

菜单

menu

料理人の一言

ドンシューでは素材の鮮度を重視し、毎日仕入れ、仕込みを行っています。調味料は保温容器にて常に管理し酸化を防止。調理器具、食材等の洗浄には電解除菌酸性水を使用し、衛生面でも安全・清潔を心掛けています。日々の経験と最先端の調理理論を基に「美味追及」「料理は愛情」を理念としお客様にとって「最高に幸せな時間」となりますようお手伝いさせていただきます。

- ★すべて1~2人前の価格です。
- ★アレルギーのある方はお申し付けください。
- ★紙エプロン(1枚20円)あります。
- ★表示価格は全て**税抜価格**です。

中国四川料理
Donshuu



ファミリーコース

2名様より [お1人様] 1,750円

Family course

※ラストオーダー30分前

- ◆ 蒸し鶏のポン酢サラダ
- ◆ エビのマヨネーズソース
- ◆ 酢豚 又は 麻婆豆腐 ※辛さは調節いたします
- ◆ エビ焼売・肉焼売・若鶏の唐揚げ
- ◆ お好み麺(半盛り) ※お1人様1つずつお選び下さい
(醤油・塩・酸辣・四川)
- ◆ デザート ※いずれか1品お選び下さい
(玉子プリン・杏仁豆腐・バニラアイス・抹茶アイス)



エビのマヨネーズソース



デザート各種

特選コース

2名様より [お1人様] 2,730円

Special course

※ラストオーダー30分前

- ◆ おまかせ前菜2品
- ◆ エビのチリソース 又は マヨネーズソース
- ◆ 島根和牛角切り炒め 黒酢ソース
- ◆ エビ蒸し餃子・肉焼売・若鶏の唐揚げ
- ◆ お好み一品料理
(メニューよりお選び下さい) ※フカヒレの姿煮は除きます
- ◆ フカヒレとズワイ蟹のスープ
- ◆ デザート ※いずれか1品お選び下さい
(玉子プリン・杏仁豆腐・バニラアイス・抹茶アイス)



おまかせ前菜(写真は一例です)



フカヒレとズワイ蟹のスープ

各種ソース

The Donshuu Sauce

- ◆ ^{ジャオマー} 椒麻ソース 青ネギ・山椒をミキシングして、ごま油とたまり醤油でのばしたソース。
- ◆ 甘酢ソース 酢・砂糖・醤油・生姜・ごま油・フルーツを合わせたソース。
- ◆ ^{マーラー} 麻辣ソース 山椒・甘めの酢醤油・辣油を加えたピリ辛ソース
- ◆ ^{ホンユ} 四川風紅油ソース ... 砂糖と醤油を煮詰め、シナモン・八角の香りを付け辣油を加えた甘辛ソース
- ◆ 自家製ポン酢 玉葱・生姜をすりおろし南蛮甘酢を加えたオリジナルあっさりポン酢
- ◆ ^{バンバンジー} 棒棒鶏ソース 甘酢醤油にすりごま油・辣油を加えたバンバンジーソース
- ◆ ネギ油塩ソース ネギ・生姜・山椒に高温の油を注ぎ、天日塩を加えたソース
- ◆ ^{トウバンジャン} 豆板醤 そら豆・麴・塩・唐辛子などを発酵させた調味料。四川料理の辛味の秘訣です。
- ◆ ^{チンメンジャン} 甜麵醬 八丁味噌・水・砂糖を4時間煮込んだ甘味噌。麻婆豆腐、回鍋肉などに欠かせません。
- ◆ 特製生姜醤油 たまり醤油に生姜・ネギ油を加えた中華風醤油
- ◆ 特製黒酢ソース 鎮江香酢・醤油・ザラメ糖・オレンジジュースを加えたコクのある柑橘系風味
- ◆ ^{クンポー} 四川炒め(宮保) 酢・醤油・砂糖・酒(甘酒)で甘酸っぱい味付に炒め唐辛子が香ります

海鮮料理

当店の鮮魚は活〆、釣り物がメインです。

Seafood



海鮮あんかけおこげ

海鮮あんかけおこげ (Fried rice with seafood) 1,440円

貝柱・つぶ貝・紋甲イカ・エビ・ズワイガニのさっぱり酢醤油あんを揚げたてのおこげに。ジュワ〜とした音も楽しめる縁起の良い料理です。
※おこげとは … 白米をのばし貼り付けて乾燥させた物。



フカヒレの姿煮

フカヒレの姿煮 (Shark's fin) 〈グラム売り〉4,000円 ~ 9,800円位

高級な尾ヒレを使った姿煮です。記念日や御祝いの席にどうぞ。

辛 エビのチリソース (Shrimps in chili sauce) 820円

エビのマヨネーズソース (Shrimps in mayonnaise sauce) 820円



天使エビのヒマラヤ岩塩茹で

* 天使エビの唐揚げ (Fried Shrimps) 〈3尾〉930円

スパイス風味で頭から尻尾までサクサクです。

* 天使エビのヒマラヤ岩塩茹で (Boiled salt Shrimps) 〈3尾〉930円

エビの旨み、甘みを引き出した料理です。

クオリサート
* フランスで最高品質の証明である「QUALICERT」の認証を受けた「天使の海老」を使用しています。



紋甲イカのミルク炒め

八宝菜 (Chop suey) 920円

イカ・エビ・貝柱・つぶ貝・うずら卵

もんごう 紋甲イカのミルク炒め (stir fried squid in milk gravy) 820円

辛 紋甲イカと玉子のピリ辛炒め (Sauteed squid with eggs) 820円

つぶ貝と青菜の炒め (Stir fried whelk and greens) 820円

貝柱の炙り (Seared scallops) ◆ジャオマー 椒麻ソース 920円

ズワイ蟹のカニ玉あんかけ (Fried egg and crab) 920円

ズワイ蟹と青菜の炆 (Stir fried crab and greens) 920円

チャンとは … さつと歯応えを残して煮た物

花咲クラゲの甘酢和え (jellyfish in sweet and sour sauce) 660円

コリコリの食感です。



紋甲イカと玉子のピリ辛炒め



本日の御造り (写真は一例です)

