

A la carte

(アラカルトは20:00以降の提供になります)

(税込)

サーモンとイクラの老酒漬	2200
クラゲヘッドの甘酢掛け	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	4ヶ 1000
いろいろキノコの春巻き	2本 2400
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
あおりイカと冬瓜の四川魚香仕立て	2500
大海老と桜海老の四川チリソース煮込み	4カン 2500
大海老のオーロラソース	4カン 2500
鮑の肝ソース炒め 松茸のせ	3000
青菜の塩炒め	2400
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
国産牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め	3800
国産豚バラ肉の四川香辣仕立て (北海道神威豚)	3600
国産牛フィレ肉の四川水煮	5200
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
タラバ蟹とザーサイ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