

JULY 2019 RECOMMENDED

7月のオススメメニュー



Appetizer 前菜

香菜牛肚沙律 Coriander & tripper salad	パクチーとハチノスのサラダ	1200
口水牛肉 Chilled beef w/ spicy sauce	よだれ牛	1800
凉拌鮮魚片 3 kinds of fresh fish carpaccio	鮮魚3種のカルパッチョ	1600
凉拌三文魚油梨 Salmon & avocado tartare	サーモンとアボカドのタルタル	1300
黑醋拌猪肠子 Marinated spicy pork innards w/ black vinegar	豚子袋の辛み黒酢和え	900

Dim sum 點心

扇貝春卷 Scallop spring rolls	ホタテ春巻	2ヶ 700
香菜餃子 Boiled pork & coriander dumplings	パクチー餃子	6ヶ 720
蟹黃小籠包 Crab butter "xiao long bao" dumplings	蟹みそ小籠包	4ヶ 1000

Main dish 逸品菜

韭菜炒雞胗 Stir-fried gizzard & Chinese leek w/ garlic & black pepper	砂肝と花ニラのんにく黒胡椒炒め	1300
帝王蟹芙蓉蛋 King crab thick sauce over Chinese omelet	タラバ蟹のカニ玉	1800
油淋脆鱗魚 Deep-fried tile fish scales w/condiment sauce	甘鯛のうろこ揚げ油淋ソース	1600
醉虾 Pickled Botan shrimp in Chinese rice wine	ボタン海老の老酒漬け	1800
避風塘軟蟹 Stir-fried soft shell crab w/ garlic	ソフトシェルクラブ にんにく炒め	1900

Noodle & Rice 麵飯

烏魚子炒麵 Fried noodles w/ dried mullet roe	からすみ焼きそば	1500
山菜白肉冷麵 Chilled noodles w/ okra, tomato, Japanese yam & pork	おくらトマト山芋豚しゃぶ冷やし麵	1200
担々涼面 Chilled dan dan noodles	冷やし担々麵	1200

Dessert 甜点

蜜餞桃子 White peach comport w/ sherbet	白桃のコンポート シャーベット添え	800
--	-------------------------	-----