

季節の調理長おすすめコース



※写真は4名様用です。

極上コース

お一人様 5,000円 税込 5,500円 2名様より承ります。

時菜三拼盆 ・前菜三種
 鮮魚滑沙拉 ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
 文思豆腐魚翅湯 ・細切り豆腐とふかひれのスープ
 北京烤鴨片 ・敦煌風北京ダック
 XO炒蝦球 ・大海老のXO醬炒め

公保和牛肉 ・和牛の甘辛炒め
 蒸大扇貝 ・殻付きホタテ貝柱の蒸し物特製柚子ソース仕立て
 四川式麻婆 ・四川麻婆豆腐
 白飯和咸菜 ・白ご飯と漬物
 自家製杏仁 ・自家製杏仁豆腐

※お一人様プラス165円(税込)で炒飯に変更出来ます。



団欒コース

2名様より承ります。 お一人様 3,000円

税込 3,300円

魚滑沙拉 ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
 文思豆腐魚翅湯 ・細切り豆腐とふかひれのスープ
 点心二種 ・揚げ物と蒸し物
 青椒牛肉絲 ・牛肉とピーマンの細切り炒め
 干焼蝦仁 ・海老のチリソース
 黒醋里脊 ・国産豚ヒレ肉の黒酢の酢豚
 麻婆豆腐 ・四川麻婆豆腐
 白飯和咸菜 ・白ご飯と漬物
 杏仁豆腐 ・自家製杏仁豆腐

※お一人様プラス165円(税込)で炒飯に変更出来ます。

季節コース

2名様より承ります。 お一人様 4,000円

税込 4,400円

時菜三拼盆 ・前菜三種
 鮮魚滑沙拉 ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
 文思豆腐魚翅湯 ・細切り豆腐とふかひれのスープ
 魚子芙蓉蝦仁 ・海老と卵白の塩味煮込み トピコのせ
 北京金醬肉糸 ・豚肉の北京風甘味噌炒め 餅包み
 白灼魷魚 ・県産イカと青菜の湯引き 特製醤油かけ
 醬牛肉沙拉 ・国産牛すね肉と夏野菜の冷製カルパッチョ
 四川式麻婆 ・四川麻婆豆腐
 白飯和咸菜 ・白ご飯と漬物
 自家製杏仁 ・自家製杏仁豆腐

