

地域と共に生きる

中国料理

敦煌

TONKOU

国産野菜生餃子

肉汁
たっぷり

豚肉・キャベツ・白菜・玉葱・にらを使用。
安心、新鮮な食材を厳選し
旨味をしっかり引き出した生餃子です。

店内包みの
自家製生ギョーザ

(8 個) **760円** 税込 836円

(5 個) **490円** 税込 539円

店内包み!
出来立て!
だから
皮がパリッ!
中身はジューシー!

お持ち帰りできます。

お持ち帰りの場合は消費税が 8% になります

自慢の手作り 点心



一つ一つ丁寧に店内で手包みした自家製ワンタンです。具材にもこだわって、厳選した食材を使用しております。
ワンタンの特徴である「ツルンツ」としたのと越しと敦煌オリジナルの食べ応えあるポリューミーなワンタンをお楽しみください。

**海老
まるごと!**

海老まるごと皿ワンタン

(6個) **590円** 税込649円

お好みの味付けでお召し上がりください。

ニンニク
醤油

生姜
甘酢

唐辛子
味噌

黒酢

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、グリーンピースをトッピングした二種類の味をお楽しみください。



**自慢の
焼売!**

店内仕込みの黒豚焼売

(6個) **790円** 税込869円

(4個) **540円** 税込594円

おすすめ麺

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

敦煌名物
師伝白胡麻担々麺

880円 税込 968円

ワンタンメン



海老
まるごと!

海老まるごとワンタンメン (塩味又は醤油味)

※塩味はニンニク入り

980円 税込 1,078円



海鮮と季節の野菜がたっぷり入ったあんかけタンメンです。旨味が凝縮した一押しタンメンです。

海鮮あんかけタンメン

※塩味ニンニク入り

990円 税込 1,089円

人気麺

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。

敦煌
名物

海鮮たっぷり
あんかけ焼きそば

1,390円 税込 1,529円

野菜たっぷり
あんかけ焼きそば

890円 税込 979円

※写真は海鮮たっぷりあんかけ焼きそばです。



中国鎮江黒酢と黒醤油で仕上げた大人のサンラータンメン。

黒サンラータンメン

890円 税込 979円



野菜たっぷりの五目あんを
かけた醤油味のタンメンです。

五目あんかけタンメン

890円 税込 979円



昔ながらのなつかしい
醤油ラーメンです。

中華そば

760円 税込 836円

おすすめ飯

天津飯にベニズワイガニの爪をあしらいました。とろとろの絶妙な卵にきのこの餡をたっぷりかけたちよっと贅沢な天津飯です。

蟹爪あんかけ天津飯

990円 税込1,089円



エビチャーハン

960円 税込1,056円



XO チャーハン

890円 税込979円



敦煌名物 レタスチャーハン

790円 税込869円

おすすめ飯

海老・イカなどの海鮮類と豚肉、白菜、キャベツ、人参、筍など、たっぷりの野菜が入った具沢山の中華飯です。

あんかけ五目中華飯

880円 税込 968円



ベニズワイガニを使用した
贅沢なチャーハンです。

紅ズワイ蟹チャーハン

1,280円 税込 1,408円



ハーフラーメン / ハーフチャーハン

各 **430円** 税込 473円



お子様セット (ラーメン又はチャーハン)

790円 税込 869円



白粥 **490円** 税込 539円

(小) **290円** 税込 319円



ライスセット

380円 税込 418円

ライス単品

大ライス

290円
税込 319円

中ライス

230円
税込 253円

小ライス

180円
税込 198円

海鮮

地元仕入れの鮮魚とたっぷりの野菜に
香味オイル・自家製刺身専用醬油をお
客様の前で仕上げる敦煌オリジナルサ
ラダです。

敦煌
名物

鮮魚のまぜまぜサラダ

(大) **1,990円** 税込2,189円

(小) **1,390円** 税込1,529円

敦煌
名物



※写真は大海老のチリソースです。

大海老のチリソース

1,390円 税込1,529円

海老のチリソース

990円 税込1,089円



大海老の天然塩炒め

1,390円 税込1,529円



海老のマヨネーズ炒め

960円 税込1,056円

野菜・豆腐・卵料理

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。



敦煌
名物

師伝土鍋麻婆豆腐

小 890円 税込 979円

大 1,390円 税込 1,529円



八宝菜

980円 税込 1,078円



茄子と挽肉の香り辛口炒め (マーボナス)

