

ドラゴンキッチン「モダンチャイニーズ」で
郷土の食文化に貢献します。

DRAGON'S KITCHEN GROUP



ドラゴンキッチン 益城本店

DRAGON'S KITCHEN MASHIKI

〒861-2236
熊本県上益城郡益城町広崎山下1695-4
TEL.096-360-5851



ドラゴンキッチン ダイナステイ 光の森店

DRAGON'S KITCHEN DYNASTY
HIKARINOMORI

〒869-1108
熊本県菊池郡菊陽町光の森7-8-9
TEL.096-233-4551



チャンチャンガーデン イオンモール熊本店

CHANG CHANG GARDEN

〒861-3106
熊本県上益城郡嘉島町大字
上島字長池2232-1056
(イオンモール熊本1Fレストランゾーン)
TEL.096-237-1224



FU TENG TENG



DRAGON'S KITCHEN

フーテンテン 上通店 〒860-0845 熊本県熊本市中央区上通町5-48 TEL.096-223-5566

※お子様連れのお客様は、他のお客様のご迷惑にならないようマナーをお守りください。
※アルコールをお飲みになられるドライバーの方は、運転代行をお呼びいたしますのでスタッフまでお申し出下さい。

食物アレルギー対応の ご留意事項

当店では、他のメニューと同一の厨房で、共通の調理器具等を使用し調理をしております。そのため、十分な洗浄はしておりますが、微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。当店は食物アレルギー対応は致しておりません。あらかじめご了承ください。



GRAND MENU

小菜 酒菜 冷菜

STARTER, SMALL DISHES, APPETIZER

【小菜 Starter Snacks】

フライドカシューナッツ	¥420(税込¥462)
枝豆の豚脂ニンニク炒め	¥380(税込¥418)
生ザーサイの浅漬け	¥350(税込¥385)
中華風漬物盛合わせ	¥350(税込¥385)
クリームチーズの紹興酒漬け バケット添え	¥580(税込¥638)

【酒菜 / 冷菜 Small Dishes, Appetizer】

おまかせ前菜3種盛り	¥1,280(税込¥1,408)
クラゲと生木耳と胡瓜の和え物	¥830(税込¥913)
蒸し鶏の葱ソース	¥850(税込¥935)
よだれ鶏	¥780(税込¥858)
蒸した三元豚の四川ガーリックソース	¥850(税込¥935)
牛ハチノスの麻辣ソースがけ	¥760(税込¥836)

沙拉

SALADA

お刺身の中華スタイル サラダ	¥1,280(税込¥1,408)
ベーコンと温玉の黒酢サラダ	¥940(税込¥1,034)
韓国のりと生野菜のゴマオイルサラダ	¥790(税込¥869)

日式酒菜

RAW SEAFOOD & LOCAL DISHES

特選 馬刺しの盛合せ [霜降り / 赤身 / コウネ]	¥2,680(税込¥2,948)
馬レバー刺し	¥1,600(税込¥1,760)

港式活海鮮

RAW SEAFOOD DISHES BY "HONGKONG" STYLE

I. 食材をお選び下さい。

A 活蝦	龍蝦(伊勢海老) / 西洋龍蝦(オマール) 明蝦(車海老) / 蝦仁(白海老)	など
B 活鮮魚	石斑魚(ハタ類) / 比目魚(ヒラメ)	など
C 活貝	扇貝(ホタテ) / 鮑(アワビ) / 牡蠣(カキ)	など

II. お好みの調理法をお選び下さい。

1	香港蒸し葱風味(清蒸)	石斑魚 / 比目魚
2	刺身&スープ	石斑魚 / 比目魚 / 龍蝦
3	紹興酒+清湯煮	蝦仁 / 明蝦
4	ニンニク蒸し香港ソース	扇貝 / 鮑 / 牡蠣 / 龍蝦 / 明蝦
5	ニンニク炒め(蒜炒)	蝦仁
6	香港翡翠煮	鮑
7	XO醬炒め or 辛子炒め	扇貝 / 牡蠣 / 龍蝦 / 明蝦

☆その日の在庫や時価はスタッフまでお気軽にお問い合わせ下さい。

特級中式菜

CHINESE HAUTE CUISINE

ふかひれの姿煮	1枚	¥5,400 (税込¥5,940)
鮑の上海煮		¥3,800 (税込¥4,180)
鮑とナマコの上海煮		¥3,200 (税込¥3,520)
北京ダック	1/4羽(4枚)	¥2,500 (税込¥2,750)
	1/2羽(8枚)	¥4,500 (税込¥4,950)
	1羽(16枚)	¥8,800 (税込¥9,680)

麵

NOODLES

担々麵		¥980 (税込¥1,078)
広東風ピリ辛ネギチャーシュー麵		¥1,080 (税込¥1,188)
牛スジ湯麵		¥980 (税込¥1,078)
干し海老と豚肉の焼きビーフン		¥890 (税込¥979)

飯

RICE

カニチャーハン		¥920 (税込¥1,012)
叉焼と青菜の炒飯		¥900 (税込¥990)
鶏のクリスピーチャーハン		¥890 (税込¥979)

粥

CONGEE

チキンとトマトのバジル粥〈1名様分〉		¥480 (税込¥528)
ピータンと蒸し鶏のお粥〈1名様分〉		¥420 (税込¥462)
揚げパン入り豆乳粥〈1名様分〉		¥450 (税込¥495)

