

A la carte

アラカルト

おすすめ料理

北京ダック(4枚)	¥ 2,400
オマール海老のチリソース	¥ 2,700
オマール海老のレモンマヨネーズ	¥ 2,700
真鯛のXO醬蒸し	¥ 3,600
ふかひれ姿の中国醤油煮込み(50g)	¥ 3,000
(100g)	¥ 6,000

前菜

本日の前菜盛り合わせ	¥ 600
蒸し鶏と胡瓜の胡麻ソース	¥ 1,000
くらげと胡瓜の冷菜	¥ 1,200

海老

海老のチリソース	¥ 1,400
海老のレモンマヨネーズ和え	¥ 1,400
海老とジュンサイの塩煮込み	¥ 1,500
天然大海老のチリソース	¥ 1,900
天然大海老のレモンマヨネーズ	¥ 1,900

※表記料金に、別途消費税が加算されます。

海鮮

アオリイカと野菜の塩炒め	¥ 1,700
帆立貝柱と野菜のXO醬炒め	¥ 1,800
白身魚の衣揚げ スパイシーパウダーと共に	¥ 1,800

牛肉

国産牛肉とピーマンの細切り炒め	¥ 1,600
牛ロースと野菜の黒胡椒炒め	¥ 1,800

豚肉

黒酢の酢豚	¥ 1,300
豚バラ肉の柔らか煮	¥ 1,400
霧降高原豚とズッキーニの黒胡椒炒め	¥ 1,400

鶏肉

若鶏の唐揚げ	¥ 1,200
桜姫鶏の黒胡椒風味の塩炒め	¥ 1,300

野菜・豆腐・卵

青梗菜のガーリック塩炒め	¥ 900
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

スープ

青菜と卵のスープ	¥ 400
ジュンサイと豆腐のスープ	¥ 500
フカヒレと蟹の卵白スープ	¥ 1,200
フカヒレとトマト・冬瓜のスープ	¥ 1,200

麺

五目餡かけ焼きそば	¥ 1,000
海鮮餡かけ焼きそば	¥ 1,200
五目餡かけスープ麺	¥ 1,000
海鮮餡かけスープ麺	¥ 1,200
自家製香り辣油担々麺	¥ 1,000
広東焼き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

五目レタスチャーハン	¥ 1,000
蟹レタスチャーハン	¥ 1,000
牛挽肉の上海黒チャーハン	¥ 1,000
ジャコと枝豆のチャーハン	¥ 1,000
五目餡かけご飯	¥ 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
海老入肉シューマイ (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
しょうが餃子 (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、シューマイ、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