790円 税込 869円



大地の恵みサラダ

780円 税込 858円



甘酢あんのか二玉

790円 税込 869円

肉料理

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。さら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
名物

敦煌名物

三元豚の黒酢の酢豚

990円 税込1,089円



骨なし鶏モモ肉の薬味ソース（ユーリンチー）

790円 税込 869円



若鶏の唐揚げ 山椒塩で

790円 税込 869円



牛肉とピーマンの細切り炒め

980円 税込 1,078円

肉料理

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。



若鶏とカシューナッツの甘辛炒め

960円 税込1,056円



四元豚のトロトロ角煮

980円 税込1,078円



蒸し鶏の胡麻ソースかけ (パンパンジー)

690円 税込759円



四元豚のホイコーロー

930円 税込1,023円



ニラとレバーの香り炒め

890円 税込979円

スープ 飲茶

五目春巻きにふかひれを入れた
贅沢な逸品です。

ふかひれ入り五目春巻き(6切)

860円 税込 946円

敦煌
名物



上海ショウロンポウ

(3個) **490円** 税込 539円 (6個) **890円** 税込 979円



蟹肉入りふかひれスープ

1,190円 税込 1,309円



ふかひれスープ

980円 税込 1,078円

特選

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。

ヨシキリザメのふかひれの姿煮

7,800円 税込 8,580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。

※写真はイメージです。

北京ダック (4切)

2,800円 税込 3,080円

敦煌名物

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。



おこげ五目あんかけ

1,280円 税込 1,408円



絶品!! 自家製杏仁豆腐

430円 税込473円



カスタード桃まんじゅう (2個)

430円 税込473円



もちもち春巻とパニラアイスのキャラメルソース

480円 税込528円



マンゴープリン

430円 税込473円



台湾風マンゴーかき氷

590円 税込649円



ごま揚げ団子 (2個)

480円 税込528円



パリパリイモアメ (8個)

480円 税込528円

調理長おすすめコース



※写真は6名様用です。

贅沢コース

お一人様 5,000円(税込) 2名様より承ります。

- ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
- ・ふかひれスープ
- ・蟹爪とホタテ春野菜の塩味炒め
- ・大海老のチリソース菜花添え
- ・四川ダック蒸しパン添え
- ・三元豚の黒酢の酢豚
- ・乾海老チャーハン
- ・苺入り杏仁豆腐



団欒コース

お一人様 4,000円(税込)

2名様より承ります。

- ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
- ・ふかひれスープ
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め
- ・若鶏の唐揚げと春巻き
- ・海老のチリソース
- ・三元豚の黒酢の酢豚
- ・四川麻婆豆腐
- ・乾海老チャーハン
- ・苺入り杏仁豆腐

極上コース

お一人様 7,000円(税込)

2名様より承ります。

- ・敦煌名物鮮魚のまぜまぜサラダ
- ・季節の前菜三種
- ・ふかひれ入り海鮮スープ
- ・北京ダック
- ・牛ヒレ肉のオイスターソース炒め
- ・三元豚の黒酢の酢豚
- ・乾海老チャーハン
- ・苺入り杏仁豆腐

DRINK MENU

紹興酒

ロック・常温・熱燗

石庫門赤12年

グラス	780円	税込858円
ボトル	5,900円	税込6,490円

黒米

グラス	680円	税込748円
ボトル	4,500円	税込4,950円

5年物

グラス	430円	税込473円
ポット	890円	税込979円
ボトル	2,600円	税込2,860円

8年物

グラス	680円	税込748円
ポット	1,480円	税込1,628円
ボトル	4,500円	税込4,950円

10年物

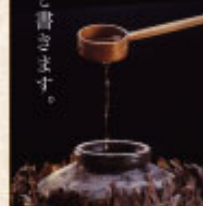
グラス	980円	税込1,078円
ポット	1,980円	税込2,178円
ボトル	6,300円	税込6,930円

