

冬のごちそう

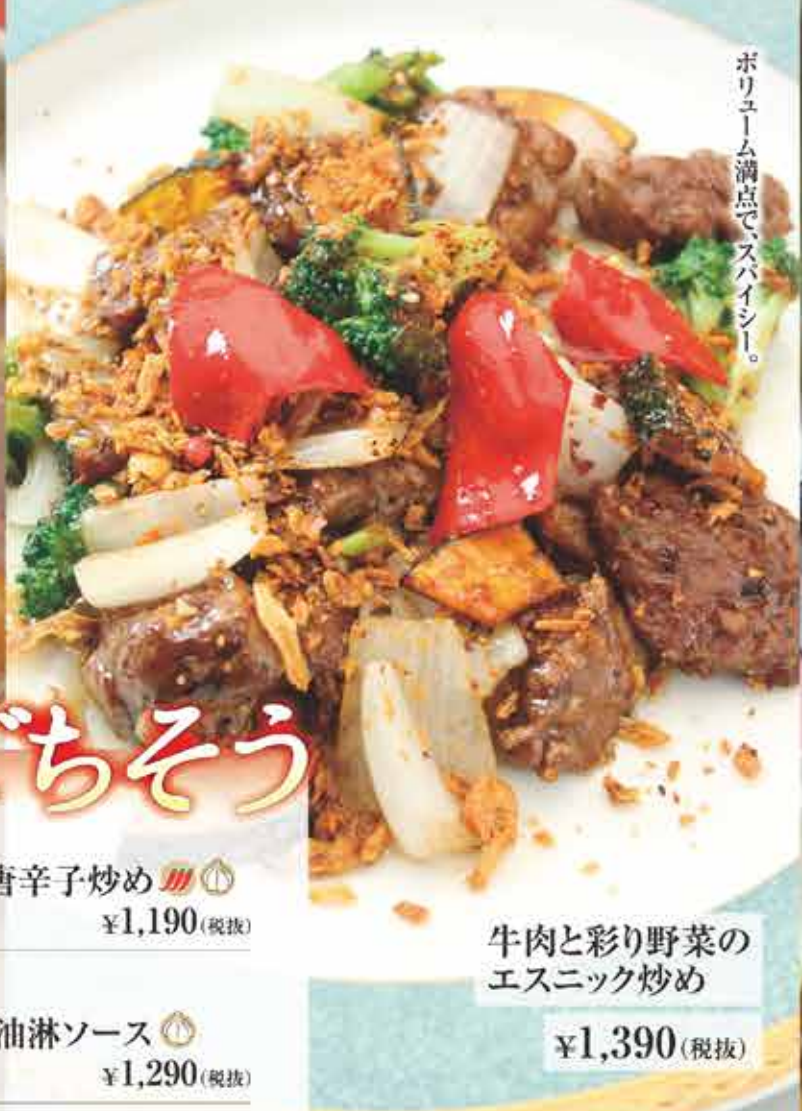
季節のおすすめ料理のご紹介

冬の看板料理といえは「カキクンポー」。

カキ クンポー
牡蠣の宮保炒め

¥1,390(税抜)

ポリウム満点で、スパイシー。



牛肉と彩り野菜の
エスニック炒め

¥1,390 (税抜)

冬のごちそう



鶏肉のスパイス唐辛子炒め

卵 乳 麦 ¥1,190 (税抜)

アンコウ
鮫鱈の柚子入り油淋ソース

卵 麦 ¥1,290 (税抜)

牛肉と彩り野菜のエスニック炒め

卵 乳 麦 鶏 ¥1,390 (税抜)

ホモ ランボ
牡蠣の宮保炒め

麦 ※薬味をご覧ください。 ¥1,390 (税抜)

アンコウ
鮫鱈の葱たっぷり四川麺煮込み

卵 麦 ¥1,390 (税抜)

柚子のさわやかな香りが口いっぱいには広がります。
※中骨がありますのでご注意ください。



鶏肉のスパイス唐辛子炒め

¥1,190 (税抜)



アンコウ
鮫鱈の柚子入り油淋ソース

¥1,290 (税抜)

麺が奏でるふくよかなコク。
※中骨がありますのでご注意ください。
※調理にお時間をいただく場合がございます。

アンコウ
鮫鱈の葱たっぷり
四川麺煮込み

¥1,390 (税抜)

辛味と香りをまとうせた刺激的な唐揚げ。
※唐辛子は召し上がらないようご注意ください。

えびのうま味が春雨にしみ込んだ一品。
※調理にお時間をいただく場合がございます。



有頭えびの
平打ち春雨煮込み

¥1,890(税抜)

冬のごちそう



珍しいクラゲの頭部分を使った前菜です。

クラゲの甘酢冷菜

¥690(税抜)

クラゲの甘酢冷菜

麦

¥690(税抜)

上海蟹味噌スープ

卵 麦 蝦 蟹

¥690(税抜)

ふかひれ満載、上海蟹味噌スープ

卵 麦 蝦 蟹

¥1,390(税抜)

有頭えびの平打ち春雨煮込み

麦 蝦

¥1,890(税抜)

ビタミンカラーのフルーツ杏仁豆腐

乳

¥390(税抜)

ビタミンカラーのフルーツ浜木綿杏仁豆腐

乳

1cup ¥390(税抜)

ファミリーサイズ ¥890(税抜)



濃厚な味わいで人気のスープ。

上海蟹味噌スープ

¥690(税抜)



ふかひれ入りの贅沢スープ。

ふかひれ満載、
上海蟹味噌スープ

¥1,390(税抜)



やさしい甘さで、なめらか。

ビタミンカラーの
フルーツ杏仁豆腐

¥390(税抜)



シュワシュワさっぱり。

ビタミンカラーのフルーツ
浜木綿杏仁豆腐

1cup ¥390(税抜)

ファミリーサイズ(3~4名) ¥890(税抜)