



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。



中国四川料理
Donshuu



特選セット

2名様より [お1人様] ¥3,800 ※ラストオーダー30分前

Special set

- ◆ おまかせ前菜2品
- ◆ 島根和牛モモ肉の炒め 特製黒酢ソース
- ◆ エビのチリソース 又は マヨネーズソース
- ◆ エビ焼売・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
※ラーメン・炒飯の場合は半盛でお1人様1つずつ
- ◆ 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)



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

ファミリーセット

2名様より [お1人様] ¥2,500 ※ラストオーダー30分前

Family set

- ◆ 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)



エビのマヨネーズソース



デザート各種

おまかせコース

要予約 2名様より

¥10,000コース

[お1人様] ¥11,000 (税込)

¥8,000コース

[お1人様] ¥8,800 (税込)

コース料理の一例

干し貝柱・金華ハムの上湯 四川式スモークチキン 牡蠣の辣椒炒め
フカヒレの姿煮 おこげ料理 さつま芋の飴炊き etc

コース内容は季節や入荷状況により“おまかせ”となります。



季節の前菜



四川式スモークチキン



牡蠣の辣椒炒め

¥5,500コース

[お1人様] ¥6,050 (税込)

90分飲み放題付きコース

[お1人様] ¥6,500 (税込)

◆ 飲み放題 90分

[お1人様] 各コース + ¥2,000 (税込)

*各おまかせコースをご予約のお客様にのみです。

◆ 各種宴会のご予約は 0854-45-2541 まで
お電話ください。

Recommended course

★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22円) あります。

海鮮料理

Seafood <W>は倍量です。



海鮮あんかけおこげ

海鮮あんかけおこげ (Fried rice with seafood) ¥1,800

<W>¥3,500

貝柱・つぶ貝・紋甲イカ・エビ・ス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 ¥13,200~

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) ¥1,200

<W>¥2,340

エビのマヨネーズソース (Shrimps in mayonnaise sauce) ¥1,200
<W>¥2,340



天使エビの唐揚げ

* 天使エビの唐揚げ (Fried Shrimps) <3尾> ¥1,320

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> ¥1,320

エビの旨み、甘みを引き出した料理です。

* 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) ¥1,200

<W>¥2,340

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) ¥1,320
<W>¥2,580

辛 紋甲イカと玉子のピリ辛炒め (Sautéed squid with eggs) ¥1,320
<W>¥2,580

つぶ貝と青菜の炒め (Stir fried whelk and greens) ¥1,320
<W>¥2,580



紋甲イカと玉子のピリ辛炒め

ズワイ蟹のカニ玉あんかけ (Fried egg and crab) ¥1,320
<W>¥2,580

ズワイ蟹と青菜の炆 (Stir fried crab and greens) ¥1,200
<W>¥2,340

チャンとは … さっと歯応えを残して煮た物

鮮魚

fresh fish <W>は倍量です。



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 ¥1,200 ~
<W>¥2,340 ~

当店の鮮魚は釣り物活〆がメインです。入荷状況により内容は変わります。

サラダ・前菜

Salad <W>は倍量です。



蒸し鶏サラダ(四川風紅油ソース)



豚バラ肉のしゃぶしゃぶ風サラダ(ポン酢)

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 各 ¥870
- ◆ **辛** 四川風紅油ソース ◆ 自家製ポン酢 <W> ¥1,700

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 各 ¥1,080
- ◆ 自家製ポン酢 <W> ¥2,100

島根和牛スネ肉の酢醤油漬け (Beef shank)

- ◆ ブラックペッパー ネギ油 *大人の味とコク ¥1,200
- <W> ¥2,340

みつせ鶏の燻製あつさりサラダ (Smoked chicken)

- ◆ ネギ油塩ソース ¥870
- <W> ¥1,700

冷やしトマト (Cold tomato)

- ◆ ヒマラヤ岩塩 ネギ油 ¥520

レタスサラダ (Lettuce salad)

- ◆ ごまドレッシング <小> ¥200 <大> ¥580

貝柱の炙り (Seared scallops)

- ◆ ジャオマー 椒麻ソース ¥1,200
- <W> ¥2,340

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

- コリコリの食感です。 ¥940
- <W> ¥1,800

各種ソース

The Donshuu Sauce

- ◆ **バンバンジー** 棒々鶏ソース …… 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。
- ◆ **マール** 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つさりポン酢。
- ◆ 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。
- ◆ **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。

島根和牛料理 (A3~A4ランク)

Beef <W>は倍量です。



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 ¥1,480
- <W> ¥2,900

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

- チンジャオニューロウスウ ¥1,200
- <W> ¥2,580

牛肉のチンジャオロースー

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

- 辛** スワンタイニューロウスウ ¥1,200
- <W> ¥2,580

ニンニクの芽と牛肉の四川炒め

和牛モモ肉の炒め (Stir fried beef)

- ◆ 特製黒酢ソース ¥1,800
- <W> ¥3,500



和牛モモ肉の炒め 特製黒酢ソース

各種ソース

The Donshuu Sauce

- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ 特製黒酢ソース …… 鎮江香酢・醤油・ガラメ糖・オレンジジュースを加えたコクのある柑橘系風味。

豚肉料理(島根県産)

Pork <W>は倍量です。



回鍋肉

酢豚(パリパリキャベツ添え) (sweet and sour pork) ¥1,200 <W>¥2,340

特製叉焼^{チャーシュー}(roasted pork fillet) ¥1,080 <W>¥2,100
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。

