

DINNER À LA CARTE

ディナー アラカルト

冷菜

くらげの冷菜	¥ 2,750	四川風 よだれ鶏	¥ 2,000
薄切り豚肉の四川風ソース	¥ 2,500	広東風 白身魚の刺身	¥ 1,400

スープ

中華風コーンスープ	¥ 1,400	蟹肉入り 春キャベツのポタージュ	¥ 1,800
四川風酸味と辛味のスープ	¥ 1,800		

海の幸

海老のマヨネーズソース 藍海スタイル	¥ 3,800	海老のチリソース煮込み	¥ 3,800
白身魚と春雨のXO醤煮込み	¥ 4,200	海老とホタテの塩炒め	¥ 4,200

肉

桜姫鶏と カシューナッツの炒め	¥ 3,200	酢 豚	¥ 3,600
宮崎牛ロースの甘辛炒め	¥ 5,500	宮崎ハーブ牛の黒胡椒炒め	¥ 4,200

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

時菜 本日の野菜・豆腐

野菜のガーリック炒め	¥ 2,600	マーボー豆腐	¥ 3,400
佐土原ナスの香味揚げ	¥ 2,600	佐土原ナスと 春雨の四川風土鍋煮込み	¥ 2,800

麺・飯

海老と叉焼入り炒飯	¥ 2,200	桜エビと アスパラガス・蟹肉の炒飯	¥ 2,400
担々麺	¥ 2,400		
五目あんかけ焼きそば	¥ 2,600	香港風 醤油焼きそば	¥ 2,300

点心・甜心

焼売（2個）	¥ 800	春巻（2本）	¥ 900
海老蒸し餃子（2個）	¥ 800	点心三種盛り合わせ	¥ 1,200
中華風蒸しパン（2個）	¥ 800	藍海スタイル アンニン豆腐	¥ 750
マンゴープリン	¥ 850	ゴマ団子（2個）	¥ 800

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。