和え物 ¥350
Bean sprouts cold dish



【長葱蒸鶏】
蒸し鶏の冷菜 ¥620
Steamed chicken cold dish



【皮蛋】
ピータン ¥400
Preserved duck egg



【棒棒鶏】
バンバンジー ¥500
Steamed chicken with sesame sauce



【蚕豆拌鶏肉】
そら豆と鶏肉和え ¥450
Tofu with green beans



【泡菜拌小魚】
キムチと干しシラス ¥350
Kimchi with dried whitebait



【雲白肉】
豚バラサラダ ¥450
Pork belly salad



【拌猪耳】
豚耳の和物 ¥500
Pig's ear cold dish



【炸雞翅】
手羽先の香り揚げ ¥390
Deep fried chicken wings