

火鍋

薬膳太極火鍋 二色のスープで味わう薬膳火鍋

薬膳白湯スープ

丸鶏をクタクタに煮込んだ濃厚なスープに、棗、陳皮、龍眼、八角、枸杞、生姜などを加えた栄養満点のスープ

麻辣スープ

葱、生姜、唐辛子、山椒など香辛料の効いた香り高いスープは発汗作用を促し、身体を温めます

壺) 肉(牛、鶏、豚)と野菜盛り 一人前 3000 円

式) 肉と海鮮、野菜盛り 一人前 4000 円

薬膳火鍋コース 火鍋の価格+1800 円

前菜盛り合わせ、本日の点心、火鍋、べの麺、デザート

追加具

牛肉	1000	豚肉	850	鶏肉	800
海老	1000	鯛	800	水餃子	680
野菜盛り	800	豆腐	400		
雑炊	400	麺	400		

火鍋のテイクアウトも承ります。詳細はスタッフまでお問合せください。

前菜

什錦拼盆	前菜盛り合わせ5種	一人前 1000(二人前より)
酔蝦	酔っぱらい海老	980
海蜇頭	くらげ野菜あえ	980
蒜肉白肉	豚バラにんにく醤油だれ	980

小菜

魷魚芹菜	イカとセロリの和えもの	680
青菜干絲	青菜と豆腐干の和えもの	680
拍黃瓜	たたき胡瓜	580
皮蛋	ピータン生姜だれ	680
秘制醬蘿葡	北京大根醬油漬け	580

湯羹

魚翅湯	ふかひれスープ	小碗 1800
蟹黄魚翅湯	ふかひれ蟹卵スープ	小碗 2000
薬膳鶏燉湯	骨付き鶏の薬膳蒸しスープ	小碗 1600
素菜湯	季節の野菜スープ	中碗 1200
酸辣湯	北京サンラータン	中碗 1300

咸點心

猪肉餃子	豚とニラの餃子(焼/水)	6個 680
羊肉餃子	羊とフェンネルの餃子(焼/水)	6個 680
青菜水餃	青菜の水餃子	6個 680
韭菜饅頭	海老にらまんじゅう	2個 700
小籠包	豚ショウロンポウ	4個 680
海鮮春捲	海鮮春巻き	2本 980

海鮮

油酥大蝦	大海老熱油揚げにんにくチリソース	2000
干焼大蝦	大海老四川チリソース	2000
清炒海鮮	海老、イカ、帆立の塩炒め	2000

肉

黒椒牛肉	牛サーロインの黒胡椒炒め	2600
水煮牛肉	牛肉の辛い四川オイル煮	2400
糖醋肉	げんこつ肉の黒酢すぶた	2000
東坡肉	じっくり煮込んだトンポーロー	1800
辣仔鶏	鶏の四川唐辛子炒め	1600
脆皮鶏	酔っぱらい鶏 パリパリ揚げ	一羽 2400 半羽 1400
黒醋鶏	揚げ鶏のまっ黒な黒酢ソース	一羽 2500 半羽 1500
麻辣鶏	揚げ鶏の真っ赤な辛味ソース	一羽 2500 半羽 1500

排翅 ふかひれ姿煮

紅焼排翅 ふかひれ姿 紅醤油煮込み 10g/800~

濃厚な白湯と中国醤油でじっくりと炊き上げた逸品

小70g 5600/中100g 8000/大200g 16000

家常菜

四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐	1300
牛腩麻婆豆腐	厚切り牛バラ入りマーボー豆腐	2500
回鍋肉	葉ニンニクのホイコーロー	1300
青椒肉絲	ピーマンと豚肉の細切り炒め	1300
西紅柿炒蛋	トマトと玉子の炒め	1200
腰果鷄丁	鶏とカシューナッツの炒め	1300

麵

牛腩担担麵	厚切り牛バラのせ担々麵	1600
黒芝麻担々麵	黒ごま担々麵	1000
白芝麻担々麵	白ごま担々麵	1000
紅麻辣担々麵	紅マーラー担々麵	1000
海鮮湯麵	海鮮五目タンメン	1800
酸辣湯麵	サンラータンメン	1400
素菜湯麵	季節の野菜タンメン	1400
魚翅麵	ふかひれ麵（ほぐし）	2000
福建排翅麵	ふかひれ麵（胸びれ姿）	2800
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば	1800
牛腩炒麵	厚切り牛バラあんかけ焼きそば	1600

飯

魚翅砂鍋飯	ふかひれ土鍋ごはん (ほぐし)	2000
福建排翅飯	ふかひれ土鍋ごはん (胸びれ姿)	2800
海鮮砂鍋飯	海鮮あんかけ土鍋ごはん	1800
牛腩砂鍋飯	厚切り牛バラ土鍋ごはん	1600
蟹肉炒飯	蟹とレタスのチャーハン	1800
北京炒飯	北京の塩チャーハン	1500
咸肉炒飯	塩漬け豚と九条ネギのチャーハン	1400

甜點心

芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子	500
杏仁豆腐	やわらかあんになとうふ	500