



中国料理の極み。贅沢の^{くつろ}寛ぎ。
私たちの願いは、お客様に満足を。

私たちの店名「FANFAN」という名前には
「宝の部屋」という意味が含まれております。
お客様に私たちの中国料理を食して
何か「驚きと感動」を感じていただきたく
「基本と創造」を繰り返し努力いたしております。
又、お客様のお口に合います様、お好みの味付けをお申下さいませ。

麻婆豆腐

フアンファンの
シェアして食べる辛さが旨い本格中華。



大 がっつり
食べたい人に
おすすめ！

小 ちょうどいい
スタンダードサイズ！

まかないから生まれました。肉の下味から、こだわり抜いた当店の一番人気！

名物 四川陳麻婆豆腐 辛口

大 1,800円 小 1,330円

麻婆豆腐に
よく合う！

当店は国産こしひかりを使用しています。
白飯 〈並〉 420円 〈大〉 500円



標準 辛口 激辛

香辛料がきいた
クセになる味わいの
「四川陳麻婆豆腐」。

約20年前にまかないからスタートし、
試行錯誤を重ね今の味にたどりつきました。
最初から最後まで温かく食べるため、
土鍋で提供するのは当店が発祥。
五感をくすぐる一皿をぜひご賞味下さい。

甘口

自家製味噌味麻婆豆腐
大 1,800円 小 1,330円

激辛四川陳麻婆豆腐
大 2,100円 小 1,650円

コクと旨味が
倍増！

トッピング陳麻婆豆腐



真フグの白子入り陳麻婆豆腐
2,980円



ホルモン陳麻婆豆腐
2,000円

※表記価格はすべて税込価格です。

前菜

彩り
逸品
まずは、

蒸し鶏にピリ辛の自家製胡麻だれソースが
かかった前菜のスタンダード。

棒々鶏(バンバンチー) 1,800円

丸鶏のまま蒸しあげた柔らかな鶏に、葱の香りと甘み、
そして生姜がアクセントになったソースをたっぷりかけました。

蒸し鶏の葱生姜ソース 1,800円

台湾風おつまみ
枝豆 660円



麻辣グリーンピース
660円

搾菜 650円



ご注文をお受けしてから
焼き上げます!秘伝ダレに
付け込んだ鶏手羽先は
ビールのお供に最高!

鶏手羽先
チャーシュー
5本 1,500円



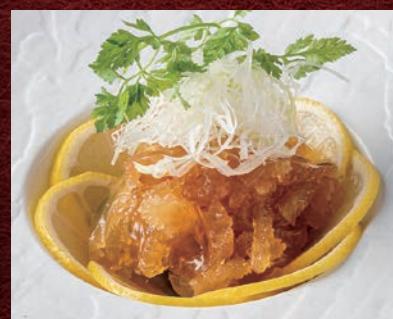
自慢のソースは自家製辣油と数種の香辛料、
黒酢を使い、辛味と酸味が後をひく一品。

よだれ鶏 1,800円



前菜をちょっとずつ楽しみたい方に。

シェフのおまかせ
前菜3種盛り 2,100円



クラゲの冷製 1,650円



ピータン(皮蛋) 1,200円

ハマナスのお酒(メイクイル酒)が入った
特製のタレで漬け込んだ豚ばら肉を
じっくりと焼き上げ、香ばしくジューシーに。

広東風チャーシュー 1,900円





お酒が止まらない!?

