

* SIDE ORDER/APPETIZER 頭盤 (前菜) *

1. Vegetarian Egg Roll 🌱	齋春卷	精進春卷	2.00
2. Gyoza - Japanese style dumplings (5 pcs)	日式餃子	餃子	4.35
🌶️ 3. Prawn Gyoza - Deep fried prawn & pork	蝦餃子	蝦餃子	6.85
4. Agedashi Tofu 🌱	日式炸豆腐	揚げ出し豆腐	6.00
🌶️🌶️ 5. Kimchi - Korean preserved Vegetable 🌱	韓式泡菜	キムチ	4.25
6. Vegetable with Oyster Sauce 🌱	蠔油時菜	季節の野菜オイスターソースかけ	4.85
7. Egg Plant in ginger & green onion sauce	蒜薑茄子	生姜の茄子	5.85
🌶️ 8. Deep Fried Chicken Wings with Spicy Salt & Pepper	椒鹽雞翼	鶏手羽先の空揚げ一塩/胡椒風味	7.50
9. Honey & Garlic Chicken Wings	蜜汁雞翼	鶏手羽先の空揚げ一ハニー一ガーリック風味	7.75

* SOUP 湯 (スープ) *

10. House special Wonton Soup	云吞湯	トコ特製ワンタンスープ	6.25
🌶️ 11. Szechuan Wonton Soup	四川云吞湯	四川風ワンタンスープ	7.35
12. Minced Chicken Cream Corn Soup	雞茸粟米羹	鶏挽き肉入りクリームコーンスープ	8.25
🌶️ 13. Hot & Sour Soup	酸辣湯	上海風ホットアンドサワー スープ	7.75
🌶️ 14. Vegetarian Hot & Sour Soup 🌱	素酸辣湯	酸味と辛み精進スープ	7.75
🌶️🌶️ 15. Tom Yum Koong Soup - Thai style hot & sour soup	冬陰功湯	タイ風トムヤムクンスープ	10.25
16. Miso Soup 🌱	麵豉湯	味噌汁	2.00

For strict vegetarian customers:

Please inform your server "No meat broth or oyster sauce is to be used in cooking!"

🌶️ - Indicates The Degree of Spiciness

🌱 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

* SOUP NOODLES 湯麵 (スープ麵) *

Customize your soup noodle by choosing your favorite noodle & topping

Noodles :	麵類	うどん	
17. Ramen Soup: Soya / Miso	日本拉麵 湯: 日本豉油或麵豉	日本風ラーメン 醤油/ 味噌	7.60
18. Udon	烏東	うどん	7.85
19. Rice Vermicelli Options: Laksa soup or 🌶️ Tom Yum Koong Add \$0.50	米粉 叻沙湯或陰功湯 加\$0.50	ビーフン	7.60
20. Rice Noodle Options: Laksa soup or 🌶️ Tom Yum Koong Add \$0.50	米粉 叻沙湯或陰功湯 加\$0.50	ビーフン	7.60

Toppings :

配菜

a. BBQ Pork	叉燒肉	豚肉
b. Beef	牛肉	牛肉
c. Chicken	雞肉	鶏肉
d. Tofu & Mushrooms	豆腐湯米	豆腐と野菜
🌶️ e. Korean Kimchi	韓式泡菜	キムチ

TAN TAN NOODLE :

A Popular Soup Noodle Topped with a Spicy Peanut Sauce

🌶️ 21. Szechuan style - with ground pork	擔擔麵	辛み豚挽き肉入りだんだん 麵	7.60
🌶️ 22. Vegetarian Szechuan style 🌿	素擔擔麵	辛み精進だんだん麵	7.60

だんだん麵

(四川地方の著名な麵)

BRAISED NOODLE :

23. Seafood Braised Noodle	海鮮鹵麵	麵	10.25
----------------------------	------	---	-------

EGG NOODLE :

24. Wonton	云吞麵	極細の中華麵で 海老ワンタン入りスープ麵	6.25
------------	-----	-------------------------	------

🌶️ - Indicates The Degree of Spiciness

🌿 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

* CRISPY PAN FRIED CHOW MEIN NOODLE *

煎炒麵 (焼きそば) *

25. House special	招牌炒麵	トコ特製あんかけそば	10.50
26. Seafood	海鮮炒麵	シーフードあんかけそば	12.00
27. Shredded Chicken with Bean Sprouts	雞絲炒麵	細切り鶏肉ともやしのあんかけそば	9.35
28. Sliced Chicken or Beef with Black Bean Sauce & Green Pepper	豉汁雞/牛肉炒麵	薄切り鶏肉/牛肉とピーマン、みそ納豆のあんかけそば	9.85
 29. Sliced Chicken or Beef with Black Pepper Sauce & Green Pepper	黒椒雞/牛柳絲炒麵	細切り牛肉/鶏肉の黒胡椒ソースのあんかけそば	9.85
30. Mushroom & four kinds of Vegetable 	磨菇四蔬炒麵	マッシュルームと4品野菜のあんかけそば	9.70

