

〈一 道菜〉コース料理

ふかひれ姿煮膳

三、八〇〇

排 翅 吉切鮫胸ビレ姿煮込み

三種拼盆 小菜三種

紅油抄手 手打ち餃子紅油ダレ

炒青菜 旬の青菜炒め

白 飯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

鰻滋養鍋膳

三、八〇〇

鰻魚砂鍋 鰻の旨醤油土鍋

三種拼盆 小菜三種

紅油抄手 手打ち餃子紅油ダレ

炒青菜 旬の青菜炒め

白 飯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

鮮魚料理膳

二、八〇〇

旬 魚 旬の魚

葱香り蒸し又は揚げ薬味油淋ダレ

三種拼盆 小菜三種

紅油抄手 手打ち餃子紅油ダレ

炒青菜 旬の青菜炒め

白 飯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

定食

ごはん・スープ・小菜・漬物付き

今天飯 本日のお料理（別紙参照）

糖醋排骨 スペアリブの黒酢スブタ 一、六〇〇

香爆羊肉 羊肉のスパイシー炒め 一、六〇〇

油淋鶏 鶏唐揚げ薬味ダレ 一、五〇〇

酸白菜猪肉 豚肉と酸白菜土鍋煮 一、五〇〇

四川牛腩 牛バラ肉の四川豆板醬炒め 一、六〇〇

回鍋肉 本場四川のホイコーロー 一、五〇〇

麻婆豆腐 四川麻婆豆腐 一、三〇〇

牛バラ入り 一、六〇〇

点心

鍋貼 焼き餃子 四個 七〇〇

水餃子 北京水餃子 四個 七〇〇

韭菜饅頭 海老ニラまんじゅう 二個 一、〇〇〇

小籠包 小籠包 四個 九〇〇

海鮮春卷 海鮮春卷 二本 一、一〇〇

麺

麺類は、すべて一〇〇円増しで
唐辛子麺又は山椒麺に変更できます

担担麺	担々麺（黒／白／青山椒／汁なし）	一、三〇〇
野菜担担麺	野菜黒胡麻担々麺	一、五〇〇
蔬菜麺	野菜タンメン	一、四〇〇
酸辣湯麺	酸辣湯麺	一、四〇〇
辣牛腩麺	牛バラ入り麻辣土鍋麺	一、六〇〇
猪肉白菜麺	豚白菜生姜土鍋麺	一、四〇〇
水煮牛麺	唐辛子たっぷりの辛い牛肉土鍋麺	二、一〇〇
什錦炒麺	五目焼そば	一、四〇〇
海鮮烩麺	海鮮あんかけ麺	一、六〇〇
魚翅麺	ふかひれ煮込み麺	二、三〇〇
排翅麺	ふかひれ姿煮込み麺	二、四〇〇

飯

北京炒飯	北京五目チャーハン	一、四〇〇
蟹生菜炒飯	本ズワイガニとレタスのチャーハン	一、六〇〇
牛青菜炒飯	牛バラ肉と青菜のチャーハン	一、六〇〇
牛腩砂鍋飯	牛バラとろろ土鍋ごはん	一、六〇〇
魚翅飯	ふかひれあんかけ土鍋ごはん	二、四〇〇
排翅飯	ふかひれ姿煮込み土鍋ごはん	三、五〇〇