

A la carte

(アラカルトは20:00以降の提供になります)

(税込)

ホッキ貝の老酒漬		3200
あおりイカの四川麻辣ソース		2200
四川名菜、よだれ鶏		2800
薄切り豚肉と胡瓜の四川紅油ソース		2800
揚げピータンの椒塩風味		1800
自家製 焼き餃子	2ヶ	1000
北京ダック	1本 1100 ・ 1/2羽(10本)	11000
ふかひれの姿煮込み、花巻添え	70g	9500
(醤油煮 or うにクリームソース煮)	(大)110g	14000
ツバメの巣と衣笠茸の上湯スープ	1cup	4400
あおりイカのあっさり梅肉炒め		2200
大海老と桜海老の四川チリソース煮	4カン	2500
大海老のオーロラソース	4カン	2500
青菜の塩炒め		2400
山菜のフリット 椒塩風味		2200
鶏肉の四川唐辛子・花椒炒め (千葉県古白鶏)		3000
かりかりふわふわ、黒酢の酢豚 (北海道神威豚)		3000
豚フィレ肉とザーサイの四川田舎風炒め (北海道神威豚)		3000
国産牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め		3800
国産牛フィレ肉のスパイシー香味揚げ、クミンオイスターソース		5200
国産牛フィレ肉の四川辛味煮込み		5200
金目鯛蒸し ホタルイカソース		4200
四川麻婆豆腐		2400
ふんわり玉子と野菜の炒め、トリュフのあんかけ		2400
四川担々麺		1800
四川酸辣湯麺		1800
蒸し鶏と梅肉のあっさり麺		1800
タラバ蟹のさっぱりチャーハン		1800
ぷるぷるアンニン豆腐		900
果肉入りライチシャーベット		900
バニラとナッツのアイスクリーム、花椒の香り		900
ゴマ揚げ団子	3ヶ	900