

冷盆類

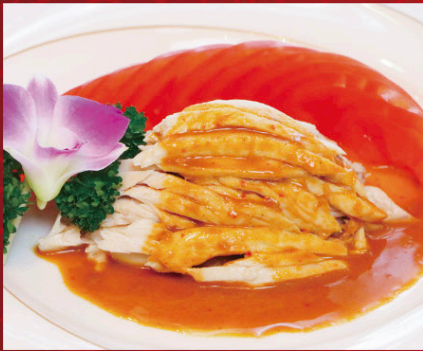
前菜



① 三種冷菜盛合せ
三色拼盤 ¥3,960



② あわびの冷菜
冷拼鮑魚 ¥3,400



③ 蒸し鶏のゴマ味噌かけ
棒棒鶏條 ¥1,650



④ くらげの冷菜
海蛭皮 ¥2,200



⑤ 蒸し鶏の冷菜
白油鶏 ¥1,650



⑥ 薄切り豚肉の辛子ニンニクソースかけ
雲白肉片 ¥1,980



⑦ ピータン
皮蛋 ¥1,210



⑧ 野菜の冷菜 (季節により変わります)
季節素菜 ¥1,430

※消費税込みの料金です

魚翅

ふかひれ

鮑魚

あわび



09 ふかひれの姿煮込み
通天排翅 ¥4,840



10 カニ肉入りふかひれの煮込み
蟹粉魚翅 ¥3,850



11 あわびと野菜の醤油煮込み
紅焼鮑魚 ¥4,070



12 あわびのクリーム煮
奶油鮑魚 ¥4,070

大蝦類

大海老



13 大海老のチリソース煮
乾焼大蝦 ¥2,750



14 大海老の塩味炒め
炒大蝦片 ¥2,750

蝦仁類

海老



15 小海老のチリソース煮
乾焼蝦仁 ¥2,090



16 小海老の塩味炒め
清炒蝦仁 ¥2,090

※消費税込みの料金です

牛肉類

牛肉料理



⑰ 国産牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

¥2,310



⑱ 国産牛肉とニンニクの芽の醤油炒め

蒜苗牛肉絲

¥2,310



⑲ 国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片

¥2,310

烏賊

イカ



⑳ イカとニンニク芽の炒め

蒜苗魷魚

¥1,980



㉑ イカと野菜の辛子炒め

玉香魷魚

¥1,980

※消費税込みの料金です

鶏肉類

鶏肉料理



22 国産鶏肉とカシューナッツの炒め
腰果鶏丁 ¥1,870



23 国産鶏肉の唐揚げ
炸子鶏 ¥1,870



24 国産鶏肉の塩味炒め
清炒鶏片 ¥1,870

猪肉類

豚肉料理



25 国産豚肉とピーマンの細切り炒め
青椒肉絲 ¥1,980



26 国産豚肉と野菜の炒め
生炒肉片 ¥1,980



28 豚バラ肉の角煮、野菜添え
菠菜扣肉 ¥1,980

27 国産豚肉のスブタ ¥1,980
糖醋肉塊



※消費税込みの料金です



玉子類

玉子料理



29 愛鶏園のたまごとカニ肉の炒め
蟹粉炒蛋 ¥1,430



30 愛鶏園のたまごと小海老の炒め
蝦仁炒蛋 ¥1,430

蔬菜類

野菜



31 中国野菜の炒め
炒菜心 ¥1,100



32 中国野菜のクリーム煮
奶油菜心 ¥1,100

豆腐

豆腐



33 豆腐と牛挽肉の辛子煮
麻婆豆腐 ¥1,100



34 カニ肉入り豆腐煮込み
蟹粉豆腐 ¥1,100

※消費税込みの料金です

湯類 スープ



③⑤ フカヒレスープ
魚翅湯 ¥2,640



③⑥ スイートコーンスープ
粟米湯 ¥1,100

点心 点心



③⑦ 春捲 (3本)
¥660
※追加1本 ¥220



③⑧ 三種の焼売 (3個)
蟹・海老・チーズ ¥440

デザート

③⑨ 杏仁豆腐 ¥1,100



特小 杏仁豆腐 ¥360



麺類

そば料理



④② 五目焼そば

什景炒麺

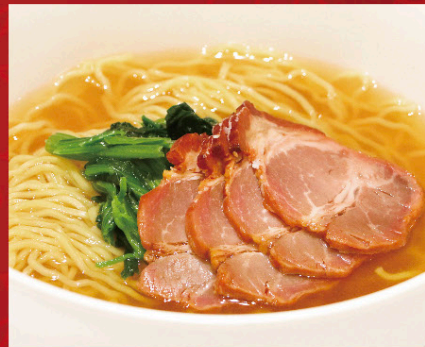
¥1,100



④① 五目スープそば

什景湯麺

¥1,100



④③ チャーシュー麺

叉焼湯麺

¥1,100



④④ 小海老入りスープそば

蝦仁湯麺

¥1,200



④⑤ 小海老入り焼そば

蝦仁炒麺

¥1,200

※消費税込みの料金です

飯類

ごはん料理



④9 小海老入りチャーハン
蝦仁炒飯 ¥1,200



④5 小海老入りかけごはん
蝦仁烩飯 ¥1,200



④6 五目入りかけごはん
什景烩飯 ¥1,100



④7 カニ肉入りチャーハン
蟹粉炒飯 ¥1,100



④8 五目入りチャーハン
什景炒飯 ¥1,100

⑤0 ライス
白飯 ¥220

⑤1 ザーサイ
搾菜 ¥300

※消費税込みの料金です