※お一人様プラス165円(税込)で炒飯に変更出来ます。

中国料理敦煌で

是非食べて頂きたい一品

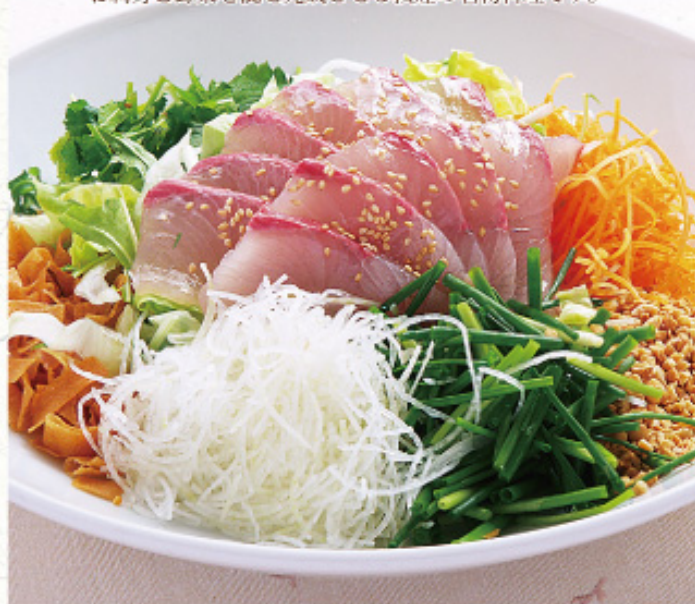
前菜・海鮮

魚滑沙拉

敦煌名物 鮮魚のまぜませサラダ

1,290円 税込1,419円 (大)1,980円 税込2,178円

お客様の目の前で自家製オイルと自家製醬油をかけ、お刺身と野菜を混ぜ完成させる敦煌の名物料理です。



特選

乾焼大明蝦

大海老のチリソース

1,290円 税込1,419円

酸味、甘み、辛みが絶妙なチリソースは敦煌の人気商品。旨みの多い大海老を使用し食べる楽しさと、満足感を与えた大海老のチリソースは他では味わえない美味しさです。



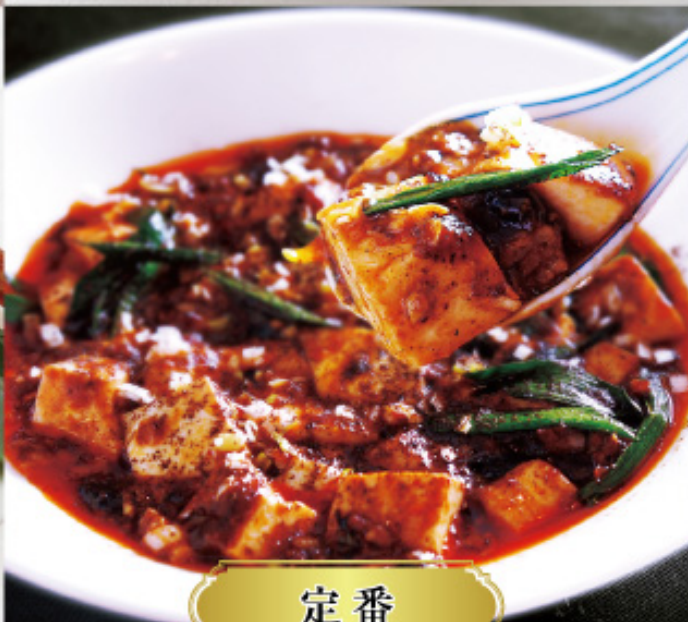
定番

香酢咕唠猪肉

国産豚ヒレ肉の黒酢の酢豚

990円 税込1,089円

黒酢には美容と健康に幅広く働きかけるアミノ酸が豊富に含まれています。更に疲労回復や血流改善にも役立ち生活習慣病予防に有効です。黒酢の酢豚を食べる身体の中から美しく健康になりましょう。



定番

四川麻婆豆腐

師伝土鍋マーボー豆腐

(大)1,380円 税込1,518円 (小)890円 税込979円

引き継がれた伝統の美味しさ。敦煌の看板商品として創業以来愛されている本格四川麻婆豆腐を是非ご賞味ください。

創業から約半世紀。敦煌の長い歴史の中で、もっとも愛された品々をご紹介します。
先人たちから受け継いだ味、そして技。職人たちがこだわり抜いて作った絶品料理を
是非ご堪能ください。

