

【冷菜 / 前菜】

appetizer

※お料理は2～3名様分です。

- ロクシヨクシヨウビンパン
- 1 六色小拼盆 六種冷菜盛り合せ(1人前) ¥ 1,540
Six kinds of cold appetizers (per person)
- サンシヨクビンパン
- 2 三色拼盆 三色冷菜盛り合せ ¥ 2,640
Three kinds of cold appetizers
- リャンパンハイジャ
- 3 涼伴海蜇 クラゲの冷菜盛り合せ ¥ 3,300
Cold jelly fish
- バンバンジースウ
- 4 棒棒鶏絲 蒸し鶏辛子胡麻ソース ¥ 1,760
Cold shredded chicken with sesame sauce
- ウンパイルウペン
- 5 雲白肉片 豚肉辛し蒜ソース ¥ 1,980
Cold shredded pork with garlic sauce



1 六種冷菜盛り合せ



4 蒸し鶏辛子胡麻ソース



5 豚肉辛し蒜ソース

※image photo

【魚介料理1】

Seafood dishes

- ホンソウショウパイツウ
- 6 紅焼小排翅 ふかひれの姿煮 (1枚) ¥ 4,400
Braised shark's fin (per piece)
- ホンソウパイツウ
- 7 紅焼排翅 ふかひれの姿煮 (1枚) ¥ 15,400
Braised shark's fin (per piece)
- シェールーイーツウ
- 8 蟹肉魚翅 ふかひれと蟹肉スープ ¥ 3,850
Shark's fin soup with crab meat
- ホンソウボウユイ
- 9 紅焼鮑魚 鮑の醤油煮込み ¥ 4,730
Braised abalone with soy sauce
- ロウスンハイセン
- 10 露笋海扇 帆立貝とアスパラガスの炒め ¥ 3,080
Sautéed scallops and asparagus