

シャングウェイ

XIANGWEI Chinese
Bistro

Chinese by Heritage. Tokyo by Attitude.

*Modern, creative, spice-powered Chinese
street-style dishes—reimagined with Tokyo
spirit and soul.*

*From our iconic Mao's Spare Ribs to sizzling
teppan plates, delicate Cantonese dim sum,
and house-made ramen, every dish designed
to be shared and remembered.*

Authentic. Addictive. Unmistakably Tokyo.

孤独のグルメ
& NETFLIX's
'K-foodie vs
J-foodie'
に登場



看板メニュー

Xiangwei's Signature Dishes



毛沢東スペアリブ

Mao's Spicy Pork Ribs

クセになる自家製スパイスで仕上げた、
シャンウェイ一番人気の名物。

Xiangwei's #1 must-try fiery ribs
with addictive homemade spices.

¥1480

150g / (1本)

※写真は2人前です。

柔らか蒸し鶏

Soft Steamed Chicken

14時間以上じっくり蒸し上げた、
とろける柔らかさの蒸し鶏。
秘伝のネギ醤油でどうぞ。

Ultra-tender chicken steamed
14+ hours with secret scallion
soy sauce.

¥1380

モモ / (1-2名)

¥2760

半羽 / (3-4名)

¥5520

一羽 / (5-6名)



湖南省風黒炒飯

Signature Black Fried Rice

香ばしい中国醤油の香りが広がる。

A Xiangwei original, fried
rice with rich soy aroma.

¥2880



料理長のおすすめ

Chef's Recommendation

松阪牛ステーキ

A5 Matsusaka Wagyu Steak

松阪牛×麻辣ソース＝最強
コンビ誕生！松阪牛に、
ピリッと痺れる
麻辣ソースが合う！

One of Japan's finest wagyu,
exceptionally marbled,
melt-in-your-mouth tenderness

¥3000 / 100g

¥5800 / 200g



サクサク海老マヨ

Crispy Shrimp with Creamy Mayo

プリプリの海老をサクサク衣で
揚げ、優しい甘さの特製マヨネーズ
ソースで仕上げました。

Juicy shrimp in crispy batter, drizzled
with mellow sweet mayo.

(4本) ¥1080 (8本) ¥2,080

麻婆豆腐

Xiangwei's Spicy Mapo Tofu

香り高い本格四川風麻婆豆腐。花椒の
痺れと辣油のコクがクセになる一品。
Authentic Sichuan-style mapo tofu with
a bold kick of peppercorn and rich chili
oil. Irresistibly flavorful.

(1-2名) ¥1480

(3-4名) ¥2880



冷菜・酒肴

Cold Appetizers & Bar Snacks



おまかせ前菜盛合せ *Daily Assorted Cold Appetizers*
3種盛り (3 kinds) ¥2550 **5種盛り (5 kinds) ¥3300**



蛸のレモンオイル **¥1380**
Octopus with Lemon Oil Sauce



烏賊の葱ソース **¥1180**
Squid with Scallion Oil Sauce



黒酢豚肉とカシューナッツ **¥1180**
Black Vinegar Pork & Cashew Nuts



木耳とパクチー **¥890**
Kikurage & Coriander



きのこの花椒和え **¥890**
Mixed Mushrooms Chinese Pepper



辛ザーサイと胡瓜 **¥890**
Spicy Chinese Pickles & Cucumber



豆腐と鶏肉の細切 **¥890**
Shredded Tofu and Chicken

前菜・スープ Appetizers & Soup



ボタン海老の紹興酒漬 1pc/¥1100
Shaoxing Wine Marinated Botan Shrimp



東京X 豚しゃぶサラダ ¥1980
Premium Pork Salad



油淋オクラ ¥680
Okra with Yurin Sauce



真鯛と旬野菜のサラダ ¥2380
Red Sea Bream and Vegetable Salad



ピリ辛水餃子 ¥680
Boiled Gyoza Dumpling



白蛤のスープ煮 (1-2名) ¥1480
Giant Clam Soup

主菜 Main Dishes



天使の蝦 唐辛子炒め ¥2980
Fried Paradise Prawn with Spicy Chili Pepper



油淋鶏風から揚げ ¥1180
Fried Chicken in Scallion Oil Soy Sauce



麻辣牛肉煮込み ¥1480
Spicy Braised Beef



海老のチリソース炒め (1-2名) ¥1180
Shrimp with Sweet Chili Sauce (3-4名) ¥2280



季節の青菜の塩炒め ¥1280
Seasonal Stir-Fried Vegetables



王道の海老蟹チャーハン ¥2200
Traditional Fried Rice with Shrimp & Crab

主菜・点心 Main Dishes & Dim Sum



牡蠣たっぷり焼きそば
オイスターソース仕立て
Pan Fried Oyster Noodles in Rich Oyster Sauce

(1-2名) ¥1580

(3-4名) ¥2750



牛ホルモン焼きそば
Pan Fried Beef Offal Noodles

(1-2名) ¥1180

(3-4名) ¥2000



八宝春巻き ¥700
Shrimp & Pork Spring Roll



大きな肉焼売 ¥700
Big Pork Shumai



小籠包 ¥790
Soup Dumpling



マラーカオ ¥520
Cantonese Sponge Cake



海老蒸餃子 ¥780
Shrimp Dumpling



杏仁豆腐 ¥490
Almond Flan

麺 Noodles



白のマイルド担々麺
Dan Dan Ramen

¥1380



赤のピリ辛担々麺
Spicy Dan Dan Ramen

¥1480



毛沢東唐揚げの油そば
Spicy Fried Chicken Dry Noodle

¥1580



蒸し鶏の油そば
Soft Steamed Chicken Dry Noodle

¥1580



毛沢東スペアリブ醤油そば
Soy Sauce Ramen with Mao's Spareribs

¥1680



海老出汁仕立ての担々麺
Shrimp with Dan Dan Noodles

¥1680