本日の御造り (Sashimi)

鮮魚の唐揚げ (Fried fish)

鮮魚の蒸し物 (Steamed fish)

各 680円 ~ 1,200円

入荷状況により内容は変わります。

サラダ

Salad



蒸し鶏の四川風サラダ

島根県産柔らか蒸し鶏サラダ (Steamed chicken)

辛 ◆ 棒々鶏ソース 辛 ◆ 麻辣ソース
辛 ◆ 四川風紅油ソース ◆ 自家製ポン酢 各 680円

島根県産豚バラ肉のしゃぶしゃぶ風サラダ (Steamed pork)

辛 ◆ 麻辣ソース 辛 ◆ 四川風紅油ソース
 ◆ 自家製ポン酢 各 820円



豚バラ肉のしゃぶしゃぶ風サラダ (ポン酢)

牛舌の酢醤油漬け (Ox tongue) *大人の味とコク

◆ ブラックペッパー ネギ油 820円

みつせ鶏の燻製あっさりサラダ (Smoked chicken)

◆ ネギ油塩ソース 660円

冷やしトマト (Cold tomato)

◆ ヒマラヤ岩塩 ネギ油 470円

5種野菜のミックスサラダ (mixed vegetables salad)

◆ フレンチドレッシング <小> 150円 <大> 440円

島根和牛料理 (A3～A4ランク)

Beef



和牛モモ肉のローストビーフ

和牛モモ肉のローストビーフ (Roast beef)

◆ 特製生姜醤油 920円

チンジャオニユウロウスウ

青椒牛肉絲 (Stir fried shredded beef and green pepper) 920円

牛肉のチンジャオロースー

スワンタイニユウロウスウ

辛 蒜苔牛肉絲 (Stir fried shredded beef and garlic stalks) 920円

ニンニクの芽と牛肉の四川炒め



和牛モモ肉 黒酢炒め

和牛モモ肉 黒酢炒め (Stir fried beef)

◆ 黒酢ソース 1,440円

豚肉料理(島根県産)

Pork



回鍋肉

酢豚(パリパリキャベツ添え) (sweet and sour pork) 820円

^{チャーシュー}
特製叉焼(roasted pork fillet) 820円

下味を付けた三枚バラ肉の塊を焼き特製醤油ダレで2時間煮込み、6時間漬け込みました。

^{ホイコーロー}
辛 回鍋肉 (Twice cooked pork) 920円

豚バラ肉とキャベツの甘辛炒め。自家製甜麺醤使用。

鶏肉料理

Chicken



辣子鶏

〈4ケ〉 600円
〈6ケ〉 900円
〈8ケ〉 1,200円
若鶏の唐揚げ(モモ肉) (Fried chicken)

特製甘酢ソース付き

辛 ^{ラーズーチー}
辣子鶏 (Stir fried chicken with szechwan chili pepper) 900円

若鶏の四川唐辛子炒め

野菜料理・スープ

Vegetables, Soups



フカヒレスープ

自然塩の野菜炒め(12種野菜) (chop suey) 820円

野菜スープ (Vegetable soup) 460円

辛 ^{サンラー}
酸辣スープ (Hot and sour soup) 460円

酢・胡椒・ラー油の効いたスープです。

フカヒレスープ (shark fin soup) 〈1人前〉 630円

天然コラーゲンたっぷりのスープです。

豆腐料理

Tofu



陳麻婆豆腐

辛 麻婆豆腐 (Mapo tofu) 820円

辛 陳麻婆豆腐 (Chen's mapo tofu) 920円

四川山椒が効いています。

青菜と豆腐の塩味煮 (Stewed tofu with green) 820円

点心

Dumpling



エビ蒸し餃子

エビ蒸し餃子(浮き粉使用) (Steamed shrimp gyoza) 〈3ケ〉 450円より

肉焼売 (Steamed pork shaomai) 〈3ケ〉 450円より

ひとくち肉まん (meat filled buns) 〈2ケ〉 260円より

ココナッツ団子 (Steamed coconut dumpling) 〈2ケ〉 260円より

カスタードあん

^{ごま}
胡麻団子 (Deep fried sesame dumpling) 〈2ケ〉 260円より

こしあん

点心セット (Dumpling set) 530円

エビ蒸し餃子・胡麻団子・ひとくち肉まん・ココナッツ団子



点心セット

デザート

Desserts



玉子プリン



杏仁豆腐

あっさり杏仁豆腐 (Chinese almond jelly) 320円

玉子プリン (Egg pudding) 320円

アイスクリーム(バニラ・抹茶) (Ice cream) 250円

おまかせコース

要予約 2名様より [お1人様] 3,500円~10,000円 Recommended course

◆各種宴会のご予約は下記番号までお電話ください。



*写真は(一例)です。時季により内容が異なる場合があります。ご了承ください。

◆飲み放題プラン

*お薦めコースをご予約のお客様に限ります。

90分 [お1人様] 各コース + 1,600円 (税込み)

120分 [お1人様] 各コース + 2,100円 (税込み)

お持ち帰り用中華皿盛り

Hors d'oeuvre

◆ホームパーティー・ご会合等に

4,000円~10,000円 (4~8名様用)



※写真の皿盛りは6,000円です



※写真の皿盛りは10,000円です

※お渡し当日中にお召し上がり下さい。 ※勝手ながら料理の内容は変更する場合があります。