

西麻布

龍眉虎尾



二 時菜 二

〈食即良薬也〉

季節毎に出会う其の

時々の逸なる食材を

取り入れました料理です。

滋味滋養

私共は常々身体にやさしい

健康の礎になる料理を

心掛けております。

季節のコース

(イ) 二五〇〇〇

(ロ) 一五〇〇〇

家常菜コース

八八〇〇

恐れ入りますおまかせになっております。

料理内容は
おたずねください

メニュー

時魚 旬の魚介

時菜 旬の菜（野菜を使った料理）

肉 黒毛和牛／羊

前菜 鹿／牛タン／鴨ダック／牛タン／内臓類

小菜 菜肴 珍味小菜御用意

点心 すべて自家製北京的点心

湯 身体にやさしいスープを御用意

麺 手打麺もあります

飯 季節のご飯いろいろ

甜点 甘味

前菜小菜

逸品前菜
盛り合わせ

五〇〇〇
三八〇〇

春キャベツ 独活
新玉葱 サラダ
唐墨がけ

一〇〇〇

鮑

煮あわび
上湯 炊

時価

老虎菜
ラオフォーサイ

香菜 青唐辛子
胡瓜の四川サラダ

一〇〇〇

前菜盛り合わせ

二八〇〇

家常小吃菜

八点 二八〇〇
五点 一八〇〇
三点 一二〇〇

醉 蝦

よっぱらいえび
紹興酒つけ

ぼたんエビ 一尾 八〇〇
赤エビ 一尾 四〇〇

塩水鶏
エンスイジー

(ムシャムシャ
食べてください)

骨付丸鶏 塩漬
香味どり

一羽 二八〇〇
半羽 一五〇〇

醉 肉

よっぱらいにく

黒毛和牛 一二〇〇
牛タン 〇〇
鹿肉 一二〇〇
鶏肉 八〇〇

口水鶏
コウスイジー

よだれどり

八〇〇

白切鶏
パイチエジー

蒸しどり
ネギダレ

八〇〇

醉肉の盛り合わせ

四種の肉

〇〇

雲白肉
ウンパイロー

バラ肉
テンジンソース

八〇〇

白 肉

豚肉 ロース
低温 火入れ
ネギダレ

一〇〇〇

鮮魚 (刺身)

香味だれ / 麻辣

〇〇

牛たん

葱むし

一五〇〇

【 一品菜 】

鮑 肝ソース煮 一〇〇〇〇

筍鶏肉炊き 一五〇〇

蝦 油酥大蝦 二八〇〇
大きいエビ
 にんにくチリソース
 より

焼筍と鰻焼 二八〇〇

本日の魚 二〇〇〇
魚種、調理方法は
 おたずねください
 より

春野菜の炒 一三〇〇

四川水煮魚 二八〇〇
(辛い麻辣スープ炊き)
 より

豚肉とせり炒 一五〇〇

鰻 焼／炒／揚／煮 一尾 三五〇〇
 半尾 一八〇〇

鶏肉四川唐辛子炒 二〇〇〇
(辣雞)

肉料理

大きな肉厚椎茸と豚角煮 一八〇〇

黒毛和牛 二八〇〇

四川麻婆豆腐 一〇〇〇

牛タン煎り焼 二八〇〇
極上芯たん

真っ黒酢豚 一八〇〇
(元祖です当オーナーが作りました)

羊肉 二八〇〇
フエンネル
 香草炒

猪 爪 〇

豚肉 二〇〇〇
東坡肉
 トンポーロー

脆皮鶏 二八〇〇

本日の内臓 炒／煮 一五〇〇