* STIR FRIED NOODLES *

炒麵 (柔らかい焼きそば)

 31. Szechuan Shredded Steak Chow Mein	四川牛柳絲炒麵	四川風細切り牛肉焼きそば	9.85
 32. Vegetarian Szechuan style Chow Mein 	素四川炒麵	四川風野菜焼きそば	9.00
 33. Kimchi stir Fried Udon 	韓式炒麵	キムチ入り焼きうどん	9.50
34. Yaki-Udon - <i>Shredded chicken and shrimp</i>	日式炒烏東	細切り鶏肉と小海老の焼きうどん	9.50
35. Shanghai stir Fried Noodle - <i>BBQ pork, shrimp</i>	上海粗炒麵	上海風/小海老炒めそば	9.00
36. Vegetarian Shanghai Noodle 	素上海粗炒麵	上海風野菜炒めそば	8.50
37. Beef Fried Rice Noodle	干炒牛河	牛肉炒めきし麵	9.50
 38. Singapore style Fried Rice Vermicelli	星州炒米	シンガポール風カレービーフン	9.50

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

* RICE 飯 (御飯) *

39. House Special on Rice	招牌飯	トコ特製あんかけ御飯	9.50
 40. Curry Chicken/ Beef on Rice	咖喱雞/ 牛飯	チキンカレー	8.25
41. Chicken/ Beef with Black Bean Sauce and Green Pepper on Rice	豉汁雞/ 牛飯	鶏肉/牛肉鶏肉とピーマンのみそ納豆ソース	8.25
42. Chicken/ Beef Don	神戸雞/ 牛飯	牛/ チキン照焼き丼	8.25
43. Tofu & Vegetables Don 	神戸素菜飯	豆腐と野菜のあんかけどんぶり	8.25
44. Steamed Rice (S) 	白飯 (小)	ライス (小)	1.65
Steamed Rice (L) 	(大)	(大)	4.50

* FRIED RICE 炒飯 (チャーハン) *

45. Seafood Fried Rice	海鮮炒飯	シーフードチャーハン	10.40
 46. Seafood & Chili Fried Rice	辣海鮮炒飯	スパイシーシーフードチャーハン	10.50
47. Yeung Chow Fried Rice - Shrimp, BBQ pork	揚州炒飯	焼豚と小海老入りチャーハン	9.25
48. Beef Fried Rice	牛肉炒飯	牛肉チャーハン	8.75
49. Chicken Fried Rice	雞肉炒飯	鶏肉チャーハン	8.75
50. Mushroom Fried Rice 	磨菇炒飯	マッシュルームチャーハン	8.25
 51. Thai Style Fried Rice	泰式炒飯	タイ風スパイス鶏肉チャーハン	9.75

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

*** LETTUCE WRAP/PAN CAKE WRAP ***
*** 生菜包 / 薄餅包 (レタス/クレープ包み) ***

52. Minced Beef Lettuce Wrap	牛肉生菜包	牛挽肉のレタス包み	14.00
53. Minced Chicken Lettuce Wrap	雞肉生菜包	鶏肉のレタス包み	14.00
54. Seafood Lettuce Wrap	海鮮生菜包	シーフードのレタス包み	15.75
55. Vegetarian Lettuce Wrap	素菜生菜包	野菜炒めのレタス包み	13.50



*Extra lettuce 5 pcs- \$3.00

加生菜

(追加レタス - 1 ドル 3.00 セント)

*** CURRY & LAKSA 咖喱叻沙 ***

Customize your curry dish by matching the ingredients & sauce

Pick Ingredients:

選材料

56. Seafood	海鮮	16.50
57. Cod with Tofu	魚豆腐	14.00
58. Beef	牛肉	12.00
59. Chicken	雞肉	12.00
60. Vegetables	素菜	10.75

Choose Sauces:

選汁

Red Curry	紅咖喱
Yellow Curry	黃咖喱
Laksa ~ spicy coconut sauce	叻沙

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
 - May contain meat or seafood in broth