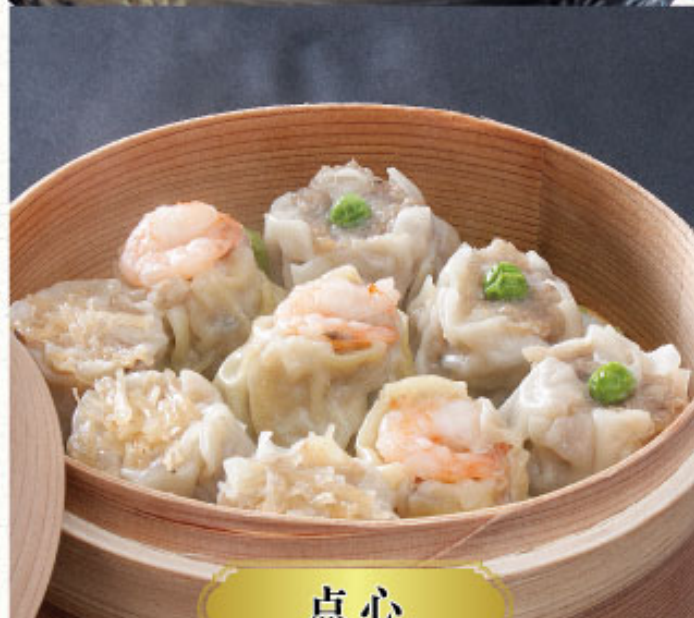


鍋 粍

什錦鍋粍

おこげ 五目あんかけ (醤油味)
1,120円 税込1,232円

おこげ料理はお客様の目の前で熱々のおこげに五目あんをかけて召し上がっていただくライブ感ある名物料理です。



点 心

三味黒猪焼売

店内仕込みの三色黒豚焼売

(9個) 980円 (6個) 690円 (3個) 380円
税込1,078円 税込759円 税込418円

鹿児島産黒豚を贅沢に使用した自家製握り焼売です。
黒豚本来の旨みそのままの焼売に海老、干し貝柱、グリーン
ピースをトッピングした3種の味をお楽しみください。

麵

師伝白胡麻担々麵 //

師伝白胡麻担々麵
850円 税込935円

敦煌オリジナルの自家製煮かえしで作る自慢の逸品です。
辛さとしびれの絶妙なバランスは、とりこになり長年愛
されています。



敦煌名物
桃まんじゅう



デザート

正宗杏仁豆腐

絶品!! 自家製杏仁豆腐

390円 税込429円

杏仁豆腐は杏の種の核を使用し丁寧に裏ごししております。杏
仁の風味を最大限に生かすと同時になめらかな食感に仕上げて
おります。桃まんじゅうは生地山口県産小麦「せとらら」
を使用しリニューアル。程よい甘さのオリジナルカスタード餡
がたまらないお土産にも最適な絶品中華スイーツです。

寿桃包子

カスタード桃まんじゅう

(2個) 390円 税込429円

海鮮湯麺

海鮮と季節の野菜がたっぷり入ったあんかけたん麺です。
塩味をベースにガーリッククを効かせ、旨味が凝縮した一押しのだん麺です。

敦煌
おすすめ



海鮮湯麺

50 野菜たっぷり海鮮たん麺 980円 税込1,078円

敦煌の
大人気麺



海鮮炒麺

130 海鮮たっぷりあんかけ焼そば(醤油味)
1,290円 税込1,419円

海鮮をふんだんに使用した敦煌自慢のあんかけ焼きそばです。

海鮮炒麺

敦煌の焼きそばの麺は「蒸す」「茹でる」「焼く」の三つの手間をかけ作っています。蒸すことによりもちもちの食感を出しそこから茹で上げ、最後に表面を高温の鍋でパリッと焼き上げることで表面はカリッとしたもちもちの食感に仕上げています。敦煌で長年親しまれたあんかけ焼きそばを是非ご賞味くださいませ。