回鍋肉^{ホイコーロー} (Twice cooked pork) ¥1,320 <W>¥2,580
豚バラ肉とキャベツの甘辛炒め。自家製甜麵醬使用。

鶏肉料理

Chicken <W>は倍量です。



辣子鶏

若鶏の唐揚げ(モモ肉) (Fried chicken) <4ヶ> ¥840 <6ヶ> ¥1,260 <8ヶ> ¥1,680
特製甘酢ソース付き

辣子鶏^{ラーズーチー} (Stir fried chicken with szechwan chili pepper) ¥1,320 <W>¥2,580
若鶏の四川唐辛子炒め

野菜料理・スープ

Vegetables, Soups <W>は倍量です。



フカヒレスープ

自然塩の野菜炒め(12種野菜) (chop suey) ¥1,080 <W>¥2,100

野菜スープ (Vegetable soup) ¥560

酸辣スープ^{サンラー} (Hot and sour soup) ¥560
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> ¥940
天然コラーゲンたっぷりのスープです。

豆腐料理

Tofu <W>は倍量です。



陳麻婆豆腐

麻婆豆腐 (Mapo tofu) ¥1,200 <W>¥2,340

陳麻婆豆腐 (Chen's mapo tofu) ¥1,320 <W>¥2,580
四川山椒が効いています。

青菜と豆腐の塩味煮 (Stewed tofu with green) ¥1,200 <W>¥2,340

各種ソース

The Donshuu Sauce

- ◆^{テンメンジャン}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。
- ◆^{トウバンジャン}豆板醬 … 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。

点心

Dumpling



エビ焼売

蝦焼売 (Steamed shrimp shaomai) <3ヶ> ¥594 より
エビと豚肉の旨味たっぷりのジューシーなエビ焼売です。

鮮肉焼売 (Steamed pork shaomai) <3ヶ> ¥594 より
粗挽き肉の食感にこだわったカナダ産豚肉の肉焼売です。

ココナッツ団子 (Steamed coconut dumpling) <2ヶ> ¥396 より
カスタードあん

胡麻団子^{ごま} (Deep fried sesame dumpling) <2ヶ> ¥396 より
こしあん

点心セット (Dumpling set) ¥800
エビ焼売・肉焼売・胡麻団子・ココナッツ団子



点心セット



玉子プリン



杏仁豆腐

あっさり杏仁豆腐 (Chinese almond jelly) ¥420

玉子プリン (Egg pudding) ¥420

〈お持ち帰り用〉中華皿盛り

Hors d'oeuvre



※写真は¥5,400(エビチリ)の皿盛りです



※写真は¥13,000(エビマヨ)の皿盛りです

2~3人前	¥5,400
3~4人前	¥6,800
4~5人前	¥8,800
4~5人前	¥13,000

〈内容例〉

- ◆ 青椒牛肉絲
- ◆ 酢豚
- ◆ エビチリ又はエビマヨ
- ◆ 若鶏の唐揚げ
- ◆ 牛スネ肉の酢醤油漬
- ◆ エビ焼売・肉焼売
- ◆ 花咲クラゲの甘酢和え

〈お持ち帰り用〉お弁当

島根県産の豚肉や、たなべの「彩り天祐卵」を使った贅沢弁当です。

Bento

※他、中華折詰弁当もございます。内容はお問合せ下さい。

弁当 ¥1,350

炒飯弁当 ¥1,600

DX炒飯弁当 ¥1,900

特選弁当 ¥2,500



- ◆ ごはん/炒飯 ◆ 酢豚 ◆ 麻婆豆腐
- ◆ 唐揚げ ◆ エビ焼売 ◆ 肉焼売
- ◆ エビマヨ ◆ 漬物



- ◆ 炒飯 ◆ 酢豚 ◆ 麻婆豆腐 ◆ 唐揚げ
- ◆ エビ焼売 ◆ 肉焼売 ◆ エビマヨ
- ◆ ごま団子 ◆ ココナッツ団子 ◆ 漬物



- ◆ 炒飯 ◆ ローストビーフ ◆ 貝柱の炙り
- ◆ 叉焼 ◆ 花咲クラゲの甘酢和え
- ◆ 麻婆豆腐 ◆ 唐揚げ ◆ エビチリ
- ◆ ごま団子 ◆ ココナッツ団子

※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。

当店の食材

水

エバーピュア
世界が認めた浄水システム「EVERPURE」の使用により、安全で美味しいお水を提供しております。料理・ソース・スープにも使用しています。

鮮魚

80%は地物活メの釣物で最高級のものを使用しています。イシダイ、ヒラマサ、ハマチ、マダイ、イサキ、カサゴ、etc...

玉子

放し飼いの鶏から生まれる有精卵「彩り天祐卵」を使用しております。

天使エビ

白エビ科で車エビの仲間です。生食刺身用、最高品質の物を使用しております。

エビ

身がプリプリの活メバナメイエビを使用しております。

野菜

自家栽培の野菜も季節によって使用しております。

中国四川料理 ドンシュー
島根県雲南市三刀屋町三刀屋14-6
TEL(0854)45-2541

営業時間

昼 … 11:30 ~ 14:30(ラストオーダー 14:00)
夜 … 〈平日〉17:30 ~ 21:00(ラストオーダー 20:30)
〈土日祝〉17:00 ~ 21:00(ラストオーダー 20:00)
定休日 … 毎週水曜日