※お車を運転されるお客様や、
20歳未満のお客様には酒類のご提供はいたしません。

2
お酒の持つ甘味・酸味・厚みを楽しむ旨味成分アミノ酸が豊富です。紹興酒は100g中に21種類のアミノ酸を670種も含み、鎮江香酢の6倍・国産黒酢の9倍含まれています。酒の中でも紹興酒はアミノ酸を豊富に含み、悪酔いしにくくビタミン類も豊富です。医食同源にマッチした中国4000年の重さがあります。口当たりが良いのでさらに温めがおすすめです。

1
乾杯から次の料理に進むため油を分解し、お口の中のたんばく質を流して次の料理をおいしく食べられる飲物です。氷砂糖、さらめは入れないのが本場の飲み方。

紹興酒と食事
日本料理に日本酒が合うように中国料理には紹興酒が合います。なぜ？ 代表的なことをそつと書きます。



中国果実酒

ロック・水割り・ソーダ・ホット

白酒に果実を
漬け込んだ
お酒



杏露酒(シンルチュウ)	470円	税込517円
あんずのフルーティーな香りと甘ずっぱいやさしい味わい		
桂花陳酒(ケイファチンチュウ)	470円	税込517円
キンモクセイの甘みが強く香り高い		
ライチ酒	470円	税込517円
上品な香りと甘くみずみずしい味わい		
檸檬酒(ニンモンチュウ)	470円	税込517円
レモン本来の持つ深い味わいと豊かな香り		
林檎酒(リンチチュウ)	470円	税込517円
ほのかに甘ずっぱく深みのある味わい		

中国茶

ホット(3~4名様分)

烏龍茶	510円	税込561円
消化促進・ダイエットにいいお茶		
ジャスミン茶	510円	税込561円
花の香りが口のおいしさを消すお茶		
鉄観音茶	510円	税込561円
脂肪を分解するお茶		
プアール茶	510円	税込561円
動物性の脂肪を分解するお茶		

中国では医食同源の思想が、つまり毎日の食生活が健康につながるという、現代の予防医学に近い考え方が根付いています。お茶に対してもおなじで同じ水分を補給するのなら、水よりもお茶にするそのほうがいろんな成分や作用を体に取り込めて健康にいいからと多くの中国の方々はそのようにお茶を飲んでいきます。日本でも食事中、ほっとしたひと時は日本茶を飲んでいきます。

お茶は茶葉が開いた状態でお湯をそそいで3回〜4回飲むことが出来ます。お湯が半分になったら薪ぎ足しをお薦めします。従業員にお知らせ下さい。

お茶と食事



DRINK MENU

ビール

スーパードライ

生中ジョッキ	600円 税込660円
生グラス	500円 税込550円
瓶	630円 税込693円
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	500円 税込550円

焼酎

水割り・湯割り・ロック・ソーダ

【麦】

二階堂(大分県二階堂酒造)	480円 税込528円
いいとも黒麹(宮崎県雲海酒造)	480円 税込528円
知心剣(宝酒造)	480円 税込528円

【芋】

黒霧島(宮崎県霧島酒造)	480円 税込528円
薩摩宝山(鹿児島県西酒造)	480円 税込528円
一刻者(宝酒造)	480円 税込528円

日本酒

熱燗・冷酒・常温

原田(山口県はつのみち)	1合 580円 税込638円
瀬祭(山口県瀬酒造)	1合 690円 税込759円
雁木(山口県八百新酒造)	1合 580円 税込638円
賀茂鶴(広島県賀茂鶴酒造)	1合 530円 税込583円

