



季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL
RECOMMENDED
DISHERS

お好みで調理致します

京もち豚

「霜降りの豚肉」赤身と脂身の
バランスがよく豚肉の旨みが強い

一【糖醋】黒酢すぶた

各二、三八〇

二【梅糖醋】干し梅のすぶた

空芯菜

中国野菜の定番
食感がよく様々な味付けで楽しめる

一【鹽爆】にんにく塩炒め

二【腐乳】腐乳炒め

各一、三八〇

三【蝦醬】発酵海老みそ炒め

海老と

まんがんにとうがらし

万願寺唐辛子

万願寺唐辛子は今が旬の京野菜の代表格
肉厚で甘味がありジューシー

一【宮保】北京甘辛炒め

各一、九八〇

二【清炒】あっさり塩炒め

京都平井牛

ひらいぎゅう

京都肉 特に強い旨みを
持ち、脂身とバランスの良いサーロインを使用

一【水煮】四川唐辛子スープ煮

各六、八〇〇

二【鉄鍋肉】中国にんにくすき焼き

紅焼扒翅

ふかひれ姿
紅醬油土鍋煮

尾びれ 100g 一三、二〇〇

尾びれ 65g 八、八〇〇

胸びれ 四、八〇〇

梅猪炒飯

塩豚とカリカリ梅の炒飯

一、八〇〇

Kyo-mochi buta pork

1. Standard sweet & sour pork
2. Sweet & sour pork w/ dried Ume plum

2,380
each

Water spinach

1. Stir-fried water spinach w/ garlic & salt
2. Stir-fried water spinach w/ spoiled milk
3. Stir-fried water spinach w/ spoiled milk

1,380
each

Shrimp & Manganji
Tougarashi pepper

1. Stir-fried water spinach w/ garlic & salt
2. Stir-fried water spinach w/ spoiled milk

1,980
each

Kyoto Hiraigyū beef

1. Stewed beef in Sichuan chili soup
2. Chinese style Sukiyaki w/ garlic

6,800
each

Stewed shark fin w/ soy sauce, served in a clay pot

Tail fin 100g 13,200 / 65g 8,800
Pectoral fin 4,800

Salted pork & Ume plum fried rice 1,800