

一品料理

★税抜き価格表示です

◆ 前菜

～ 拼盤 ～

 印が多いほど辛くなります。

☆は料理長おすすめの料理です

☆本日おすすめ 3種盛り (三拼盤)
彩りの品を少しずつ盛り込みました。
一人前(二人前より) ￥820

海鮮サラダ (海鮮色拉)

海の幸と京野菜を使用。自家製ドレッシングサラダ。
￥908



トマトサラダ (蕃茄色拉)

新鮮トマトの自家製ドレッシング。女性に人気！
￥620

自家製豚チャーシュー (涼盤煮肉)

自家製で甘さを控えあっさり仕上げ。
5枚 ￥450

バンバンジー



☆バンバンジー (棒々鶏絲)



大山鶏使用。本格ピリ辛胡麻ソースが絶妙の一品です。

￥908

蒸し鶏 (白切鶏)

大山鶏。醤油ベースの特製ソースで旨味を引き立てました。

￥908

からみ

☆四川辛味蒸し鶏 (口水鶏)



ピータン (松花皮蛋)

アヒルの卵。香味野菜と一緒に酢醤油でどうぞ。

￥570

四川名菜。大山鶏。一度食べたなら忘れられない辛さと美味さ。

￥1,223

白菜細切りの甘酢漬け (糖醋白菜絲)

本場中国でも食卓によく上がります。

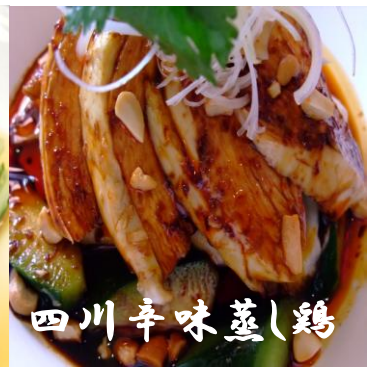
￥530

きゅうり

胡瓜の甘酢漬け (辣黄瓜)

中国唐辛子を使ってじっくり漬け込みました。

￥530



ズワイ蟹身と白菜の甘酢 (蟹肉白菜)

蟹身を贅沢に使用し白菜と共に！

￥1,290

クラゲ (海蜇皮)

コリコリ食感をお楽しみください。

￥1,269