

## 東北牧場野菜オリジナルメニュー

Pesticide-free vegetable from Tohoku Bokujo  
original menu



### 本日の青菜炒め

To day's pan fried green veg

¥1,300 (税込¥1,430)

味つけは下記の4種からお選びください

Please choose from the following 4 flavors

---

・ オイスターソース ・ <sup>シャージャン</sup> 蝦醬 ・ 塩 ・ XO 醬  
Oyster sauce    Shrimp sauce    Salt    XO sauce

---



### 野菜の蒸籠蒸しバーニャカウダー

Steamed veg with bagna cauda sauce

¥1,300 (税込¥1,430)

ソースは下記の2種からお選びください

Please choose one of the two sauces below

---

・ 胡麻ソース ・ <sup>シャージャン</sup> 蝦醬ソース  
sesame sauce    Shrimp sauce

---



牧場ハーブと唐辛子のスパイスソルト

### 鶏肉と野菜のクリスピー炒め

chicken and veg's crispy fried spicy salted

¥1,400 (税込¥1,540)

### 牧場青玉子の蟹玉

chinese style brand egg omelet with crab meat

¥1,800 (税込¥1,980)

料理長おすすめ 前菜の盛り合わせ ¥1,200 (税込¥1,320)  
Chife' s spiciiedl appetizer

三種前菜盛り合わせ ¥1,500 (税込¥1,650)  
Assorted appetizers

蒸し鶏の冷製仕立て ¥1,200 (税込¥1,320)  
Cold steamed chicken

---

4種のソースからお一つお選びください ・葱ソース・香味醤油ソース・胡麻ソース・麻辣ソース  
Please choose one of the two sauces below green onion sauce flavored soy sauce sesame sauce spicy sauce

---

自家製蜜漬け叉焼肉 ¥1,200 (税込¥1,320)  
Homemade honey pickled Char-siu

クラゲの冷製仕立て ¥1,200 (税込¥1,320)  
Cold jellyfish

彩り野菜の甘酢漬け ¥800 (税込¥880)  
Sweet and sour colorful pickled

シャンツァイ  
香菜のエスニックサラダ ~青山椒の香り~ ¥1,000 (税込¥1,100)  
coriander ethnic salad

ザーサイ ¥500 (税込¥550)  
Szechuan pickles



料理長おすすめ 前菜の盛り合わせ



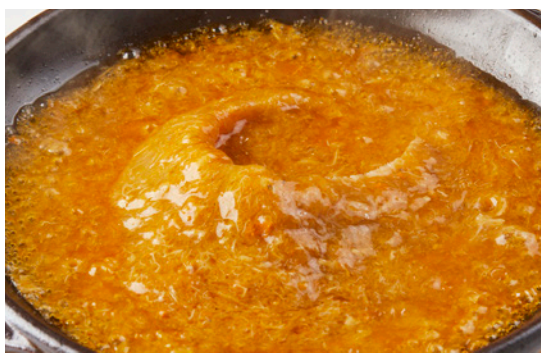
三種前菜盛り合わせ



香菜のエスニックサラダ



フカヒレの姿煮 (小) ¥4,000 (税込¥4,400)  
 Braised shark fin (大) ¥7,000 (税込¥7,700)



フカヒレの姿煮 (小) ¥4,500 (税込¥4,950)  
 ~上海蟹ソース~ (大) ¥7,500 (税込¥8,250)  
 Braised shark fin  
 ~ shanghai crab sauce ~



フカヒレの餡かけ石鍋炒飯

Shark fin stone pot fried rice with bean paste

香ばしく焼けた炒飯に濃厚なフカヒレをのせ、あつあつの石鍋でご提供する至福の一品です。

ほぐし

Shark fin flakes

・~醤油煮込み~  
 "Stewed in soy sauce"

¥2,800 (税込¥3,080)

・~上海蟹ソース~  
 "Shanghai crab sauce"

¥3,300 (税込¥3,630)

姿煮

Whole boiled

・~醤油煮込み~  
 "Stewed in soy sauce"

¥4,200 (税込¥4,620)

