

# 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

オマール海老と胡桃の  
レモンマヨネーズ和え ￥ 2,500

ズワイ蟹とエリンギのチャイナフリット ￥ 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

※表記料金に、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
天然大海老のチリソース	¥ 2,100
天然大海老と胡桃・根菜の塩味炒め	¥ 2,200
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
帆立貝柱と银杏の台湾バーベキューソース炒め	¥ 1,800

## 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・栗の黒ウーロン茶蒸添え	¥ 1,800

## 豚肉

回鍋肉	¥ 1,200
豚バラ肉の柔らか煮	¥ 1,400
栗入り黒酢の酢豚	¥ 1,300

## 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
若鶏と南瓜の煮込み	¥ 1,200

※表記料金に、別途消費税が加算されます。

## 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
フカヒレとキノコの卵白スープ	¥ 1,200
青菜と卵のスープ	¥ 500
コーンスープ	¥ 500
ナメコと豆腐のスープ	¥ 500

※表記料金に、別途消費税が加算されます。

 麵

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
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

## 點心

春巻き (3本)	¥ 600
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。