

A la carte

(アラカルトは20:00以降の提供になります)

(税込)

あおりイカとクラゲの蒼い豆板和え		2200
あおりイカの四川麻辣ソース		2200
四川名菜 よだれ鶏		2800
重慶式麻辣鶏		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
鮎の春巻き	2本	2000
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
有頭海老の四川辛子旨煮	4カン	2500
大海老のオーロラソース	4カン	2500
大海老と金糸瓜の腐乳酸辣		2500
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
夏の回鍋肉 (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XO醬炒め		4000
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