【スパークリング】

落(宝酒造)	150ml 680円 税込748円
--------	-------------------

梅酒

水割り・ホット・ロック・ソーダ

紀州梅酒	470円 税込517円
果肉入りあらごし梅酒	470円 税込517円
黒糖梅酒	490円 税込539円

グラスワイン

赤ワイン	520円 税込572円
白ワイン	520円 税込572円

カクテル

ハイボール	460円 税込506円
ドラゴンハイボール	460円 税込506円
カシスソーダ	480円 税込528円
カシスオレンジ	480円 税込528円
ピーチフィズ	480円 税込528円
ファジーネーブル	480円 税込528円

チューハイ

生絞りレモンチューハイ	510円 税込561円
生絞りグレープFチューハイ	530円 税込583円
ウーロンハイ	470円 税込517円

※お車を運転されるお客様や、20歳未満のお客様には酒類のご提供はいたしません。

ソフトドリンク

アイスウーロン茶	320円 税込352円
黒ウーロン茶	340円 税込374円
オレンジ100%	320円 税込352円
グレープフルーツ100%	320円 税込352円
コーラ	320円 税込352円
ジンジャーエール	320円 税込352円
カルピス	320円 税込352円
カルピスソーダ	320円 税込352円

ヒアルロン酸とコラーゲン	360円 税込396円
カムカム®	
コラーゲン桃®	360円 税込396円
ローヤルゼリーとビタミンC	360円 税込396円
はちみつレモン®	
ホットコーヒー	340円 税込374円
アイスコーヒー	370円 税込407円

※はソーダに変更可能です。



敦煌のお持ち帰りメニュー

※5月～9月末までは、チャーハン、かに玉等の卵を主に使用した料理は、衛生上お持ち帰りできません。
※テイクアウトのご注文につきましては、店頭・お電話よりご注文頂けます。



店内包みの自家製生ギョーザ

敦煌
オススメ (8個) **760円** (税込 820円)
(5個) **490円** (税込 529円)

店内仕込みの黒豚焼売

敦煌
人気 (6個) **790円** (税込 853円)
(4個) **540円** (税込 583円)



麺・飯



海鮮たっぷりあんかけ焼きそば
1,390円 (税込 1,501円)

野菜たっぷりあんかけ焼きそば
890円 (税込 961円)

敦煌名物レタスチャーハン
790円 (税込 853円)

XO チャーハン
890円 (税込 961円)

紅ズワイ蟹チャーハン
1,280円 (税込 1,382円)

蟹爪あんかけ天津飯
990円 (税込 1,069円)

五目あんかけ中華飯
880円 (税込 950円)



エビチャーハン **960円** (税込 1,036円)

ハーフチャーハン **430円** (税込 464円)

大ライス **290円** (税込 313円)

中ライス **230円** (税込 248円)

小ライス **180円** (税込 194円)

白粥 **490円** (税込 529円)

白粥 (小) **290円** (税込 313円)

肉・野菜・豆腐

三元豚の黒酢の酢豚 **990円** (税込 1,069円)

四元豚のトロ口角煮 **980円** (税込 1,058円)

四元豚のホイコーロー **930円** (税込 1,004円)

牛肉とピーマンの細切り炒め **980円** (税込 1,058円)



四川麻婆豆腐
敦煌
名物 (大) **1,390円** (税込 1,501円)
(小) **890円** (税込 961円)

茄子と挽肉の香り辛口炒め
(マーボーナス) **790円** (税込 853円)

骨なし鶏モモ肉の唐揚げ美味ソース
(ユーリンチー) **790円** (税込 853円)

若鶏とカシューナッツの甘辛炒め **960円** (税込 1,036円)

若鶏の唐揚げ **790円** (税込 853円)

ニラとレバーの香り炒め **890円** (税込 961円)



八宝菜 **980円** (税込 1,058円)

甘酢あんのカニ玉 **790円** (税込 853円)

スープ・点心

ふかひれスープ **980円** (税込 1,058円)

かに肉入りふかひれスープ **1,190円** (税込 1,285円)