調理長
おすすめ



師伝白胡麻担々麺

46 師伝白胡麻担々麺 // 850円 税込935円

敦煌オリジナルの自家製煮かえして作る自慢の逸品です。
辛さとしびれの絶妙なバランスは、とりこになり長年愛されています。



叉焼肉麺

48 中華そば 720円 税込792円

昔ながらのなつかしい醤油らーめんです。



海鮮炸麺

62 海鮮揚げそば 890円 税込979円

海鮮と野菜たっぷりのあんをかけた
固焼きそばです。



八宝菜炒麺

57 野菜たっぷりあんかけ焼きそば 890円 税込979円

野菜たっぷりの五目あんをのせた
あんかけ焼きそばです。



什錦湯麺

59 五目たん麺 890円 税込979円

野菜たっぷりの五目あんをかけた
醤油味のたん麺です。

らーめん
拉麺



黒酸辣湯麺

94 黒サンラーたん麺 // 890円 税込979円

中国鎮江黒酢と黒醤油で仕上げた大人のサンラーたん麺。



刀削麺

58 刀削麺 ~特製肉みそ黒酢風味~ /

880円 税込968円

スパイスの効いた特製肉みそと五目野菜に絡めて、本場の
味を忠実に再現した「刀削麺」をお召し上がりください。



国産野菜白湯拉麺

49 国産野菜白湯らーめん /

810円 税込891円

国産の野菜をたっぷり使用し豚骨ベースの白湯スープに
仕上げた野菜がしっかりとれるらーめんです。

敦煌
お薦め



蟹爪烩天津飯

56 蟹爪あんかけ天津飯

980円 税込1,078円

天津飯にベニズワイガニの爪をあしらいました。とろとろの絶妙な玉子にズワイガニの銘をたっぷりかけたちょっと贅沢な天津飯です。

蟹爪烩天津飯

とろとろの絶妙な卵にズワイガニの銘をたっぷりかけた贅沢な天津飯です。

敦煌の
人気飯



八宝菜烩飯

54 具沢山五目中華飯 880円 税込968円

海鮮類、豚肉、野菜がたっぷり入った食べ応えある中華飯です。

八宝菜烩飯

海老・イカなどの海鮮類と豚肉、そして白菜、キャベツ、人参、筍など、たっぷりのお野菜が入った具沢山の中華飯です。美容と健康に野菜をたっぷり摂りたい方におすすめの逸品です。



生菜炒飯

51 敦煌名物レタスチャーハン
780円 税込858円
レタスを入れた敦煌で1番人気の
チャーハンです。



蝦仁炒飯

53 エビチャーハン
920円 税込1,012円
大きなエビが入った贅沢なチャーハン
です。



XO炒飯

52 XOチャーハン /
890円 税込979円
XO醬とガーリックを効かせた
ピリ辛炒飯です。



香味蟹肉炒飯

55 紅ズワイたっぷり蟹チャーハン
1,180円 税込1,298円
紅ズワイ蟹をたっぷり使用した贅沢な
チャーハンです。



白粥

56 白粥 490円 税込539円
57 白粥小 290円 税込319円



ハーフラーメン

104 ハーフラーメン……390円 税込429円

105 ハーフチャーハン…390円 税込429円

60 お子様セット……790円 税込869円
(ラーメン 又は チャーハン)

