

たまご
玉
春

食即良薬也

玉春

食即良薬也

推選料理

小菜 おぼろ菜



骨付丸鶏
羽二重
半羽三
お持帰り
出来ます

塩水鶏
(味どり)

紹興酒香味素
塩で低温でい
り火入れをしま

脆皮鶏

味をいれた鶏を
風干にして皮を
パリピさせて
揚げました

麻辣鶏

共にスパイス
をたっぷりか
けました

牛腩冬瓜
牛バラ厚切り
冬瓜大きな厚い
千レ椎茸煮

一三八〇

東坡肉

ヤウソウ
角煮味を
一〇〇〇

魚の骨付カマ九八〇

天然鯛のカマ

〇四唐辛子ソース
〇さっぱり柚子胡椒
ソース

黒酢の真黒酢豚九八〇

四川麻辣豆腐九八〇

今天家常小菜
おぼろ菜盛り

五欠 一四〇〇

三欠 一〇〇〇

当店人気の
各種おぼろ菜
一皿 三八〇

人気の
酢の物 大海老
一尾 二八〇

本日の魚カキ

四川麻辣ダレ各

カンキツ香味ダレ八八〇

砂肝レモン煮五〇〇

トリ皮ボンゴ 四八〇

ジューズ 四八〇

口水鶏 七八〇

葱だれ鶏 六八〇

棒々鶏 七八〇

香菜と 五八〇

豆腐干絲煮 五八〇

青ガササイ 四八〇

レモン胡瓜 四八〇

トマトネギ 四八〇

たたきひらき 四八〇

柚子キスバツ 四八〇

ごんご椎茸炒 七八〇

しいたけ豚肉炒 七八〇

青菜炒め 七八〇

四川鶏モモ 八八〇

唐辛子炒め 八八〇

酸白菜豚肉 八八〇

春雨炒め 八八〇

エビチリソース 一〇〇〇

茄子豚肉 八八〇

ピーマン炒め 八八〇

豚肉カツニ 八八〇

塩炒め 八八〇

九条葱炒め 八八〇

豚肉炒め 八八〇

ピーマン炒め 八八〇

豚キスバツ 八八〇

ホルモン炒め 八八〇

牛肉炒め 八八〇

ニラレバー 七八〇

麻辣バー 七八〇

砂肝炒め 六八〇

黒いしほ 六八〇

油淋鶏 八八〇

餃子

手打ち 皮は粉より打ッ
餃子 2つおろします
すべて自家製
手作り

黒の牛に餃子

水焼 五個六八〇

緑の豚三餃子

水焼 五個六八〇

白の鶏生美餃子

水焼 五個五〇〇

三種餃子

各ニヶ 六ヶ 七二〇

三ヶ 九ヶ 一〇八〇

半タシ豚三、鶏生美

大きな手打ち

大餃子 水焼

豚肉野菜三ヶ 生美

天削五ヶ 六八〇

四角麻辣餃子

水焼 六八〇

パスタ食ベよう

パスタ餃子

水焼 20 一〇〇〇

水焼 15 九〇〇 六ヶ 10ヶ 六〇〇 三ヶ

飯

当店名物

煲仔飯

王鍋ごはん



香港の屋敷の名物で、
今はその姿は殆ど見られ
ません

鰻土鍋 上 二二〇〇
並 一四〇〇

豚鰻土鍋 一三八〇

どんこ椎茸土鍋 一三八〇
肉介 一三八〇

鶏生美土鍋 一〇〇〇

角煮土鍋 一三八〇
味玉子介 一三八〇

牛ハラ土鍋 一三八〇

豚サヤ土鍋 一〇〇〇

茄子豚土鍋 一〇〇〇

鰻チヤン 一三八〇

鮭チヤン 一三八〇

葱豚チヤン 一〇〇〇

黒のブラツク大 一〇〇〇
チヤン並 八〇〇

魯肉飯 八〇〇

的エ飯 一〇〇〇

肉ミックスガシ 一〇〇〇

山椒おにぎり 一五〇
ライ大 中 三六〇
大 三八〇 小 二五〇

麺

酸白菜麺 二〇〇

特製 牛ハラ厚切麺 三〇〇

特製 角煮麺 三〇〇

どんこ椎茸麺 一〇〇

羊内大陸麺 二〇〇
塩味ノ麻辣

鶏レモン麺 各
柚子 九八〇

鶏土鍋煮込麺 一〇〇
小きバタースク

豚生美麺 一〇〇

雲吞麺 九八〇

中華ヤブ 二〇〇
特製 味玉子介 九八〇
並 八八〇

肉肉汁無し 九八〇
あえ麺 九八〇
辛味ありなし

担々麺 九八〇

汁無担々麺 九八〇

紅麻辣担々麺 九八〇

黒胡椒担々麺 九八〇

白胡椒担々麺 九八〇

大盛 味玉子 バタ子 一〇〇 一〇〇 一八〇