

【お薦めアラカルトメニュー】

◆ 海鮮 ◆

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| ・ ふかひれの姿煮込み広東風 (大)        | ¥9,900  |
| ・ ふかひれの姿煮込み広東風 (特大)       | ¥19,800 |
| ・ ふかひれの姿煮込み広東風 (特大・要予約)   | ¥44,000 |
| ・ 長崎県対馬産あわびの煮込み (小)       | ¥4,800  |
| ・ 長崎県対馬産あわびの煮込み (中)       | ¥6,600  |
| ・ 蟹肉と蟹内子入りふかひれスープ (1人前)   | ¥2,200  |
| ・ ズワイ蟹のチリソース              | ¥4,800  |
| ・ ロブスターと黄ニラの葱生姜風味         | ¥4,800  |
| ・ 大海老のレモンソース (4尾)         | ¥2,200  |
| ・ 大海老のチーズソース (6尾)         | ¥2,480  |
| ・ 干し牡蠣煮込みの天ぷら             | ¥1,780  |
| ・ ソフトシェルクラブ紹興酒漬けの天ぷら (2匹) | ¥2,480  |

◆ 牛肉 ◆

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ・ 国産牛粒切り味噌炒めクレープ包み (4枚)  | ¥2,480 |
| ・ 黒毛和牛の炒め (オイスター・黒豆)     | ¥3,990 |
| ・ 黒毛和牛の自家製 XO 醬と赤ワインのソース | ¥4,400 |

◆ 土鍋あんかけ炒飯・炒飯 ◆

|                  |        |
|------------------|--------|
| ・ 海鮮あんあけ炒飯       | ¥2,200 |
| ・ 鶏肉とふくろ茸のあんかけ炒飯 | ¥1,780 |
| ・ 和牛とレタスのパラパラ炒飯  | ¥1,980 |
| ・ 海鮮と黄ニラのパラパラ炒飯  | ¥1,980 |

◆ その他 ◆

- ・空芯菜のシンプル炒め ￥1,540
- ・10品目野菜のあっさり塩炒め ￥1,780
- ・皮付き豚すね肉の煮込み ￥2,480
- ・神戸牛すね肉と牛アキレス腱の煮込み ￥3,800
- ・レタスと金針菜の蟹内子あんかけ ￥2,480

◆ 要予約・特選料理 ◆

- ・酔っ払い海老(活車海老6尾～) ￥5,000～
- ・活けミル貝の炒め ￥5,000～
- ・干しあわびの煮込み(1個) ￥15,000～
- ・活け伊勢海老料理 ￥12,000～
- ・広東風ローストダック(1羽) ￥12,000～
- ・丸鶏の塩釜焼き(1羽) ￥12,000～

## 【レギュラーアラカルトメニュー】

### ◆ 前菜 ◆

- ・前菜三種盛り合わせ ￥1,760
- ・蒸し鶏の葱ソースかけ ￥1,100
- ・クラゲと山クラゲの甘酢漬け ￥1,760

### ◆ ふかひれ・あわび・北京ダック ◆

- ・ふかひれの姿煮込み広東風 ￥6,800～
- ・干し貝柱入りふかひれスープ (1人前) ￥1,980
- ・長崎県対馬産あわびの煮込み ￥4,800～
- ・北京ダック(1枚) ￥1,100

### ◆ 海鮮料理 ◆

- ・海鮮三種と野菜のあっさり塩炒め ￥1,760
- ・海鮮三種と野菜の自家製XO醤炒め ￥2,200
- ・大海老のチリソース / 大海老のマヨネーズソース ￥1,980
- ・海老のチリソース / 海老のマヨネーズソース ￥1,540

### ◆ 一品料理 ◆

- ・春巻き(2本) ￥660
- ・鶏もも肉のから揚げ ￥1,540
- ・国産豚フィレ肉の酢豚 ￥1,540
- ・牛肉のマーボー豆腐 ￥1,980
- ・蟹肉と豆腐の煮込み ￥1,980

### ◆ スープ・麺・飯 ◆

- ・とうもろこしのスープ ￥880
- ・蟹肉入りとうもろこしのスープ ￥1,100
- ・葱細切り汁そば ￥1,320
- ・叉焼とレタスの炒飯 ￥1,320
- ・さくら海老のあんかけ炒飯 ￥1,760
- ・ふかひれあんかけ炒飯 ￥2,420

### ◆ デザート ◆

- ・胡麻団子(4個) ￥1,100
- ・さつまいもの餡炊き ￥2,200
- ・杏仁豆腐 ￥550
- ・タピオカ入りココナッツミルク ￥550

◆ ドリンクメニュー ◆

◆ ビール ◆

- ・生ビール(一番搾りプレミアム) ￥600
- ・瓶ビール(キリンラガービール)中瓶 ￥700
- ・キリンフリー(小瓶)ノンアルコール・ビアテイスト飲料 ￥480

◆ 紹興酒 ◆

- ・古越龍山 カメ出し紹興酒 グラス￥550 デキャンタ￥1,680
- ・陳年紹興貴酒十五年 グラス￥1,480 デキャンタ￥4,500
- ・古越龍山 銀龍 グラス￥550 ボトル￥2,200
- ・古越龍山 八年陳釀紹興酒 グラス￥980 ボトル￥4,800
- ・古越龍山 国賓館 - ボトル￥8,800
- ・古越龍山 陳釀二十年紹興酒 - ボトル￥22,000

◆ 果実酒 ◆

- 杏露酒 / ライチ酒 / 藍莓酒(ブルーベリー) グラス￥550 ソーダ割￥600
- 山楂酒 / 林檎酒 / 桂花陳酒 / 梅酒

◆ 各種ワイン ◆

- ・赤・白(フルボトル、ハーフボトル)
  - ・スパークリングワイン
- お問い合わせください

◆ 焼酎 ◆

- ・麦 - 白水 / 芋 - 薩摩の薫 / 黒糖 - れんと グラス￥550

◆ 中国茶 ◆

- ・凍頂烏龍茶 ￥580
- ・ジャスミン茶 ￥580
- ・工芸茶(千日紅と菊花が咲きます。ジャスミンの香りとともに目でお楽しみください) ￥780
- ・東方美人(オリエンタルビューティー) ￥780

◆ ソフトドリンク ◆

- ・烏龍茶 ￥380
- ・オレンジジュース / アップルジュース ￥380
- ・コカコーラ / ジンジャーエール ￥380
- ・黒烏龍茶 ￥480