

お肉料理&海鮮料理

101	北京ダック (2種類込み)	¥238
102	バーベキュー・ミートの盛り合わせ	78
103	スパイシー・ミートの盛り合わせ	78
104	BBQポーク	52
105	ローストポーク (仔豚皮)	68
106	ローストポーク	68
107	ローストダック	58
108	ガチョウ手羽 中華マリネ	53
109	スパイシー牛すね肉	48
110	BBQ ポークネック タイ風	48
111	フライドチキン (半羽)	98
112	鶏のフライドソース煮	53
113	ういきょう風味の豚足	45
114	リブの炭焼き	58
115	豚ばら肉のタレ煮込み	45
116	くらげの黒酢和え	45
117	ハト肉のフライドソース煮 (1匹)	56
118	潮州ガニ (1匹)	66
119	中華風ポイルドチキン (半羽)	68
120	鶏足の酢ソース漬け	48

スープ

201	本日のスープ (4人前)	¥70
202	カニ肉入りコーンスープ (1/4人前)	42/150
203	酸辣海鮮スープ (4人前)	58
204	クレソンとアヒルの肝臓のスープ (1人前)	45
205	ヤマブシタケと地鶏のスープ (1人前)	48
206	豚肉と虫草花川ハーブ 漢方スープ (1人前)	58

シェフのお薦め料理

301	季節の野菜 (炒め/茹で)	¥38
302	イカの塩コショウ揚げ	68
303	広州西関風イカとヒシの実の炒め物	60
304	鶏肉のピーナッツピリ辛炒め	58
305	海老の唐揚げ ニンニク入り	68
306	酢豚 パイナップル入り	58

307	上海風うなぎ炒め	58
308	肉団子の醤油煮	58
309	鶏の唐辛子炒め	58
310	魚団子の揚げ物 チリソースかけ	108
311	回鍋肉 四川風	58
312	鮎の中華風蒸し物	70
313	ポーク、イカ、クワイの蒸し物 順徳風	58
314	セロリと加工肉の炒め物	58
315	ビーフテンダーロイン中華風ステーキ	98
316	帆立貝とブロッコリーの炒め	118
317	牛肉水煮 四川風	58
318	スペアリブの唐揚げ 順徳風	58
319	魚頭のから揚げ 順徳風	58
320	三枚豚と梅菜の蒸し物	58
321	四川麻婆豆腐	48
322	揚げ豆腐の醤油あんかけ	50
323	鮎と野菜 中華風ポーチド	70
324	にんじんとカニ肉ソースの野菜炒め	68
325	アスパラ、ファンガス、魚の炒め	62
326	イカとスナックエンドウ豆のOXソース炒め	62
327	ロースト豚ばら肉ともやしの辛炒め	62
328	ひき肉、ニガ瓜、エビの炒め	56
329	アワビとカニの卵のバーミセリヌードル炒め	58
330	キノコとスナックエンドウの豚肉炒め	62

土鍋料理

401	羊の筋肉の土鍋煮込み	¥88
402	広州西関風海鮮、鶏、野菜の蒸し焼き鍋	58
403	石鍋子牛肉カレー	68
404	栗と鶏の蒸し焼き鍋	58
405	魚頭と生姜の煮込み	58
406	スペアリブと鶏足の煮込み	58

ベジタリアン

501	湯葉揚げ きのこと入り	¥38
502	豆腐と椎茸 醤油煮込み	48
503	ベジタリアンチキンときのこの蒸し煮	48
504	ジャガイモの酸味炒め	45

505	酸辣豆腐スープ (1人前)	¥20
506	きのこと野菜の煮込み	48
507	ベジタリアンアワビと野菜の煮込み	48
508	ユリの球根の炒め 木耳とハーブ入り	45

麺類

601	ワンタンスープ	¥42
602	牛肉入りきしめん炒め	50
603	牛筋のかけ麺	35
604	豚足のかけ麺	35
605	ジャージャー麺	35
606	ローストグース ベトナムヌードル	38
607	シンガポール風カレー焼きビーフン	50
608	タンタン麺 四川風	35
609	海老ワンタンメン	38
610	チーズソースのエビスパゲティ	50
611	ビーフと豆の酸辣ヌードルスープ	35
612	豚肉と野菜のバーミセリヌードルスープ	35
613	挽肉と椎茸のワンタンメンスープ	35
614	BBQポークともやしのヌードル	35
615	バーミセリスープ ベーコン、ソーセージ入り	35
616	ほうれん草麺 牛腱入り	35

お粥

701	海の幸のお粥	¥35
702	豚肉とピータンのお粥	33
703	豚くず肉のお粥	33
704	ウィンタークレスと魚団子のお粥	33
705	豚胃とイチョウの木の实のお粥	33
706	冬瓜と魚のすり身のお粥	33
707	鶏団子とえのきのお粥	33
708	豚団子と豚の腸のお粥	33
709	卵と牛肉のお粥	33
710	魚の切り身、豚レバーとレタスのお粥	33
711	貝柱、トウモロコシとユリ根のお粥	33
712	白粥 潮州風	10
713	中華風揚げパン	10

南北美食

801	もち米チャーハン	¥60
802	チャーハン 揚州風	60
803	ごはん (1人前)	8
804	銀糸饅 (蒸し/揚げ) (1個)	10
805	北方饅 (蒸し/揚げ) (1個)	10
806	天津風肉饅 (2個)	22
807	小籠包 上海風	30
808	ネギ入りお焼き 広東風 (1個)	10
809	ニラ入り挽肉の水餃子 (6個)	32
810	焼き餃子 北京風 (6個)	32
811	ネギ入り揚げお焼き 東風スタイル (1個)	30
812	牛肉中華そば (細めん/刀削麺)	32
813	豚肉ジャージャー麺そば (細めん/刀削麺)	32
814	炒め牛の焼きそば (細めん/刀削麺)	32
815	ジャージャー麺焼きそば (細めん/刀削麺)	32
816	野菜餃子 (湯で/焼き) (8個)	32
817	ネギ餃子 (湯で/焼き) (8個)	32
818	中華クレープ (1人前)	26
819	インド風パンケーキ (バナナ、ネギ、豚ミン ピーナッツバター/牛肉カレーソース)	26
820	ドリアンパンケーキ	32
821	葱入りお焼き	28
822	お焼きと小豆の渡し館	28
823	雑穀饅頭 (3個)	20
824	豚肉と緑豆粽	28
825	ホタテと緑豆粽	40
826	あんこ粽	26

デザート

911	胡桃のおしるこ	¥20
912	ゼリーケーキ	20
913	黒胡麻のおしるこ	20
914	マンゴープリン	28
915	黒ごま入りもち団子	20
916	シロキクラゲとパパイヤの甘煮	20
917	蓮の実入りあんこ汁	20



プライベートルーム:お茶, お一人様8元より
お茶代はお1人様6元より
各料金に別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
営業時間: 11:00am~10:30pm