唐揚げ、海老天、ポテトフライ、フルーツ、
オレンジジュースなど ※一部変更になる場合があります。

◎お子様セットは小学生以下のみ承ります。

New



魚香肉絲烩

95 チンジャオロースー飯 //
880円 税込968円
ピリ辛のタレでご飯に合う逸品に仕上げております。



魚翅烩炒飯

41 ふかひれあんかけチャーハン
1,580円 税込1,738円

瞬時に炒めた香ばしい炒飯にたっぷりの
ふかひれのあんをかけた贅沢な炒飯です。



ライスセット 各350円 税込385円

110 中ライス 55 白粥

(中ライス又はお粥・サラダ・スープ・漬物)
※すべてのメニューに追加出来ます。

107 大ライス……260円 税込286円

108 中ライス……210円 税込231円

109 小ライス……160円 税込176円



山口県産長州どり使用！
長州どりを低温で
しっかりと仕上げました。

口水鶏片

5 よだれ鶏 //

690円 税込759円

よだれが出るほどに美味しいと言われこの名が付いた
四川名菜。低温調理で仕上げ、自家製の辣油がアクセントに
なっています。



鮮菜沙拉

2 大地の恵みサラダ

780円 税込858円

休への思いやりを大切にした
ヘルシーなサラダです。



雲白肉片

16 四元豚のウンパイルー //

790円 税込869円

皮つき四元豚使用。
フレッシュガーリックの効いた
四川ソースは病みつきになります。



棒棒鶏絲

4 蒸し鶏の胡麻ソースかけ /

(パンパンチー) 690円 税込759円

胡麻の成分ゴマリグナンが若返りを
助けると言われています。



海蜇皮

1 くらげと彩り野菜の中華マリネ

790円 税込869円

コリコリのクラゲを色とりどりの
野菜と甘酢で漬けました。



敦煌的沙拉

11 復刻敦煌オリジナルサラダ /

780円 税込858円

30年前人気の敦煌サラダが当時の味で復刻。
ピリッと辛口で野菜も海鮮もたっぷりです。



魚滑沙拉

7 敦煌名物 鮮魚のまぜまぜサラダ

1,290円 税込1,419円

11(大) 1,980円 税込2,178円



海鮮酸辣湯

海鮮たっぷりサンラータン //

12 890円 税込979円

312 (小) 590円 税込649円

おなじみのサンラータンに海鮮を入れました。
辛くて酸味のあるスープは新陳代謝を良くし体に
優しい黒酢で本格的な味わいに仕上げています。



魚翅上湯

ふかひれスープ

8 980円 税込1,078円

332 (小) 680円 税込748円

コラーゲンの代名詞、ふかひれスープに使用
するスープは天然素材から出たうまみ成分
たっぷりのスープです。



蟹肉魚翅湯

かに肉入りふかひれスープ

9 1,090円 税込1,199円

332 (小) 790円 税込869円

ふかひれと蟹肉を入れた贅沢なスープです。

数壇餃子は国産黒豚を使用。
肉汁あふれるジューシーな味わいです。

黒猪餃子

黒豚肉汁羽根付きギョーザ

- 63 (5個) 490円 税込539円
65 (10個) 890円 税込979円



小龍包

上海ショウロンポウ

- 67 (3個) 490円 税込539円
68 (6個) 890円 税込979円

熱々のショウロンポウをお召し上がりください。



鹿児島産黒豚を贅沢に使用した
自家製握り焼売です。

三味黒猪焼売

店内仕込みの三色黒豚焼売

- 92 (9個) 980円 税込1,078円
黒豚焼売、黒豚海老焼売、黒豚貝柱焼売 各3個
91 (6個) 690円 税込759円
黒豚焼売、黒豚海老焼売、黒豚貝柱焼売 各2個
90 (3個) 380円 税込418円
黒豚焼売、黒豚海老焼売、黒豚貝柱焼売 各1個



New



黒猪水餃

黒豚肉汁水餃子

- 61 (5個) 490円 税込539円
64 (10個) 890円 税込979円

黒豚の旨味と肉汁をもちもちの皮で包んだ
水餃子です。

New



芝士蝦春捲

- 69 天然海老たっぷりチーズ春巻き
(3本、6切) 720円 税込792円
プリプリの天然海老とチーズ・コーン・
じゃが芋などを巻いた春巻きです。

New



魚翅什錦春捲

- 66 ふかひれ入り五目春巻き
(3本、6切) 860円 税込946円
五目春巻きにふかひれを入れた贅沢な
逸品です。

New



黒猪紫蘇鍋貼

黒豚羽付きしそ餃子

- 83 (5個) 560円 税込616円
84 (10個) 960円 税込1,056円

黒豚の旨味と肉汁、そして紫蘇の風味がお口の中いっぱいに
広がる新感覚の餃子です。

敦煌
名物



四川麻婆豆腐

師伝土鍋マーボー豆腐

大 14 1,380円 税込1,518円

小 13 890円 税込979円

熱々の土鍋の蓋を開けると四川花椒（シセンファージュウ）の香りが広がり食欲を掻き立てます。先人より受け継いだ深みのある味わいは、口福をもたらす中国料理の真髄へと導きます。

四川麻婆豆腐

引き継がれた伝統の美味しさ。敦煌の看板商品として創業以来愛されている本格四川麻婆豆腐を是非ご賞味ください。

カシューナッツには20種類もの栄養素が含まれています。

宮保鶏丁



敦煌
逸品

宮保鶏丁

29 若鶏とカシューナッツの甘辛炒め……890円 税込979円



炒青菜

17 青梗菜のガーリック炒め
980円 税込1,078円

中国野菜の青梗菜をガーリックを効かせ強火で炒めました。



四元豚使用の豚の角煮

東坡肉

28 四元豚・トロトロ豚の角煮
980円 税込1,078円

オリジナル香辛料でじっくりと火を通しトロトロに仕上げております。
旨味が凝縮した新しい角煮をご賞味ください。



魚香茄子

19 茄子と挽肉の香り辛口炒め
(マーボーナス) 790円 税込869円

高温で揚げた茄子を、生姜・ニンニクの絶妙な味付けで調理しております。



蟹肉包蛋

20 甘酢あんのカニ玉
790円 税込869円

こだわり製法で作ったカニ玉です。
コクが有りミネラルを含んだ卵の味は匠の味です。



青椒牛肉絲

22 牛肉とピーマンの細切り炒め
890円 税込979円

中華の定番「チンジャオロース」。
オイスターソースでコクのある味いに仕上げております。



黒椒牛肉片

21 国産牛の黒胡椒炒め
1,390円 税込1,529円

柔らかい国産牛を季節野菜と共に黒胡椒とオイスターソースで炒めました。



八宝菜

18 八宝菜 980円 税込1,078円

色々な食材が入って栄養バランス抜群!



