

前菜

1. オードブル五種盛り 什錦拼盆 ￥2,100
2. オードブル三種盛り 三色拼盆 ￥1,575
3. くらげの和え物 海蜇皮 ￥2,100
4. 岡山産森林の若鶏 胡麻だれソース掛け 棒々鶏 ￥1,260

スープ

5. 蟹肉と豆腐のスープ 蟹肉豆腐湯 ￥1,470
6. 酢と胡椒のスープ 酸辣湯 ￥1,365
7. コーンスープ 玉米湯 ￥1,260
8. 玉子スープ 蛋花湯 ￥1,260

海鮮

9. 小海老の塩味炒め 生炒蝦仁 ￥1,470
10. 小海老のチリソース煮 乾焼蝦仁 ￥1,470
11. アオリイカのミルク炒め 奶油鱿鱼 ￥1,470
12. アオリイカの豆板醤炒め 家常鱿鱼 ￥1,470
13. ホタテの塩味炒め 生炒鮮貝 ￥1,680
14. ホタテの豆豉炒め 豆豉鮮貝 ￥1,680

麺・飯

27. 海鮮あんかけ焼きそば 海鮮炒麺 ￥1,575
28. 坦々麺 坦々麺 ￥1,050
29. 五目チャーハン 什錦炒飯 ￥1,050
30. 海鮮あんかけチャーハン 海鮮炒飯 ￥1,575
31. 海鮮がゆ 海鮮粥 ￥1,575
32. 酸辣おこげ 酸辣鍋耙 ￥1,890
33. ライス 白飯 ￥105

点心

34. 広東風焼売(4個) 広東風焼売(4個) ￥525
35. 海老蒸し餃子(4個) 海老蒸し餃子(4個) ￥730
36. 春巻(2本) 春巻(2本) ￥420
37. 水餃子(7個) 水餃子(7個) ￥525

甜
点
心

38. 杏仁豆腐	¥ 4 2 0
39. マンゴープリン	¥ 4 2 0
40. 自家製アイスクリーム	¥ 4 2 0

飲
物

生ビール	ビール	¥ 5 2 5
瓶ビール(中瓶)		¥ 5 2 5
吉乃川	日本酒	¥ 6 3 0
ひめぜん		¥ 7 3 5
壱岐スーパーゴールド(麦)	焼酎	¥ 5 2 5
紹興酒『塔牌』(陳5年)	中国酒	¥ 5 2 5
特選紹興酒『虞美人』(陳10年)		¥ 1, 0 5 0
グラスワイン赤・白	ワイン	¥ 5 2 5
コーラ	ソフトドリンク	¥ 4 0 0
ジンジャーエール		¥ 4 0 0
マンゴージュース		¥ 4 5 0
グレープジュース(100%)		¥ 4 5 0
温州みかんジュース(100%)		¥ 5 0 0



中国茶

凍頂烏龍茶

花のような香りが際立ち、コクがありながらもさっぱりとした味わいを感じさせ、
爽やかな甘みのある後味が特徴です。抗アレルギー作用をもつ成分
「メチル化カテキン」を含み花粉症などに効果的です。

¥ 7 3 5

東方美人

青茶(烏龍茶)の中では、発酵度が約50~70%と最も高いため(紅茶は、
発酵度約100%の完全発酵茶)紅茶好きの方や中国茶初心者の方に
お奨めできる銘柄です。ビタミン豊富で美肌効果があるといわれています。

¥ 7 3 5

鳳凰単叢:蜜蘭香

(ほうおうたんそう みつらんこう)

タンニン(茶の渋み成分)が比較的多いものの、爽やかで、フルーツを
思わせる香りと、ふくよかな甘みとコクを感じさせます。食べ過ぎや飲み過ぎ、
便秘にも良いとされ、利尿作用があるのでむくみにも効果的です。

¥ 7 3 5

茉莉仙桃:千日紅

(もうりせんとう:せんにちこう)

糸で縛った茶葉の中から、赤い千日紅の花が出てくるジャスミン茶の工藝茶。
中国では、千日紅の花は、美容・美肌効果に優れていると考えられています。

¥ 5 2 5

満天紅仙桃

(まんてんこうせんとう)