・~上海蟹ソース~  
 "Shanghai crab sauce"

¥4,700 (税込¥5,170)

フカヒレスープ

Shark fin soup

(小) ¥1,200 (税込¥1,320)

(大) ¥2,400 (税込¥2,640)

蟹肉入りフカヒレスープ

Shark fin soup with crabmeat

ズワイ蟹とフカヒレがたっぷりのスープです。

(小) ¥1,300 (税込¥1,430)

(大) ¥2,600 (税込¥2,860)

フカヒレと上海蟹のスープ

Shark fin and Shanghai crab soup

(小) ¥1,400 (税込¥1,540)

(大) ¥2,800 (税込¥3,080)

野菜と玉子スープ

Vegetable and egg soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)

クリームコーンスープ

Cream corn soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)

酸辣湯

Sour and spicy soup

(小) ¥600 (税込¥660)

(大) ¥1,200 (税込¥1,320)



蟹肉入りフカヒレスープ



クリームコーンスープ





海老のチリソース ¥1,600 (税込¥1,760)  
Shrimp with chili sauce

海老のプリプリ!オリジナルのチリソースでお楽しみください。



海老のマヨネーズ ¥1,600 (税込¥1,760)  
Shrimp with mayonnaise

---

季節野菜の炒めの味つけは  
下記の3種からお選びください

Seasoning for stir-fried seasonal vegetables  
Please choose from the following 3 types

---

・ 蝦醬 ・ 塩 ・ XO 醬  
Shrimp sauce Salt XO sauce

---

海老と季節野菜の炒め ¥1,600 (税込¥1,760)  
Stir-fried shrimp and seasonal vegetables

---

帆立と季節野菜の炒め ¥1,600 (税込¥1,760)  
Stir-fried scallops and seasonal vegetables

---

イカと季節野菜の炒め ¥1,500 (税込¥1,650)  
Stir-fried squid and seasonal vegetables

---

八宝菜 ¥1,600 (税込¥1,760)  
Stir-fried Vegetables and  
Meat in Starchy Sauce

白身魚の辛味煮込み ¥1,500 (税込¥1,650)  
Spicy stewed of white fish



白身魚の辛味煮込み



フィリー特製酢豚 ¥1,600 (税込¥1,760)  
プラムの香り

Filly special sweet and sour pork  
"perfume of plums"

柔らかく煮た豚バラ肉をカリッと香ばしく揚げ、  
自社農場・東北牧場の山ぶどうを使用した特製  
黒酢ソースで仕上げました。



鶏もも肉の薬味ソース ¥1,500 (税込¥1,650)  
(ソース別添え)

Chicken with condiment sauce (with sauce)

カリッとジューシーな鶏肉に、お好みで  
甘酢ダレをかけてお楽しみください。

鶏肉と朝天唐辛子の辛味炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Spicy stir-fried chicken and hot peper

青山椒と三種類の唐辛子の辛味を楽しめる一品です。

牛肉のオイスターソース炒め ¥1,600 (税込¥1,760)

Stir fried beef with oyster sauce

豚肉とキャベツの味噌炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Stir fried pork and cabbage with miso

牛肉とピーマンの細切り炒め ¥1,600 (税込¥1,760)

Stir-fried shredded beef and colorful peppers

鶏肉とカシューナッツの炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Stir-fried chicken and cashew nuts

豚肉と茄子の辛味炒め ¥1,500 (税込¥1,650)

Sweet and spicy stir-fried pork and eggplant

## 麺 Noodles

---



担々麺

### 担々麺

Dandan spicy noodles

¥1,300 (税込¥1,430)

### 五目汁そば

Seafood and veg mixed  
with soup noodles

¥1,300 (税込¥1,430)



五目汁そば

### 海老入り汁そば

Soup Soba with Shrimp

¥1,400 (税込¥1,540)

### 五目焼きそば

Seafood and veg mixed  
pan fried noodles

¥1,300 (税込¥1,430)



五目焼きそば

### 海老入り焼きそば

"YAKISOBA" with shrimp

¥1,400 (税込¥1,540)

