

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醬炒め	¥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醬炒め



白身魚と季節野菜のあっさり炒め



酢豚

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・豚肉の焼売(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



五目焼きそば



自家製春巻き2本



果実入り杏仁豆腐

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

ドリンクメニュー

DRINK MENU

アルコールドリンク

中国酒

紹興加飯酒8年	(ボトル750ml)	¥3,000
	(グラス90ml)	¥600
	(デカンタ500ml)	¥2,100
紹興花彫酒10年	(ボトル640ml)	¥4,200
	(グラス90ml)	¥700
紹興花彫酒15年	(ボトル640ml)	¥5,200
	(グラス90ml)	¥800

食前酒

杏露酒	(グラス)	(ボトル)
	¥600	¥3,000
(ソーダ割り)	¥650	
梅酒	¥600	¥3,000
(ソーダ割り)	¥650	

ビール

アサヒスーパードライ(中瓶)	¥750
生ビール(中)アサヒスーパードライ	¥700
グラス生ビール	¥450
青島ビール	¥650
ノンアルコールビール	¥550

ノンアル

アサヒスタイルバランス レモンサワーテイスト	¥500
アサヒスタイルバランス シャルドネスパークリング	¥500
アサヒスタイルバランス カシスオレンジテイスト	¥500

焼酎 & サワー

	(グラス)	(ボトル)
一番札(麦)【千葉県】	¥600	¥3,300
黒伊佐錦(芋)【鹿児島県】	¥600	¥3,300
一刻者 いっこもん(甕貯蔵 芋)【宮崎県】	¥1,000	¥7,000
ウーロンハイ	¥600	-
サワー各種(梅・巨峰・レモン)	¥600	-

日本酒

栄川純米酒(1合)【福島県】	¥750
栄川純米大吟醸(冷酒 1合)【福島県】	¥1,250
モーツァルト(冷酒 300ml)【神奈川県秦野】	¥1,800

ウィスキー

	(グラス)	(ボトル)
シーバスリーガル 12年	¥600	¥7,500
ハイボール	¥650	
ニッカ セッション	¥600	¥7,500
ハイボール	¥650	

ワイン・シャンパン

	(フルボトル)
■ ■ シャブリ・ラ・シャンフルール(白)	¥6,700
■ ■ キュヴェ・ラトゥール(白)	¥5,700
■ ■ ロベール スカリ カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)	¥5,700
■ ■ シャトー・ジュリアン(赤)	¥4,700
■ ■ カヴァ ムッサ・ブリュット(白)	¥4,000
■ ■ グラスワイン(赤／白 各187ml)	¥1,000

ソフトドリンク・他

	(グラス)	(ピッチャー)
オレンジジュース	¥500	¥1,200
アップルジュース	¥500	¥1,200
ウーロン茶	¥500	¥1,200
コカ・コーラ	¥500	
ジンジャエール	¥500	
コーヒー(ホット／アイス)	¥500	

ミネラルウォーター(780ml)	¥500
ジャスミン茶	¥500
福建ウーロン茶	¥500
梅 干(1個)	¥120
カットレモン(1個)	¥550

※表示金額はすべて税込価格