ライスセット 10 中ライス 86 白粥
各350円 税込385円
(中ライスは又はお粥・サラダ・スープ・漬け物)
※すべてのメニューに追加出来ます。

107 大ライス…… 260円 税込286円
108 中ライス…… 210円 税込231円
109 小ライス…… 160円 税込176円



咕啾猪肉

25 国産豚ヒレ肉のおなじみの酢豚

980円 税込1,078円

柔らかい国産豚ヒレ肉のトマトベースの酢豚です。



油淋鶏腿

26 骨付き鶏モモ肉のパリパリ揚げ
薬味ソース

980円 税込1,078円

骨付きの鶏腿肉をジューシーに蒸し、
高温の油でカリッと揚げ、
特製薬味ソースをかけました。



油淋鶏

27 骨なし鶏モモ肉の薬味ソース

780円 税込858円

骨なしの鶏もも肉をジューシーに揚げ
特製薬味ソースをかけました。



回鍋肉

30 四元豚のホイコーロー

890円 税込979円

キャベツはビタミンリを多く含む胃腸障害に有効とされています。
蒸し豚の必須アミノ酸との相性もよくバランスのとれた一品です。



韭菜肝片

35 ニラとレバーの香り炒め

890円 税込979円

レバーのビタミンB1とニラのアリシンは相性がよく疲労回復に
うってつけの料理です。



軟炸子鶏

28 若鶏の唐揚げ山椒塩で

760円 税込836円

特製たれに漬け込みジューシーに
仕上げました。
山椒塩をつけてお召し上がり下さい。



ライスセット 中ライス 白粥
各350円 税込385円

(中ライスは又はお粥・サラダ・スープ・漬け物)
※すべてのメニューに追加出来ます。

17 大ライス…… 260円 税込286円

18 中ライス…… 210円 税込231円

19 小ライス…… 160円 税込176円



XO炒海鮮

34 海鮮の XO 醬炒め

1,290円 税込1,419円

三種の海鮮をたっぷり野菜と共に高級調味料「XO醬」で炒めました。



大叶炒烏賊

青じその風味が口の中に広がる逸品です。

15 甲イカの青じそ炒め

1,280円 税込1,408円

プリプリの甲イカを花切りにし、青じそ、隠し味のガーリックであっさりと炒めました。青じその風味が口の中に広がる逸品です。



油淋脱皮蟹

36 ソフトシェルクラブの唐揚げ風味ソース

1,280円 税込1,408円

殻ごと食べれる脱皮蟹をから揚げにし、特製薬味ソースをかけました。



魚滑沙拉

7 敦煌名物 鮮魚のまぜまぜサラダ

1,290円 税込1,419円

11(大)1,980円 税込2,178円



魚翅鍋耙

17 おこげ ふかひれあんかけ (醤油味)

1,480円 税込1,628円

18 おこげ 五目あんかけ (醤油味)

