

【冷菜 / 前菜】

appetizer

※お料理は2〜3名様分です。

- 1 六色小拼盆 六種冷菜盛り合せ(1人前) ¥ 1,540
- 2 三色拼盆 三色冷菜盛り合せ ¥ 2,640
- 3 涼伴海蜇 クラゲの冷菜盛り合せ ¥ 3,300
- 4 棒棒鶏絲 蒸し鶏辛子胡麻ソース ¥ 1,760
- 5 雲白肉片 豚肉辛し蒜ソース ¥ 1,980



1 六種冷菜盛り合せ



※image photo

5 豚肉辛し蒜ソース

【魚介料理】

Seafood dishes

- 6 紅焼小排翅 ふかひれの姿煮 (1枚) ¥ 4,400
- 7 紅焼排翅 ふかひれの姿煮 (1枚) ¥ 15,400
- 8 蟹肉魚翅 ふかひれと蟹肉スープ ¥ 3,850
- 9 紅焼鮑魚 鮑の醤油煮込み ¥ 4,730
- 10 露笋海扇 帆立貝とアスパラガスの炒め ¥ 3,080
- 11 鮮溜墨魚 いかと野菜の炒め ¥ 2,640
- 12 宮保墨魚 いかの唐辛子炒め ¥ 2,640
- 13 糖醋魚塊 鮮魚の甘酢掛け ¥ 2,970
- 14 清炒蝦仁 小海老と野菜の炒め ¥ 2,640
- 15 乾焼蝦仁 小海老のチリソース煮 ¥ 2,640
- 16 乾焼明蝦 海老のチリソース煮 ¥ 3,520
- 17 蛋黄明蝦 海老のマヨネーズソース ¥ 3,520
- 18 蟹肉炒蛋 蟹と卵の炒め ¥ 1,980



7 ふかひれの姿煮



※image photo

14 小海老と野菜の炒め

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
※料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。

【肉料理】

Meat dish

※お料理は2～3名様分です。

19	宮保鶏丁	鶏肉とピーナッツ唐辛子炒め	¥ 1,870
20	腰果鶏丁	鶏肉のカシューナッツ炒め	¥ 1,870
21	油淋板鶏	若鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け	¥ 2,640
22	炸子鶏	若鶏の香り揚げ	¥ 1,870
23	蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	¥ 2,640
24	青椒牛肉	牛肉のピーマン炒め	¥ 2,640
25	黒椒牛排	牛フィレ肉の黒胡椒炒め	¥ 4,620
26	古老猪肉	酢豚	¥ 1,870
27	回鍋肉片	豚肉とキャベツ、ピーマン唐辛子味噌炒め	¥ 1,870
28	青椒肉絲	豚肉とピーマン炒め	¥ 1,870
29	蘇東坡肉	豚の角煮	¥ 2,310

19 鶏肉とピーナッツ唐辛子炒め



25 牛フィレ肉の黒胡椒炒め



29 豚の角煮



※image photo

【豆腐料理】

Bean curd

30	麻婆豆腐	マーボードーフ	¥ 1,540
31	蝦仁豆腐	小海老と豆腐煮込み	¥ 1,980

【野菜料理】

Vegetables

32	魚香茄子	茄子の唐辛子味噌煮込み	¥ 1,540
33	鮮炒雑碎	五目野菜の炒め	¥ 1,540
34	清炒青菜	青梗菜とキノコの炒め	¥ 1,540

30 麻婆豆腐



34 青梗菜とキノコの炒め



※image photo

【おこげ料理】

Crisp rice cakes

※お料理は2～3名様分です。

- 35 什錦鍋粿 五目入りおこげ ¥2,640
36 海鮮鍋粿 海鮮入りおこげ ¥2,640



※image photo

36 海鮮入りおこげ

【スープ】

Soups

- 37 酸辣上湯 五目入り黒胡椒酸味スープ ¥1,870
38 蕃茄蛋花湯 トマトと野菜の卵スープ ¥1,320



37 五目入り黒胡椒酸味スープ



※image photo

38 トマトと野菜の卵スープ

【ご飯類】

Rice

※お食事は1名様分です。

- 39 什錦炒飯 五目入り炒飯 ¥1,320
40 薬膳粥 季節の薬膳粥 ¥1,320

39 五目入り炒飯



40 季節の薬膳粥



※image photo

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
※料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。

【麺類】

Noodles

※お食事は1様分です。

- | | | | |
|----|------|---------------|---------|
| 41 | 什錦湯麺 | 五目入り汁そば | ¥ 1,540 |
| 42 | 担々麺 | 胡麻味噌辛味そば | ¥ 1,320 |
| 43 | 酸辣湯麺 | 激辛酢辛いそば | ¥ 1,320 |
| 44 | 叉焼湯麺 | チャーシューと葱入りそば | ¥ 1,320 |
| 45 | 什錦炒麺 | 五目入りあんかけ焼きそば | ¥ 1,540 |
| 46 | 海鮮炒麺 | 海の幸入りあんかけ焼きそば | ¥ 1,540 |

42 担々麺



46 海の幸入りあんかけ焼きそば



※image photo

【点心】

Dim sum

- | | | | |
|----|------|---------------|-------|
| 47 | 小籠湯包 | 小籠包 3個 | ¥ 792 |
| 48 | 白菜水餃 | 白菜入り水餃子 5個 | ¥ 770 |
| 49 | 蝦餃 | 海老蒸し餃子 4個 | ¥ 792 |
| 50 | 开洋云吞 | 干し海老入りワンタン 4個 | ¥ 660 |
| 51 | 韭菜煎餃 | ニラ焼餃子 3個 | ¥ 770 |
| 52 | 鮮肉焼売 | 肉焼売 4個 | ¥ 792 |
| 53 | 萝卜糕 | 大根もち 2枚 | ¥ 550 |
| 54 | 脆皮春卷 | 揚げ春卷 2本 | ¥ 550 |



47 小籠包



50 干し海老入りワンタン



53 大根もち

※image photo

【デザート】

Chinese dessert



55 芝麻軟堆 ¥550
黒ごま入り団子 2個



56 豆沙寿桃 ¥660
小豆あん入り桃まん 2個



57 杏仁豆腐 ¥550
アンニンドーフ



58 西米椰露 ¥550
タピオカ入りココナッツミルク



59 冰淇淋 ¥550
アイスクリーム

※image photo

※料金表示はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出下さい。