

# MENU

## 前 菜

特製盛り合わせ冷菜	(1人前)	¥1,900
釜焼きチャーシュー	(2～3人前)	¥2,100
くらげの冷製	(2～3人前)	¥2,100
ピータン	(2～3人前)	¥1,200

## ふかひれ・燕の巣

特上ふかひれの姿煮	(1人前)	¥8,300
蟹肉入りふかひれスープ	(1人前)	¥2,100
蟹の卵入り燕の巣のスープ	(1人前)	¥2,500

## 鮑

鮑のオイスターソース煮込み	(2～3人前)	¥4,100
鮑のクリーム煮込み	(2～3人前)	¥4,100
活鮑の蒸し物 広東ソース添え	(1個)	¥3,100

## 海 老

活イセエビの葱、生姜炒め煮	(2～3人前) (1尾)	¥6,700
海老のチリソース煮	(2～3人前)	¥3,100
海老のトースト揚げ	(1個)	¥700

## 魚 介

白身魚の黒豆ソース炒め	(2～3人前)	¥3,100
帆立貝とブロッコリーの炒め	(2～3人前)	¥2,800
蟹のはさみ肉の揚げ物	(1本)	¥1,400

## 鴨肉・鶏肉

北京ダック	(1本)	¥950
	(半身)	¥6,600
鶏肉とカシューナッツの炒め	(2～3人前)	¥1,900
鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ	(2～3人前)	¥2,500

## 牛肉・豚肉

牛フィレ肉の照り焼き 蒸しパン添え	(1個)	¥1,400
牛肉細切りとピーマンの炒め	(2～3人前)	¥2,600
すぶた	(2～3人前)	¥2,100

## 野 菜

野菜のクリーム煮	(2～3人前)	¥1,900
彩り野菜の炒め	(2～3人前)	¥2,100

## 豆 腐

海老と豆腐の煮込み	(2～3人前)	¥1,900
マーボー豆腐	(2～3人前)	¥1,700

## スー プ

サンラータン	(1人前)	¥950
海老ワントンスープ	(1人前)	¥750

表示料金は税金・サービス料別となっております。

## MENU

### 点心

はるまき (2本～)	(1本)	¥300
ショウロンボウ (2個～)	(1個)	¥350
大根もち (2個～)	(1個)	¥300
海老とふかひれ入り蒸し餃子 (2個～)	(1個)	¥350

### おそば・ごはん

海の幸入りつゆそば・焼きそば・掛けご飯	(1人前)	¥2,600
牛肉の細切りつゆそば・焼きそば・掛けご飯	(1人前)	¥1,500
ふかひれの姿煮入りつゆそば	(1人前)	¥3,300
坦々麺	(1人前)	¥1,600
蟹肉とレタス入りチャーハン	(1人前)	¥1,600
五目入りおこげ	(2～3人前)	¥3,200

### デザート

胡麻団子あん入り (2個～)	(1個)	¥250
マンゴープリン	(1人前)	¥950
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐	(1人前)	¥1,100

### ビール・酒

国産ビール 小瓶		¥1,000
ドラフトビール		¥1,100
青島ビール		¥900
ノンアルコールビール		¥850
純米大吟醸 (冷酒)	300ml	¥1,400
日本酒 (清酒) 月桂冠	180ml	¥950

### ウイスキー

シーバスリーガル 12年		¥1,250
--------------	--	--------

### ハウスワイン

ボトル (赤 or 白)		¥3,900
グラス (赤 or 白)		¥750

### カクテル

ジントニック / ウォッカトニック / カンパリソーダ		各¥1,150
-----------------------------	--	---------

### 中国茶

陳年プアール茶 / ライチ紅茶 / 鐵観音茶		¥650
------------------------	--	------

### 中国酒

古越龍山陳年 8年 (甕)	グラス 90ml	¥900
蘭亭陳 10年	ボトル 750ml	¥11,850
樓蘭陳花彫酒 10年	ボトル 500ml	¥5,500
古越龍山陳年 8年	ボトル 640ml	¥4,300
汾酒	グラス	¥700
桂花陳酒 (金木犀) / あんず酒 / 梅酒	グラス	各¥650

### 焼酎

黒甕 (芋) / 二階堂吉四六 (麦)		¥850
---------------------	--	------

表示料金は税金・サービス料別となっております。