

四福曉雲小籠包



曉雲亭名物 四味四色の小籠包

豚スタンダード / ふかひれ
蟹味噌 / 牛麻辣

Four flavours xiaolongbao
(2 pieces for per flavour)

- Classic pork xiaolongbao
- Shark fin xiaolongbao
- Crab brown meat xiaolongbao
- Spicy beef xiaolongbao

8個(各色2個) 1500円+税

【小籠包の 召し上がり方】

- ① レンゲに
しょうろんぽうを
一つとります
- ② お好みで、黒酢をつけた
生餃を上に乗せ
上部のツマミの部分に
穴をあけ
- ③ 気をつけながら
スープを吸い、
その後、お召し上がり
ください。

小籠包

XIAO
LONG
BAO

【曉雲亭名物 しょうろんぽう】



緑



ふかひれ小籠包

4ヶ入 1000円+税

皮にほうれんそうペーストを使用
ふかひれを贅沢に使って仕上げました

Shark fin xiaolongbao

黄



蟹肉カニ味噌小籠包

4ヶ入 880円+税

皮にカボチャのペーストを使用
たっぷりの蟹肉と蟹味噌を使った風味豊かな味わい

Crab brown meat xiaolongbao

黒



マーラー 牛肉麻辣小籠包

4ヶ入 780円+税

皮に黒炭を使用。牛肉にしびれる辛さの
花椒と唐辛子を使った刺激的でくせになる味

Spicy beef xiaolongbao

白



スタンダード小籠包

4ヶ入 680円+税

もっちりとしたスタンダードの白い皮
豚肉とネギのシンプルな旨さ

Classic pork xiaolongbao

凉菜

APPETIZER

【小菜つまみ】

ゆで豚ニンニクだれ 780円+税
Boiled pork & cabbage with garlic soy sauce

青唐辛子きゅうり香菜サラダ 880円+税
Cucumber, spicy green chili and coriander salad

ピータン豆腐 780円+税
Chinese preserved egg on tofu

蒸し鶏の四川だれ 680円+税
Steamed chicken w/ Szechuan style sauce

蒸し鶏の胡麻だれ 680円+税
Steamed chicken w/ sesame sauce

蒸し鶏の葱だれ 680円+税
Steamed chicken w/ leek dressing

蒸し鶏のパクチーだれ 880円+税
Steamed chicken with garlic soy sauce
w/ coriander

トマト葱ドレッシング 580円+税
Fresh tomato salad w/ leek dressing

たたききゅうり 480円+税
Garlic cucumber

ピータン生姜だれ 580円+税
Chinese preserved egg w/ ginger dressing

つまみザーサイ 480円+税
Chinese pickles



このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。写真はイメージです。

201707