

## アラカルト



### 前菜

前菜3種盛り合わせ	¥2,550
前菜5種盛り合わせ	¥3,650
クラゲの冷菜	¥2,650
蒸し鶏の胡麻味噌あんかけ	¥1,350



### スープ

ふかひれスープ	¥2,500
コーンスープ	¥1,100
蟹肉入りふかひれスープ	¥3,200
青菜入り玉子スープ	¥1,100



### 主菜名品

八宝菜	¥2,200
五目野菜炒め	¥1,500
野菜のオイスターソース	¥1,500
野菜のクリームソース	¥1,500



### 鮑

鮑のオイスターソース	¥3,750
鮑のクリームソース	¥3,750
鮑・海老・帆立貝柱のオイスターソース	¥3,400
鮑と帆立貝柱の黒胡椒炒め	¥3,400



### ふかひれ



### 海鮮

イカの唐辛子炒め	¥2,500
白身魚と野菜のあっさり塩炒め	¥2,200
白身魚の魚醤油蒸し	¥2,000



### 海老

海老のチリソース	¥2,700
海老のあっさり塩炒め	¥2,700
海老の天ぷら	¥2,200



### 蟹

蟹肉と玉子の炒め	¥1,600
豆腐と蟹肉の煮込み	¥1,500



### 牛肉

牛肉の黒胡椒炒め	¥3,200
牛肉とピーマンの細切り炒め	¥3,200



**豚**

酢豚 ￥2,000  
豚肉と味噌炒め レタス包み ￥2,000



**鶏肉**

北京ダッグ(2切) ￥1,800  
鶏肉とカシューナッツ炒め ￥1,800  
鶏肉と唐辛子炒め ￥1,600  
鶏肉の唐揚 ￥1,500



**麺**



**飯**



**点心**



**デザート**