* SEAFOOD 海鮮 (シーフード) *

61. Seafood with 4 kinds of Vegetable	海鮮四蔬	シーフードと野菜4種の炒めもの	16.85
62. Seafood and Tofu Hot Pot	海鮮豆腐煲	シーフードと豆腐の鍋物	16.85
 63. "Four Flavors" Prawn	四味蝦	4つのスパイスで味付けした車海老の炒め物	16.85
 64. Deep Fried Spicy Salt & Pepper Prawn (<i>shell-less</i>)	椒鹽中蝦(無殼)	むき車海老空揚げ一塩/胡椒味	15.85
65. Prawn with Sweet & Sour Sauce	糖醋蝦球	クルマエビ空揚げー甘酢あんかけ	15.85
 66. Szechuan Prawn	四川炒蝦仁	四川風車海老炒め物	15.50
67. Prawn with Cashew Nut & Green	腰果蝦仁	車海老とカシューナッツの炒め物	14.50
 68. Kung-Po Spicy Prawn <i>with Peanut</i>	宮保蝦仁	車海老とピーナッツのピリ辛炒め物	14.50
69. Prawn with Green Pepper & Black Bean Sauce	豉椒蝦球	車海老とピーマンのみそ納豆ソース炒め物	14.50
70. Seasonal Vegetable with Prawn	時菜蝦球	車海老と季節の野菜炒め物	14.25
71. Mixed Vegetables with Prawn	什菜蝦球	海老入り野菜炒め物	14.50
72. Cod with Broccoli	百加利魚柳	ホタテ貝とボロッコリー炒め物	15.00
73. Cod with 4 kinds of Vegetable	四蔬炒魚柳	ホタテ貝と野菜4種炒め物	15.00
74. Cod with Green Pepper & Black Bean Sauce	豉椒炒魚柳	ホタテ貝とピーマンのみそ納豆ソースの炒め物	14.75
75. Sweet & Sour Cod fillet	吉列班塊	薄切り鱈の甘酢あんかけ	13.50
 76. Deep Fried Squid with Spicy Salt & Pepper	椒鹽鮮魷	烏賊から揚げ一塩/胡椒味	14.00

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

* BEEF 牛肉（牛肉料理） *

77. Beef with Black Bean Sauce and Green Pepper	豉汁牛肉	牛肉のみそ納豆ソース炒め	12.00
 78. Sliced Beef with Black Pepper Sauce	黒椒牛柳絲	薄切り牛肉の黒胡椒ソース炒め	12.50
79. Beef with Ginger & Green Onion	薑蔥牛肉	牛肉の生姜/青ねぎ炒め	12.50
 80. Szechaun Beef	川式牛肉	四川風牛肉の炒め物	12.75
 81. Crispy Ginger Beef	醬爆牛肉	ビーフソテー	12.75
 82. Beef & Egg Plant in Chili & Sour Sauce	酸辣茄子	牛肉と茄子の辛み酸味炒め	12.25
 83. Shredded Steak with Green Bean in Szechaun style	川式牛柳絲四季豆	四川風牛肉とさやいんげんの炒め物	13.00
84. Teriyaki Beef	神戸牛肉	牛肉の照り焼き	11.00

Sauteed Beef with your choice of Vegetables

牛肉炒菜（任選以下）

牛肉のソテーを貴方のお好みの野菜で

85. Broccoli	百加利	ブロッコリー	11.65
86. Seasonal Vegetable	時菜	季節の野菜	11.25
87. Chinese Broccoli	芥蘭	中華ブロッコリ（がいらん）	12.50
88. 4 kinds of Vegetables	四蔬	野菜4種	12.00

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth

* PORK 猪肉 (豚肉料理) *

 89. "Four Flavours" Pork	‘四味’肉	4 つ味の豚肉 (骨無し)	10.75
90. Honey & Garlic Pork	蜜汁肉	豚肉の蜂蜜とニンニクソースかけ (骨無し)	11.00
91. Sweet & Sour Pork	咕老肉	酢豚 (骨無し)	10.50
92. Honey & Garlic Spareribs	蜜汁骨	スペアリブのハニーガーリックソースかけ	11.00
 93. Spicy Salt & Pepper Spareribs	椒鹽骨	スペアリブの辛み塩胡椒風味	11.00
 94. Shredded Pork & Egg Plant in hot Garlic Sauce	魚香茄子	細切り豚肉と茄子の辛いガーリックソース炒め	11.60

