

☆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

いか
烏賊の生山椒炒め (椒麻魷片)


山椒の爽やかな香りを楽しめる逸品。

¥ 930

ゆーりん
本日の魚の油淋ソース仕立て (油淋鮮魚)

肉厚のお魚に風味豊かな油淋ソースで仕上げます。

¥ 780

四川マーボーナス (魚香茄子)  ¥ 917

薬味をたっぷり使用しコクのある甘辛仕上げの逸品。

極上ふかひれの姿煮 (紅焼排翅) 1枚 ¥ 5,200

市場に出回る量の少ない国産の大きいサイズをご用意致しました。



ふかひれの姿煮

◆ 點心

～ 小吃 ～



名菜胡椒饅頭

めいさいこしょうまんじゅう

☆名菜胡椒饅頭 (胡椒小餅)

台湾名菜の胡椒餅を瀘川風に小さくしました。

2ヶ ¥ 440

肉シューマイ (肉焼売)

熱々ジューシーな肉焼売です。


3ヶ ¥ 420

ショーロン包 (小籠包)

ふんわりした皮の中からスープが溢れ出ます。

3ヶ ¥ 480

ゆ あ すいぎょうぎ

茹で上げ水餃子 (紅油餃子) 

特製ダレと辣油で引き立てる四川の水餃子。

7ヶ ¥ 580

海老蒸し餃子 (蝦仁餃子)

海老のプリプリ感をお楽しみいただけます。

3ヶ ¥ 480

フカヒレ餃子 (魚翅餃子)

人気のふかひれ入り蒸し餃子。

3ヶ ¥ 480

棒餃子 (両煎餃子)

両面焼き上げたかわり餃子。3ヶ ¥ 575

☆大根もち (両煎夢ト)

独特の香り、腸詰め使用。2ヶ ¥ 470

えびにらまんじゅう

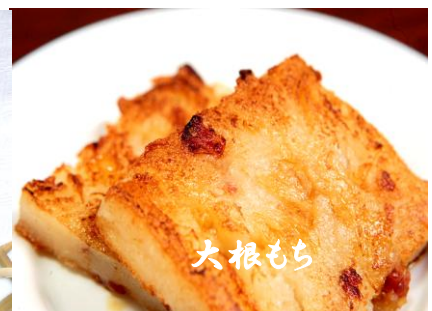
☆海老韭菜饅頭 (両煎韭菜包)

ニラたっぷりの食感をお楽しみいただけます。

3ヶ ¥ 470



海老韭菜饅頭



大根もち