

2025.12.1-12.28

ディナータイムメニュー

単品

三種冷菜の盛り合わせ(叉焼・くらげ・よだれ鶏)	¥2,000
★ 気仙沼産フカヒレの姿煮(1枚)	¥4,400
フカヒレと蟹肉入りスープ 1人前	¥1,600
★ 鮑のカキ油煮込み(1個)	¥2,000
海老のチリソース煮	¥1,800
海鮮の自家製XO醤炒め	¥2,000
本日の白身魚と季節野菜のあっさり炒め	¥1,900
季節野菜と牛肉のカキ油炒め	¥2,000
広東風 酢豚	¥1,600
★ 若鶏の唐揚げ	¥1,500
★ 蟹爪の揚げ物(1本)	¥1,100
広東風麻婆豆腐	¥1,300

★印はおすすめメニューです



海老のチリソース煮



海鮮の自家製XO醤炒め



白身魚と季節野菜のあっさり炒め



酢豚



五目焼きそば



自家製春巻き2本



果実入り杏仁豆腐

麺・飯・點心・甜品

五目つゆそば/五目焼きそば	各¥1,450
牛肉つゆそば/牛肉焼きそば	各¥1,600
自家製釜焼き叉焼入り炒飯	¥1,500
蟹肉入り炒飯	¥1,600
鶏肉・豚肉の焼壳(4個)	¥760
海老入り蒸し餃子(4個)	¥760
焼き餃子(4個) ※ニンニク不使用	¥760
自家製春巻き(2本)	¥600
肉まん(2個～)	1個¥130
あんまん(2個～)	1個¥130
ごま団子(2個)	¥550
果実入り杏仁豆腐	¥600
季節のシャーベット(オレンジ)	¥600
アイスクリーム(バニラ)	¥600

当店では地場野菜を積極的に使用しています。

※金額は全て税込です ※写真はイメージです