湯

SOUP

ふかひれスープ レッドピネガー添え〈2〜3名様分〉	¥1,480 (税込¥1,628)
ふかひれのパイ包みスープ〈1名様分〉	¥980 (税込¥1,078)
五宝漢方蒸しスープ〈1名様分〉	¥1,280 (税込¥1,408)
フォアグラ入り酸辣湯 パイ包みオープン焼き〈1名様分〉	¥1,100 (税込¥1,210)

点心

DIM SUM

自家製春巻き〈2本〉	¥420 (税込¥462)
小籠包〈3個〉	¥380 (税込¥418)
海老蒸し餃子〈3個〉	¥420 (税込¥462)
自家製焼売〈2個〉	¥380 (税込¥418)
海老すり身の湯葉揚げ	¥890 (税込¥979)
豚肉と野菜の湯葉揚げ 蒸籠蒸し〈2本〉	¥680 (税込¥748)

甘 甜

SWEETS

もちもち杏仁豆腐	¥450 (税込¥495)
ゴマ揚げ団子〈3個〉	¥420 (税込¥462)
季節のシャーベット	¥500 (税込¥550)
黒糖豆花	¥580 (税込¥638)

套餐

SET MENU

お2人様より承ります

MONSOON モンスーン 〈お一人様〉 ¥2,800 (税込¥3,080)

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| 1. シェフセレクト前菜2種 | 6. 本日の肉料理 |
| 2. 本日の小菜 | 7. 飯〈1品お選び下さい〉
白飯 / お粥 / パン |
| 3. ふかひれ入り上海スープ | 8. 本日のデザート+ゴマ揚げ団子 |
| 4. お口直しのシャーベット | |
| 5. 本日の海鮮料理 | |

SHANGRI-LA シャングリラ 〈お一人様〉 ¥3,800 (税込¥4,180)

- | | |
|------------------------|--|
| 1. シェフセレクト前菜3種 | 5. 本日の海鮮料理 |
| 2. 蒸し点心2種 | 6. 本日の肉料理 |
| 3. ふかひれ入りパイ包み
上海スープ | 7. 麵・飯〈1品お選び下さい〉
担々麵 / 五目あんかけご飯 / 鶏肉とトマトのバジル粥 |
| 4. お口直しのシャーベット | 8. 本日のデザート+ゴマ揚げ団子 |

CRYSTAL JADE クリスタルジェード 〈お一人様〉 ¥6,000 (税込¥6,600)

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. 福1010特製前菜4種 | 6. 牛フィレ肉のステーキ
トリュフのオイスターソース |
| 2. 本日の小菜 | 7. 麵・飯〈1品お選び下さい〉
ふかひれ餡かけご飯 / ふかひれ餡かけ湯麵 |
| 3. 蒸し点心3種 | 8. 本日のデザート+ゴマ揚げ団子 |
| 4. ふかひれと乾貨の旨味
極上蒸しスープ | |
| 5. 本日の特選海鮮料理 | |

DYNASTY ダイナスティ 〈お一人様〉 ¥10,000 (税込¥11,000)

- | | |
|---|---|
| 1. 福1010特製前菜4種 | 5. 牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め |
| 2. 蒸し点心2種 | 6. 北京ダック |
| 3. ふかひれの姿煮(小排翅) | 7. 麵・飯〈1品お選び下さい〉
ふかひれ餡かけご飯 / ふかひれ餡かけ湯麵 |
| 4. 本日の生簀海鮮料理
<small>※内容はスタッフにご確認下さい。</small> | 8. 本日のデザート+ゴマ揚げ団子 |

単点菜

A LA CARTE

【海鮮 Sea Food】

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 海老のチリソース煮 | ¥1,080 (税込¥1,188) |
| 海老のマヨネーズ炒め | ¥1,080 (税込¥1,188) |
| 海老のピリ辛マヨネーズ炒め | ¥1,080 (税込¥1,188) |
| イカのXO醤炒め | ¥1,100 (税込¥1,210) |
| イカのピリ辛マヨネーズ チーズオープン焼き | ¥880 (税込¥968) |

【肉 Meat】

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 三元豚の黒醋酢豚 | ¥1,080 (税込¥1,188) |
| スペアリブの梅酢炊き | ¥1,280 (税込¥1,408) |
| 三元豚の回鍋肉 | ¥980 (税込¥1,078) |
| 牛フィレ肉のブラックビーンズ炒め | ¥1,980 (税込¥2,178) |
| 牛フィレ肉のステーキ 野菜のフリットとオイスターソース | ¥1,980 (税込¥2,178) |
| 牛ホルモンと野菜の中華味噌炒め 鉄板焼き | ¥980 (税込¥1,078) |
| 若鶏の唐揚げ 香味ソース添え | ¥850 (税込¥935) |
| 鶏とカシューナッツの辛子炒め | ¥780 (税込¥858) |
| 豚肉と生木耳の卵炒め | ¥850 (税込¥935) |

【豆腐・野菜 Tofu & Vegetables】

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 福天麻婆豆腐(牛スジ肉入り) | ¥880 (税込¥968) |
| 福天白麻婆豆腐 | ¥780 (税込¥858) |
| 青菜と湯葉のニンニク塩炒め(清炒) | ¥800 (税込¥880) |
| アサリと青菜の紹興酒炒め | ¥920 (税込¥1,012) |
| 白菜と干し海老の炒め | ¥820 (税込¥902) |
| ピリ辛春雨土鍋煮込み | ¥850 (税込¥935) |