

A la carte

アラカルト

おすすめ 料理

ふかひれ姿の中国醤油煮込み (1枚100g)	¥ 6,000
鮑の醤油煮込み	¥ 4,500
蟹爪の衣揚げ(1本)	¥ 600
北京ダック(4枚)	¥ 2,400
オマール海老と菜の花のXO醬炒め	¥ 2,500
金目鯛の冬菜蒸し 特製香り醤油掛け	¥ 2,100

前菜

本日の前菜盛り合わせ	¥ 1,600
くらげと胡瓜の冷菜	¥ 800
よだれ鶏	¥ 800
蒸し鶏と胡瓜の胡麻ソース	¥ 1,100
広東式チャーシュー	¥ 1,300

※表記料金の、別途消費税が加算されます。

海鮮

海老のチリソース	¥ 1,600
海老のマヨネーズ和え	¥ 1,600
海老と菜の花のブラックビーンズ炒め	¥ 1,800
帆立貝柱と野菜のXO醬炒め	¥ 1,800
帆立貝柱と野菜の塩味炒め	¥ 1,800
鱈の冬菜蒸し 特製香り醤油掛け	¥ 1,800
天然大海老のチリソース	¥ 2,100

牛肉

国産牛肉とピーマンの細切り炒め	¥ 1,600
国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め	¥ 1,600
和牛スネ肉の香り煮 温野菜添え	¥ 1,800

豚肉

回鍋肉	¥ 1,200
豚バラ肉の柔らか煮	¥ 1,400
黒酢の酢豚	¥ 1,300
豚角煮の衣揚げ 黒酢ソース	¥ 1,500

鶏肉

若鶏とカシューナッツの炒め	¥ 1,200
若鶏の唐揚げ	¥ 1,200

野菜・豆腐・卵

青梗菜のガーリック塩炒め	¥ 1,000
茄子と豚肉の四川炒め	¥ 1,000
本格・麻婆豆腐	¥ 1,000
蟹と豆腐の塩煮込み	¥ 1,000
蟹玉	¥ 1,000
青菜,きくらげ,豚肉の卵炒め	¥ 1,000

スープ

フカヒレと蟹の卵白スープ	¥ 1,200
フカヒレと青のりの卵白スープ	¥ 1,200
青菜と卵のスープ	¥ 500
コーンスープ	¥ 500
菜の花と豆腐のスープ	¥ 600

※表記料金に、別途消費税が加算されます。



麺

五目餡かけ焼きそば	¥ 1,000
海老餡かけ焼きそば	¥ 1,000
海鮮餡かけ焼きそば	¥ 1,200
五目餡かけスープ麺	¥ 1,000
海老餡かけスープ麺	¥ 1,000
海鮮餡かけスープ麺	¥ 1,200
自家製香り辣油担々麺	¥ 1,000
広東チャーシューとネギのスープ麺	¥ 1,000
フカヒレラーメン 蟹爪添え	¥ 2,400



飯

五目チャーハン	¥ 1,000
蟹チャーハン	¥ 1,000
海老チャーハン	¥ 1,000
舞茸と牛挽肉の上海黒チャーハン	¥ 1,100
五目餡かけご飯	¥ 1,000
海老餡かけご飯	¥ 1,000
海鮮餡かけご飯	¥ 1,200
フカヒレ餡かけご飯 蟹爪添え	¥ 2,400

※表記料金に、別途消費税が加算されます。

點心

春巻き (3本)	¥ 600
海老入肉シュウマイ (3個)	¥ 600
海老蒸し餃子 (4個)	¥ 600
ふかひれ餃子 (3個)	¥ 600
焼き餃子 (6個)	¥ 600
小龍包 (3個)	¥ 600

甜點心

絹ごし杏仁豆腐	¥ 400
胡麻揚げ団子 (3個)	¥ 400
ライチシャーベット	¥ 400
バニラアイスクリーム	¥ 400
マンゴーアイスクリーム	¥ 450
北海道赤肉メロンアイスクリーム	¥ 450

お子様ランチ

¥ 1,500

❖ プレート

ハンバーグ、若鶏の唐揚げ、海老のマヨネーズ和え、
サラダ、シュウマイ、ポテトフライ、ケチャップチャーハン

❖ 本日のスープ

❖ デザート

※表記料金に、別途消費税が加算されます。