* BEAN CURD 豆腐 (豆腐料理) *

95. Egg Tofu and Greens topped with Egg White Sauce 	素玉子豆腐	卵豆腐と青野菜あえ	12.00
 96. Minced Beef and Bean Cake in hot Sauce 	麻婆豆腐	麻婆豆腐	10.75
97. Pan Fried braised Bean Cake 	紅焼豆腐	あんかけ揚げ豆腐	11.75
 98. Deep Fried Spicy Salt Bean Cake (Dry Hot) 	椒鹽豆腐	辛み塩胡椒揚げ豆腐	10.00

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth



* CHICKEN 雞 (鶏肉料理) *

🔥99.	'Four Flavours' Chicken	'四味'雞	4つのスパイスで味付けした鶏空揚げ	12.50
🔥100.	Szechuan Chicken	川式炒雞	四川風鶏肉炒め	12.50
🔥101.	Thai Chicken with Cashew Nut	泰式辣味雞	タイ風スパイスの鶏肉とカシューナッツ炒め	12.55
102.	Honey & Garlic sliced Chicken	蜜汁雞片	鶏肉薄切りの蜂蜜とニンニクソースかけ	12.50
103.	Sweet & Sour Chicken	咕老雞球	鶏肉の甘酢あんかけ	12.50
104.	Chicken with Pineapple delight	鳳梨炒雞片	鶏肉とパイナップル炒め物	12.00
105.	Chicken with Black Bean Sauce & Green Pepper	豉汁炒雞球	鶏肉のいそ納豆スース炒めもの	12.00
106.	Chicken with Broccoli	百加利炒雞球	鶏肉とブロッコリー炒め物	12.00
107.	Chicken with 4 kinds of Vegetable	四寶蔬炒雞球	鶏肉と野菜4種炒め物	12.50
108.	Diced Chicken with Cashew Nut & Green	腰果雞丁	角切鶏肉とカシューナッツ炒め物	12.85
🔥109.	Kung-Po Chicken with Peanuts	宮保雞丁	鶏肉とピーナッツ炒め物	12.85
🔥110.	Honey and Black Pepper Chicken	蜜椒雞	鶏肉りの蜂蜜黒胡椒味	12.75
🔥111.	Chicken with Ginger & Green onion	薑蔥炒雞片	鶏肉の生姜/青ねぎ炒め物	12.50
112.	Lemon Chicken	檸檬煎軟雞	鶏肉のレモンソース煮	13.00
113.	Teriyaki Chicken	神戸雞	鶏肉の照り焼き	11.00

🔥 - Indicates The Degree of Spiciness

🌿 - Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth


* VEGETARIAN 素菜 (精進料理) *

114. Two kinds of Mushroom with seasonal Vegetable	雙菇扒時菜	マッシュルーム2種と季節の野菜の煮込み	11.85
115. Cashew Nut with four kinds of Vegetable	腰果四蔬	アーモンドと4種の野菜炒め	11.85
116. Lo-Hon Vegetable on Bean Cake	羅漢扒豆腐	豆腐の野菜煮込みあんかけ	12.00
 117. Stir Fried Green Bean in Szechuan style (Dry Hot)	干扁四季豆	四川風さやいんげん炒め	11.85
 118. Egg Plants in Chili & Sour Sauce	素酸辣茄子	茄子のピリ辛炒め	11.85
119. Sweet & Sour Bean Cake	素咕老肉	精進風酢豚もどき	11.85

Stir Fried Vegetable Delights in Your Favorite Sauce

炒蔬菜 (任選以下)

(野菜炒めを貴方のお好みのソースで)

120. Light Sauce with a hint of Garlic	蒜蓉	ニンニクの隠し味ソース	9.85
121. Black Bean Sauce	豉汁	みそ納豆ソース	10.25
 122. Szechuan style	川式	四川風ソース	10.25

For Curry Sauce. See "Curry & Laksa" selections

You can also request steamed Vegetable Delights with Sauce on the side

DISHES CAN BE FREE OF MSG UPON REQUEST

(化学調味料無しを希望される方はその旨予めお申し付け下さい)

FOR STRICT VEGETARIAN CUSTOMERS: PLEASE INFORM YOUR SERVER "NO MEAT BROTH OR OYSTER SAUCE IS TO BE USED IN COOKING!"

TAXES NOT INCLUDED (上記の値段に消費税は含まれておりません)

 - Indicates The Degree of Spiciness

 - Vegetarian Dish

- May contain meat or seafood in broth