

中国家庭菜

龍眉虎尾

おまかせコース 旬の食材をふんだんに。お客様の好みをお伺いしてお作りします 五八〇〇〃
火鍋コース 前菜、點心、火鍋のコース。〆は麺または雑炊で 五八〇〇〃

涼菜

- 大閘醉蟹 上海蟹の老酒漬け 一六〇〇〃
- 梨子沙律 梨とクルミのサラダ 一〇〇〇〃
- 血腸 血の腸詰め 八八〇〃
- 凉拌牛腱 牛スネにんにく香菜 七八〇〃
- 口水雞 よだれ鶏 七八〇〃
- 海蜇頭 くらげの香味和え 八八〇〃
- 皮蛋豆腐 ピータン豆腐 七八〇〃
- 臘肉切盤 肉の燻製(干し肉・腸詰) 九八〇〃
- 家常泡菜 自家常備つけもの 六八〇〃

湯

- 竹筴豆腐湯 絹筴茸と豆腐のスープ 一〇〇〇〃
- 干菇鹿排湯 鹿スベアリブと干しきのこスープ 一二〇〇〃
- 和牛春卷 松茸と和牛の春巻 一六〇〇〃
- 炒青菜 本日の青菜炒め 一〇〇〇〃
- 炒三白 百合根、山芋、白木耳の白い炒め 一三〇〇〃
- 蔥燒小芋 里芋の葱油炒め 九八〇〃
- 脆皮蘑菇 秋きのこ啤酒(ビール)揚げ 一〇〇〇〃
- 醬爆茄子 秋茄子と鴨肉の甘味噌炒め 薄餅添え 一五〇〇〃
- 栗子雞塊 栗とぶつ切り鶏の醬油煮込み 一五〇〇〃
- 金沙南瓜 南瓜の塩漬け卵炒め 一〇〇〇〃
- 香菇烤麩 肉厚干し椎茸と中国お麩の煮込み 一〇〇〇〃

時菜

魚

- 時魚 旬の魚料理 一〇〇〇〃
その他海鮮料理もご用意致しております
- 茴香羊肉 羊肉のフェンネル炒め 一五〇〇〃
- 蒜醬羊肉塊 鹿肉の豆豉麻辣炒め 一六〇〇〃
- 酸菜排骨 豚スベアリブと酸白菜の煮込み 一五〇〇〃
- 脆皮豬腳 豚足のカリカリ揚げ 八八〇〃
- 蔥爆肥腸 牛モツ葱強火炒め 八八〇〃
- 香辣牛肝 牛レバー麻辣炒め 九八〇〃
- 麻辣牛肚 ハチノスの青唐辛子炒め 九八〇〃

肉

鍋

- 火鍋 二種のスープしゃぶしゃぶ鍋 三八〇〇〃
- 餡餅 肉おやき 七八〇〃
- 手工水餃子 水餃子 七八〇〃
- 蔥抓餅 葱おやき 七八〇〃
- 雲吞麵 ワンタン麵 一五〇〇〃
- 羊肉麵 羊肉麵 一五〇〇〃
- 担々乾拌麵 汁なし担々麵 一二〇〇〃
- 紅花炒飯 秋鮭と紅花のチャーハン 一三〇〇〃
- 核桃担々麵 くるみ担々麵 一三〇〇〃
- 雜穀煲仔飯 木の实と腸詰め炊き込みごはん 一五〇〇〃
- 根菜麵疙瘩 秋の恵みのすいとん 一二〇〇〃
- 杏仁豆腐 アンニン豆腐 七〇〇〃
- 雪梨銀耳盅 梨と白きくらげの蜜煮 八〇〇〃

點心

この他のお料理もご用意いたしております。表示価格は税別となります