

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



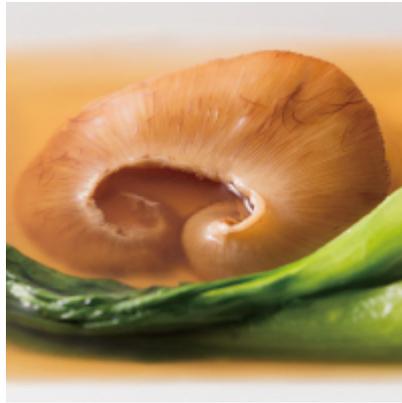
主菜名品

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