口内爆発!中毒性ありのジャンキーチキン

毛沢東ジャンキー
フライドチキン(5P) 2,100円

スペアリブバージョンもお試しあれ!田中社長手仕込みの逸品

毛沢東スペアリブ(5P)
2,650円

中華料理の定番料理。
お酒にも、ご飯にも◎

青椒牛肉絲
1,800円



THE定番の塩炒め。
空心菜の塩炒め
1,550円



上湯(シャンタン)を使用した
上品かつ深みのある塩味スープ。

蟹肉入りフカヒレの
とろみスープ
カップ 3,000円 大 5,400円

名物料理

標準 辛口 激辛



プリプリの大海老をファンファン特製
マヨソースで和えた、老若男女問わず人気の一品。

海老のマヨネーズ和え 1,980円



当店秘伝の特製チリソースで煮絡めました。
野菜の食感がアクセントに。

海老と季節野菜のチリソース煮
1,980円



豚バラと茄子を煮込んだ四川料理の代表格。
酸味・辛味・旨味一度に楽しめる

魚香茄子 1,800円



シェアして
愉しむ。

小大サイズを
ご用意しておりますので
お選びください。
お好みなサイズを



酸味・辛味・旨味がクセになる、
中毒性の高い四川スープ。

四川スープ 1,260円

大 1,680円

※表記価格はすべて税込価格です。

占川

あつあつほくほくの
旨みが溢れ出る。

中華点心定番のスープ入り肉まん。
スープがこぼれないようにれんげに
とってお召し上がりください。
上海食亭コラボ
小籠包(3ヶ) 840円
※3個以上から1個単位でご注文いただけます。



上海食亭コラボ
ミニ豚饅頭(2個) 700円

※2個以上から1個単位でご注文いただけます。



干し貝柱の旨味、野菜の甘みが凝縮された自家製の
あんを包み、パリッと香ばしく揚げました。

五目春卷(2本) 640円

※2本以上から1本単位でご注文いただけます。



ニラをたっぷり使用した
自家製のたれにはほのかに梅の香りが。

ニラ爆弾水餃子 1,080円



大人気の
手作り餃子。

青森産ニンニクを使用した具材をシーマイの皮で
包んで焼きました、人気のファンファン手作り餃子。

名物・鉄鍋餃子(4本)
880円

※4本以上から1本単位で
ご注文いただけます。

3個以上から1個単位でご注文いただけます。



海老の湯葉焼壳



広東焼壳



上海焼壳



翡翠海老蒸し餃子



割包(蒸しパン3個)

たっぷりの海老のすり身を湯葉で包み蒸しています。

海老の湯葉焼壳(3個) 780円

THE焼壳。ジューシーな肉汁たっぷりの肉焼壳です。

広東焼壳(3個) 780円

淡路島産の玉ねぎを使用した自然な甘みの焼壳です。

上海焼壳(3個) 780円

翡翠色の生地の中に
ぶりぶりの海老が入った蒸し餃子です。

翡翠海老蒸し餃子(3個)
ひすい 780円

シンプルな蒸しパンです。いろいろなお料理の
ソースをつけてお召し上がりいただけます。

割包(蒸しパン3個)
グワパオ 600円



とろとろ。



厚切りの豚バラ肉を柔らかく煮込みました。
割包に挟んで食べるのもオススメ♪

豚の角煮 1,650円



茹で豚とキャベツを自家製甜麺醤で甘辛く。
回鍋肉(ホイコーロ) 1,500円



秘伝のたれに漬け込み、
柔らかく肉汁あふれる一品

ファンファンの
豚バラ肉の煮豚
1,650円



カリッとジューシーに揚げた豚ヘレ肉を
まろやかな酸味と香り豊かな黒酢ソースで
煮絡めました。

豚へれ肉の黒酢のスブタ
1,980円



ファンファン特製葱ソースをたっぷり!
骨なし鶏モモの
唐揚げ特製ソース(ユーリンチ)
1,500円



揚げた鶏肉を大量の唐辛子や
山椒などで甘辛く炒めた一品。

辣子鶏(鶏肉の唐辛子炒め)
ラーズーチー
1,650円



中国の代表的な飲茶料理。
骨付き肉を柔らかく
蒸しあげました。

スペアリブの
ブラック
ビーンズ蒸し
980円



チャイナフライドチキン
若鶏の唐揚げ(5ピース)
1,240円



自家製の甜麺醤で甘辛く炒めた牛肉をもっちり
クレープに包む事で、味のバランスが良くなります。

牛肉の中国味噌炒め
クレープ包み(3枚)
1,980円 1枚追加 +190円

シャキシャキレタスに味噌が
絡んで食感もお楽しみいただけます。

牛肉の中国味噌炒め
レタス包み(3枚)
1,980円 1枚追加 +190円



牛肉の中国味噌炒め
レタス包み(3枚)

