

DINNER À LA CARTE

ディナー アラカルト

冷 菜

くらげの冷菜	¥ 2,850	四川風 よだれ鶏	¥ 2,500
--------	---------	----------	---------

スープ

ズワイ蟹入りコーンスープ	¥ 1,700	干し貝柱と宮崎県産どんこ椎茸の上湯蒸しスープ	¥ 1,800
きのこ豆腐の酸辣湯	¥ 1,700		

海老・貝・魚料理

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	¥ 4,000
鮑とホタテの塩炒め	¥ 6,000	真鯛の香り揚げ 油淋汁 平兵衛酢の香り	¥ 3,000

肉

桜姫鶏とカシューナッツの オイスターソース炒め	¥ 3,200	宮崎ブランドポークの酢豚	¥ 3,900
宮崎ハーブ牛の黒胡椒炒め	¥ 6,800	宮崎牛ロースと茸の ガーリックソース	¥ 7,800

※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。

時菜 本日の野菜・豆腐

野菜のガーリック炒め	¥ 2,800	麻婆豆腐 藍海スタイル	¥ 3,400
佐土原ナスの香味揚げ	¥ 2,800		

麺・飯

海老と叉焼入り炒飯	¥ 2,400	ズワイ蟹とレタスの炒飯	¥ 2,400
担々麺	¥ 2,400	五目あんかけ焼きそば	¥ 2,800

点心・甜心 ※点心のご追加は一個よりご注文いただけます。

焼売（2個）	¥ 900	春巻（2本）	¥ 900
海老蒸し餃子（2個）	¥ 900	点心三種盛り合わせ	¥ 1,300
中華風蒸しパン（2個）	¥ 800	藍海スタイル 杏仁豆腐	¥ 800
ゴマ団子（2個）	¥ 800	ココナッツ風味の アイスマイルク	¥ 500

※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。