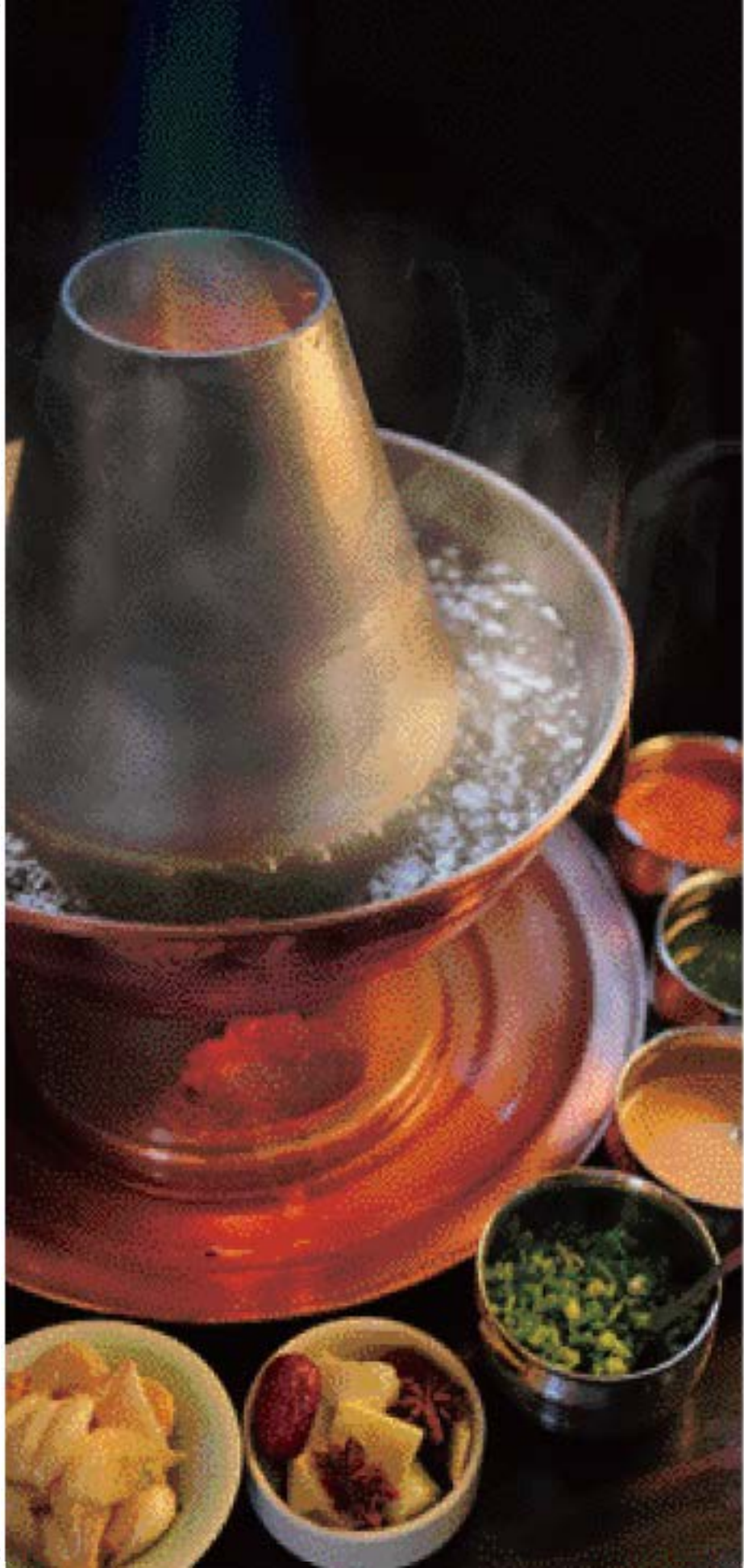


銅鍋涮羊肉

羊のしゃぶしゃぶ鍋

BEIJING MUTTON SHABUSHABU



北京羊腿
羊スネ肉の柔らか煮

庭牧民は、肉のかたまりを大鍋で煮てシンプルな風味だけで食べます。時やニンニクと食べるのが通の食べ方です。

1,800



五香羊腿
羊のスライス串焼き

北京の夜は羊串焼きの屋台がいたる所で賑わう。日本でいう焼き鳥のような中国の国民食と言えよう。ビールのおつまみで絶頂だ。

1,800



炸幼羊腿
羊あばら衣揚げ

サクサク衣揚げは、香ばしく肉の旨味が抑えます。お酒もすすみますが必ずな方もいけるのですね。

1,800



五香羊腿
羊スヘアリブ蒸し

スパアリブは豪快にかぶりつき、蒸しにすることで骨回りの肉の美味しさをストレートに味わえます。

1,800



窯烤幼腿
羊スヘアリブの窯焼き

クミン、八角、フェンネル、五香、沙茶など濃種のスパイスを効かせた一品。これぞ大地の香り。

1,800



手切羊腿
手ちぎりねぎピン

手でちぎって食べる串刺しの濃密肉パイのようなパンです。肉やスープと一緒に食べるのが美味しいです。

400

銅鍋涮羊肉

羊のしゃぶしゃぶ鍋



鍋底(スープ・タレ)代500円予めいただきます

羊肉をお選び下さい

Please choose the type of mutton

極薄ラムショルダー	100g	800
Standard mutton thin slice		
手切りラムもも肉	100g	1,000
Handcut lamb leg slice		
手切りマトンもも肉	100g	600
Handcut mutton leg slice		
手切りラム肩ロース肉	100g	1,000
Thick cut shoulder tender		
熟成マトン赤身	100g	1,200
Aged mutton red meat		

田園素菜 野菜盛り合わせ

1,000

Assortment of greens

青菜・レンコン・香菜・韭菜・白菜
Daily green, lotus root, coriander, chive, napa

きのこ盛り合わせ

1,000

Assortment of mushroom

舞茸・しめじ・椎茸・エリンギ・きくらげ
Maitake, shimeji, shiitake, eringi, black fungus

ソース各種

Various sauce



	追加	
大蒜漬け	300	
Pickled garlic		
香菜ダレ	300	
Coriander sauce		
ゴマダレ	300	
Sesame sauce		
麻辣醬	300	
Mala spicy sauce		

鍋底 タレ、香料込み・燃料代

Basic charge for hot pot

一台 500

ご一緒に焼餅 ゴマパン

Chinese flat sesame bread

150