標準 辛口 激辛



麺

いろんな種類で
飽きないおいしさ。

バリっと焼いたかた焼きそばに
旨味・具材たっぷりの五目とろみあんをかけて
五目あんかけヤキソバ
1,890円

お子様
ラーメンセット 1,040円
ボテト・白ご飯・ふりかけ・ゼリー付き
※卵は使用しておりません。

ラーメンは
塩or醤油



牛ひき肉の甘味・旨味・
オイスターの風味・
レタスの食感が◎。
**牛挽肉とレタスの
オイスターソース
チャーハン**
1,420円

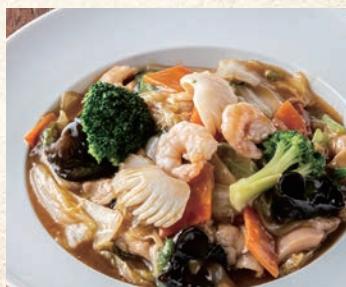


飯

高級食材の旨味を凝縮したXO醤を使用。
最後のおこげまで旨味たっぷりの炒飯
海鮮XO醤炒飯 1,980円

蟹の身がたっぷり入った、
オーソドックスな
あつさり塩味炒飯。

**蟹肉とレタスの
チャーハン**
1,600円



コシヒカリに旨味・具材たっぷりの
五目とろみあんをかけて

中華丼 1,890円



特製中華粥
白湯パイタン仕立て 1,300円

白飯 当店は国産こしひかりを
使用しています。
(並) 420円 (大) 550円

※表記価格はすべて税込価格です。

予約制
FANFAN
特選

ご予約
ア 約
限 定 メ ー
ユ



ご予約で、スムーズなスタートを。

前菜の盛り合わせ(4名様分) 4,000円



まさに北京料理の高級食材。皮の香ばしさは最高です。

北京ダック

餅8枚(半身) 8,000円

餅16枚(一羽) 15,000円



香ばしく揚げた旨味燻製鴨を自家製甜麵醤と共に。

家鴨の燻製揚げ

〈半身〉蒸しパン4ヶ付 7,000円
〈一羽〉蒸しパン8ヶ付 14,000円



蟹爪を海老すり身で包み揚げた、贅沢感あふれる一品。

蟹爪の海老すり身フライ (2本)

1,980円

型崩れのない美しい見た目と、
きめ細やかな繊維のぶりぶり食感が魅力。

フカヒレの姿煮

〈中尾〉 9,000円～
〈大尾〉 20,000円～

鮮魚と数種のナッツと新鮮野菜を
特製の中華風ダレにて。

鮮魚の刺身上海風

〈半身〉 5,320円
〈一尾〉 10,400円

日本でよく見かける杏仁豆腐は杏子の実を使わず
アーモンドエッセンスで風味を似せたのですが、
当店の杏仁豆腐は杏子の実を使用した、本物の杏仁豆腐です。

本格スイーツ 正式杏仁豆腐



杏子の実を使用した、
本当の杏仁豆腐は濃厚。

正式杏仁豆腐
(プレーン) 600円



ココナッツミルクでさらに香りが最高。

正式杏仁豆腐 650円
(ココナッツミルクかけ)



正式杏仁豆腐
(マンゴーソースかけ) 650円



デザート飲茶3種

デザート飲茶3種
1,050円

パンダ餡饅頭・桃餡饅頭・
ひよこカスタード饅頭
※蒸し時間に15分頂戴しております

甘いデザートのお供に!

あったかい中国茶 各500円

- ジャスミン茶
- プーアール茶

足し湯は無料です。



黒
糸
バー
デザート

辛いものの後には
甘いデザートで
決まり。

アツアツの黒ごま餡の胡麻団子です。

黒ごま餡団子

〈2個〉460円 〈3個〉690円

黒ごま餡団子

胡麻団子 〈2個〉440円 〈3個〉660円

胡麻団子

※写真はイメージです。



パッションフルーツナタデコを超炭酸ソーダで!
甘みと酸味がはじける爽やかドリンク

ファンファン果茶ソーダ

台湾四大茶の東方美人と
パッションフルーツナタデコの極上茶

ファンファンフルーツティー

各600円

お持ち帰りもできます!



ついに…ファンファンにも
台湾スイーツ やってきました!

綿綿冰

メンメンピン

一年中楽しめるスイーツです。

フワフワのミルク味

〈氷プレーン〉

680円

マンゴー
ソース

ミルク味

白玉団子

トッピング

マンゴーソース

+60円

マンゴー果肉&
白玉団子

+270円