ふかひれ入り五目春巻
(8切) **860円** (税込 928円)



特選

ふかひれの姿煮 **7,800円** (税込 8,424円)

北京ダック
(4切) **2,800円** (税込 3,024円)



海鮮



大海老のチリソース **1,390円** (税込 1,501円)

海老のチリソース **990円** (税込 1,069円)

海老のマヨネーズ炒め **960円** (税込 1,036円)

大海老の天然塩炒め **1,390円** (税込 1,501円)

デザート

カスタード桃まんじゅう
(2個) **430円** (税込 464円)

ごま揚げ団子
(2個) **480円** (税込 518円)

パリパリイモアメ
(8切) **480円** (税込 518円)



敦煌特製オードブル

プロが腕をふるった極上料理のオードブルを
ご家庭やお祝いに

敦煌「至福」オードブル

(4~5名様用) **10,000円**
(税込 10,800円)

【1段目】

- ① 海老のチリソース
- ② 三元豚の黒酢の酢豚
- ③ チンジャオロース
- ④ 鶏の唐揚げ
- ⑤ 胡麻団子

【2段目】

- ① ミニ桃まんじゅう
- ② 春巻きと焼売
- ③ 海鮮塩味炒め
- ④ 有頭海老とお任せ前菜
- ⑤ 蟹爪フライ

*予告なく料理内容が変わる場合がございます。



少人数用オードブル

敦煌「幸福」
オードブル
(2~3名様用)
4,000円
(税込 4,320円)



- | | |
|-------------------|------------|
| ① 国産牛肉のオイスターソース炒め | ⑥ 海鮮の塩味炒め |
| ② 黒豚焼売2種 | ⑦ 若鶏の唐揚げ |
| ③ 海老のチリソース | ⑧ 五目春巻 |
| ④ 海老のマヨネーズ炒め | ⑨ ミニ桃まんじゅう |
| ⑤ 三元豚の黒酢の酢豚 | |

*予告なく料理内容が変わる場合がございます。

お子様人気オードブル

敦煌「友福」
オードブル
(2~3名様用)
4,000円
(税込 4,320円)



- | | |
|--------------|----------|
| ① 三元豚の黒酢の酢豚 | ⑥ びよ饅頭 |
| ② 海老のマヨネーズ炒め | ⑦ パンダ饅頭 |
| ③ 若鶏の唐揚げ | ⑧ 黒豚焼売2種 |
| ④ 五目春巻 | ⑨ 蟹爪フライ |
| ⑤ クマチョコ饅頭 | ⑩ ミニゴマ団子 |

※敦煌餃子8個 又は
上海風焼きそば
どちらか一つ
お選びください。

*予告なく料理内容が変わる場合がございます。

敦煌謹製 特選弁当

お弁当は全品、
お茶付きです。

※写真はイメージです。内容は季節により異なります。



雅
Miya

特選弁当 雅
3,000円(税込3,240円)

彩
Irodori

特選弁当 彩
2,500円(税込2,700円)

煌
Kijirameki

特選弁当 煌
2,000円(税込2,160円)

※お弁当、オードブルはご予算に応じて承ります。



ご予約、詳細は、
中国料理敦煌の各店舗にお尋ね下さい。

■山口周南店 (徳山店)

周南市毛利町3-15
[Tel] 0834-31-1901

■広島グランドタワー店

広島市中区上八丁堀4-1
アーバンビューグランドタワー 2F
[Tel] 082-212-1177

■山口小野田店

山陽小野田市小野田バイパス
[Tel] 0836-83-7413

■山口宇部店

宇部市相生町8-1
宇部興産ビル B1F
[Tel] 0836-22-0330



寿桃包子

オリジナルカスタード餡入り桃まんじゅうです。

桃まんじゅう

(9個入) **1,000円**(税込1,080円)

(4個入) **600円**(税込648円)

※冷凍の商品です。
ご家庭で電子レンジ又は蒸し器であたためて
お召し上がりください。