1,120円 税込1,232円

ふかひれをたっぷり使用した贅沢なおこげです。



白汁蝦仁

32 海老のマヨネーズ炒め

910円 税込1,001円

人気のエビマヨです。特製マヨネーズソースが、ふりふりの海老とよく合います。



乾焼蝦仁

31 海老のチリソース //

990円 税込1,089円

トマト味のチリソースは日本生まれ。程よいトマトの酸味は海老の持ち味を最大限に引き出してくれます。



具沢山のあんをかけて「ジュワー」という音と共に楽しみたい逸品です。

敦煌
新名物

三味黒猪焼売

鹿児島産黒豚を贅沢に使用した自家製握り焼売です。
三種の味をお楽しみください。

三味黒猪焼売

店内仕込みの 92 (9個) 980円 税込1,078円

三色黒豚焼売 91 (6個) 690円 税込759円

90 (3個) 380円 税込418円

鹿児島産黒豚を贅沢に使用した自家製握り焼売です。黒豚本来の旨みそのままの焼売に海老、干し貝柱、グリーンピースをトッピングした3種の味をお楽しみください。



香酢咕咾猪肉

黒酢には美容と健康に幅広く働きかけるアミノ酸が豊富に含まれています。更に疲労回復や血流改善にも役立ち生活習慣病予防に有効です。黒酢の酢豚を食べて身体の中から美しく健康になりましょう。

敦煌
新名物



香酢咕咾猪肉

24 国産豚ヒレ肉の黒酢の酢豚 990円 税込1,089円



生炒明蝦

32 大海老の天然塩炒め 1,290円 税込1,419円

ぷりぷりの大海老を季節野菜と共にあっさり塩味で炒めました。



乾焼大明蝦

33 大海老のチリソース // 1,290円 税込1,419円

酸味、甘み、辛みが絶妙なチリソースは数々の人気商品。旨みの多い大海老を使用し食べる楽しさと、満足感を与えた大海老のチリソースは他では味わえない美味しさです。



紅焼鮑魚

40 あわびの醤油煮 4,200円 税込4,620円

極上あわびを贅沢に煮込んだ特選料理です。

特選
どんぐり
せん



両吃蝦仁

12 エビチリとエビマヨ /

1,390円 税込1,529円

人気の海老料理の盛り合わせ。紅白でお祝いの席でもどうぞ。



北京烤鴨

北京ダック 114 (4切れ) 2,600円 税込2,860円

45 (8切れ) 5,200円 税込5,720円

中華名菜。香ばしくパリパリに焼いた皮をお野菜と一緒にクレープに包んでどうぞ。



紅焼排骨

44 ふかひれの姿煮 6,800円 税込7,480円

最高級料理としてこの上ない絶品です。コラーゲンを多く含む体の中から美しくなるふかひれは、べっぴん料理にふさわしい一品です。

美味しさの手間

杏仁豆腐を作る際、杏の種の核を使用。杏仁の風味を最大限に生かすため、丁寧に裏ごし。この手間が数煌の杏仁豆腐の美味しさの秘訣です。



正宗杏仁豆腐

71 絶品!!自家製杏仁豆腐
390円 税込429円

チャイニーズスイーツ

甜点心

敦煌名物

桃まんじゅう

40年間ベストセラーの桃まんじゅう。生地は山口県産小麦「せとくらら」を使用しリニューアル致しました。ふっくらした生地の中身はオリジナルのカスタード餡。程よい甘さが特徴の数煌を代表するスイーツです。



寿桃包子

70 カスタード桃まんじゅう
(2個) 390円 税込429円



台湾冰淇淋

70 台湾風マンゴーかき氷
590円 税込649円

オリジナルキャラメルパンとふわふわ食感のかき氷、濃厚マンゴーソースでどうぞ。



炸餅卷冰淇淋

76 もちもち春巻とバニラアイスのキャラメルソース
450円 税込 495円

高級ハスの実餡と白玉を春巻きの皮で包み揚げ、固まるキャラメルソースをかけたバニラアイスの横にトッピング。



時果冰淇淋

75 季節のシャーベット
390円 税込429円

季節によって変わります。スタッフにお尋ねください。



芒果布甸

88 マンゴープリン
390円 税込429円

ビタミンA、Cが豊富に含まれ美容に役立ちます。



熊猫包子

76 パンダ饅頭
(2個) 390円 税込429円

中はたっぷりの黒ごま餡です。



炸芝麻球

80 ごま揚げ団子
(2個) 450円 税込495円

古来から変わらない人気の中華菓子です。



拔絲红薯

81 パリパリイモアメ
(8切) 450円 税込495円

パリパリ餡とホクホク芋の食感がたまりません。

