


☆は料理長おすすめです

 印が多いほど辛くなります。

★税抜き価格表示です

☆豚野菜巻き山の香り (雲白肉捲) 

厳選野菜を湯引き豚で包み生山椒のソースで召し上がれ。

3個 ¥390

ザーサイ ¥450

お酒のお供にもご飯のお供にもできる優れたもの



豚野菜巻き山の香り

◆ スープ


～ 湯 ～



フカヒレスープ

コーンスープ (包米湯) 2～3人前 ¥908

コーンの甘味を生かしたまろやかなスープ。

サンラータン (酸辣湯) 2～3人前  ¥1,220

酸味と辛味が効いた四川の特製スープです。

フカヒレスープ (魚翅湯) 2～3人前 ¥1371

コラーゲンたっぷりの大人気スープ!

◆ 料理

～ 肉類 ～

牛肉とピーマンの細切り炒め (青椒牛肉絲)

オイスターソースで香り高く仕上げます。

¥1,180

くろこしょう  
鶏肉の黒胡椒炒め (黒椒鶏丁)

荒挽き黒胡椒で風味豊かに炒めた一品。

 ¥1,100

ちんこうこうず



鎮江香醋の酢豚 (古老肉)

ブランド香醋を使用したコクのある本格派!

¥1,050

鶏肉とカシューナッツの炒め (公保鶏丁)

香り豊かに唐辛子とクワイを共に炒めます。

  ¥1,280

若鶏と四種豆の四川煮 (水煮鶏豆)

黄大豆、青大豆、手亡、金時豆のイソフラボンたっぷり。



¥917

豚肉の北京味噌炒め (金醬肉片)

薬味と共に召し上がり下さい。

¥980

しせんこうみ

牛肉の四川香味炒め (魚香牛肉片)

香味野菜で香り豊かにお酢も使用しヘルシー仕上げ。



¥1,560

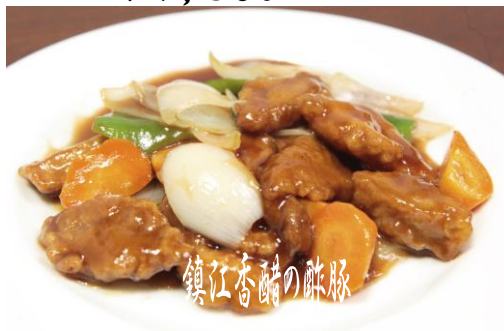
特製角煮と蒸しパン (東坡肉)

半日手間ひま掛けてやわらかく仕上げます。

¥1,450



鶏肉の黒胡椒炒め



鎮江香醋の酢豚



豚肉の北京味噌炒め