

石  
萬  
元  
昼  
獻  
立

南青山



〈二道菜〉コース料理

## ふかひれ姿煮

七、〇〇〇

三拼盆 前菜三種

點心 点心二種

紅焼排翅 ふかひれ姿煮

炒青菜 旬の青菜炒め

飯・湯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

## 肉料理

五、〇〇〇

三拼盆 前菜三種

點心 点心二種

沙茶牛肉 牛肉と春雨のサーチャージャン炒め

炒青菜 旬の青菜炒め

飯・湯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

## 鮮魚料理

五、〇〇〇

三拼盆 前菜三種

點心 点心二種

旬魚 旬の魚 葱香り蒸し又は揚げ薬味油淋ダレ

炒青菜 旬の青菜炒め

飯・湯 ごはん／スープ

甜點心 杏仁豆腐

# 定食

ごはん・スープ・小菜・漬物付き

本星期飯

今週のお料理（別紙参照）

糖醋肉

黒酢スブタとスペアリブ

一、七〇〇

酸白菜猪肉

豚バラ肉と酸白菜土鍋煮

一、六〇〇

油淋鶏

鶏唐揚げ薬味ダレ  
ユウリンチー

一、六〇〇

回鍋肉

本場四川ホイコーロー

一、六〇〇

青椒肉絲

豚肉とピーマンの細切り炒め

一、六〇〇

麻婆豆腐

マーボー豆腐  
牛バラ入り

一、四〇〇

西紅柿炒蛋

海老トマト玉子炒め

一、六〇〇

水煮牛肉

牛肉四川辛いスープ煮

二、〇〇〇

# 点心

鍋貼

焼き餃子

四個

七二〇

水餃子

水餃子

四個

七二〇

韭菜饅頭

海老ニラまんじゅう

二個

一、〇〇〇

小籠包

シヨウロンポウ

四個

一、〇〇〇

海鮮春巻

海老イカ春巻

二本

一、一〇〇

## 麺

担担麺	タンタンメン〔黒／白／青山椒／汁なし〕	一、三〇〇
蔬菜麺	野菜タンメン	一、五〇〇
酸辣湯麺	サンラータン麺	一、五〇〇
辣牛腩麺	牛バラ入り麻辣土鍋麺	一、八〇〇
猪肉白菜麺	豚白菜生姜土鍋麺	一、五〇〇
水煮牛腩	唐辛子たっぷりの辛い牛肉土鍋麺	二、三〇〇
鶏柚子麺	鶏柚子塩タンメン	一、五〇〇
什錦炒麺	五目焼そば	一、五〇〇
雲呑麺	海老ワンタン麺	一、八〇〇

## 飯

スープ付き

什錦炒飯	五目チャーハン	一、五〇〇
牛腩砂鍋飯	牛バラとろろ土鍋ごはん	一、八〇〇
魚嘉士砂鍋飯	茄子豚辛味土鍋ごはん	一、五〇〇

メニューに記載されている価格は全て「税込」です/25/22