- 焼きそばは「かた焼きそば」もできます。

## おこげ Crispy Rice Fried

---

### 五目おこげ

Gomoku scorched rice

¥1,400 (税込¥1,540)

### 海鮮おこげ

Seafood scorched rice

¥1,600 (税込¥1,760)



海鮮おこげ





五目炒飯

### 五目炒飯

Mixed gomoku fried rice

¥1,300 (税込¥1,430)

### 蟹肉炒飯

Crab meat fried rice

¥1,500 (税込¥1,650)



野草と高菜の炒飯

### 海老炒飯

Shrimp fried rice

¥1,400 (税込¥1,540)

### 野草と高菜の炒飯

Wild herb and mustard greens fried rice

¥1,200 (税込¥1,320)

直営農場「東北牧場」で採れる野草を使用したフリーオリジナル炒飯です。

## 石焼き 麻婆豆腐（黒・白・赤） 各 ¥1,100 (税込¥1,210)

Mabo tofu (We have black, white, red.)

オススメ



黒

「四川豆板醤」「ピー梁豆板醤」「香辣醬」と刺激的な青山椒、自家製ラー油で仕上げたフリー特製「黒麻婆豆腐」です。

異なる味わいの  
3種類食べ比べがおすすめです。



白

四川料理の味を支える塩の源を感じる麻婆豆腐です。



赤

新感覚な洋風麻婆豆腐です。3種類の中では一番辛い逸品です。

ライス ¥200 (税込¥220)

Rice



海老のすり身パン包み揚げ(4個)

Deep-fried shrimp paste wrapped in bread

¥600 (税込¥660)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※4個以上のご注文で1個単位から追加できます。

自家製焼売(3個)

homemade shumai 3 pieces

貝柱たっぷりの自家製シューマイです。

¥450 (税込¥495)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※3個以上のご注文で1個単位から追加できます。

春巻き(2本)

Spring Roll 2 pieces

じっくり揚げた皮パリパリの自家製春巻きです。

¥400 (税込¥440)

追加(1個) ¥200 (税込¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

餃子(3個)

Chinese style dumpling 3 pieces

東北牧場の野草入りの皮で

野菜たっぷりの餡を包みました。

¥450 (税込¥495)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※3個以上のご注文で1個単位から追加できます。

海老蒸し餃子(2個)

Shrimp steamed dumplings

¥300 (税込¥330)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

大根餅(2個)

Radish rice care

¥300 (税込¥330)

追加(1個) ¥150 (税込¥165)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。

小籠包(2個)

Xiaolongbao

¥400 (税込¥440)

追加(1個) ¥200 (税込¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。



海老のすり身パン包み揚げ



自家製焼売



春巻き



餃子

### 杏仁豆腐

Almond jelly

とろけるくちどけ杏仁豆腐です。

¥300 (税込 ¥330)

### マンゴープリン

Mango pudding

ゴロっと果肉が入ったなめらかマンゴープリンです。

¥400 (税込 ¥440)

### 胡麻団子 (2 個)

Sesame dumpling 2 pieces

¥400 (税込 ¥440)

追加 (1 個) ¥200 (税込 ¥220)

※2個以上のご注文で1個単位から追加できます。



杏仁豆腐



マンゴープリン



胡麻団子

## 野草と野菜のゼリー

Wild herb and vegetable jelly

東北牧場で採れた野草・野菜を使ったゼリーです。



### たんぽぽ入り ライチ紅茶ゼリー

¥400 (税込¥440)

Wild herb and vegetable jelly  
Lychee tea jelly with dandelion

ほどよいライチの甘さと東北牧場で採れた  
野草・野菜を使ったおすすめの一品。



タンポポ



### クマザサ入り 仙草ゼリー

¥400 (税込¥440)

Senso jelly with Kumazasa



クマザサ

各 ¥400 (税込¥440)

※野草は季節などによって変わります。スタッフにご確認ください。

\*Wild herbs may change depending on the season. Please check with our staff.



ギシギシ



柿の葉



ヤーコン



ケール