



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、四八〇

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

鰻

肉厚で脂のりもよく繊細
外はカリッと中はふんわり

一【瓢香】毛沢東スパイス炒め

各三、八〇〇

二【油淋】熱油揚げ油淋香味ソース

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

Conger eel

1. Mao zedong stir-fried spices
2. Hot fried tofu w/ flavorful sauce] 3,800 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