カーネーションがでてくる緑茶ベースの工藝茶。満天紅とは、
中国語で『最上の幸せ』の意味をもつ言葉です。

¥ 5 2 5

※ 中国茶はお湯を足して何度も楽しんでいただけます。お湯のおかわりは係りの者にお申し付けください。



特別メニュー

フカヒレの姿煮込み上海風	紅焼排翅	¥8,400
フカヒレと蟹肉のスープ(1cup)	蟹肉魚翅湯	¥2,100
あわびのオイスターソース煮	蠔油鮑魚	¥5,725
あわびのクリーム煮	奶油鮑魚	¥5,725
なまこと中国ピクルスの煮込み	酸辣海参	¥3,675
タラバ蟹と卵白の煮込み	芙蓉蟹	¥5,250
大海老の塩味炒め	生炒明蝦	¥2,730
大海老のチリソース煮	乾焼明蝦	¥2,730
和牛ロースの炒め黒胡椒風味	黒椒牛肉	¥2,940
和牛ロースの炒め四川風	家常牛肉	¥2,940
和牛ロースのオイスターソース炒め	蠔油牛肉	¥2,940

ランチメニュー

前菜3種盛り
スープ
『本日の料理』より1品
漬物
ライスorおかゆ
デザート盛り合わせ

Aセット

¥1,365

前菜3種盛り
スープ
『本日の料理』より2品
漬物
ライスorおかゆ
デザート盛り合わせ

Bセット

¥1,680

前菜3種盛り
上湯スープ
料理3品
漬物
ライスorおかゆ
デザート盛り合わせ

お昼のコース

¥3,150



セレクトコース（7品）

¥2,625

前菜3種盛り合わせ

本日のスープ

【肉料理】・・・・・・ 宮崎産えびの高原豚の黒胡椒炒め
宮崎産えびの高原豚の味噌炒め
宮崎産えびの高原豚とピーマンの細切り炒め
宮崎産えびの高原豚と春雨のピリ辛煮
宮崎産えびの高原豚の酢豚黒酢風味
岡山産森林鶏の唐揚げ
岡山産森林鶏とナッツの唐辛子炒め

【海鮮】・・・・・・ 小海老の塩味炒め
小海老のチリソース
アオリイカのミルク炒め
アオリイカの豆板醤炒め

【野菜、豆腐、卵】 彩り野菜の塩味炒め
蟹玉
豆腐と蟹肉の煮込み
麻婆豆腐
麻婆茄子
豚肉、ニラ、卵の炒め

中華ガユorライス

特製杏仁豆腐

【肉料理】【海鮮】【野菜、豆腐、卵】から各テーブル1品ずつお選びください。

おまかせコース

[¥4,200コース]

[¥7,350コース]

※その日の仕入れによって料理内容が異なります。
※コース内容につきましては係りのものにお尋ねください。
※各コース共2名様より承ります。

■ 上記価格はすべて税込み価格です。



豚・鶏

宮崎産えびの高原豚を使用

- | | | |
|------------------------|---------|---------|
| 15. えびの高原豚の黒胡椒炒め | 黒 椒 肉 片 | ¥ 1,365 |
| 16. えびの高原豚の味噌炒め | 金 醬 肉 片 | ¥ 1,365 |
| 17. えびの高原豚のスプタ黒酢仕立て | 黒 酢 肉 塊 | ¥ 1,365 |
| 18. えびの高原豚と春雨のピリ辛煮 | 粉・糸 肉 糸 | ¥ 1,260 |
| 19. えびの高原豚肉とピーマンの細切り炒め | 青 椒 肉 糸 | ¥ 1,260 |
| 20. 岡山産森林の若鶏とナッツの唐辛子炒め | 宮 保 鶏 丁 | ¥ 1,260 |
| 21. 岡山産森林の若鶏の唐揚げ | 炸 子 鶏 | ¥ 1,260 |

豆 卵 野
腐 菜

- | | | |
|-----------------------|---------|---------|
| 22. 蟹肉と豆腐の煮込み | 蟹 肉 豆 腐 | ¥ 1,470 |
| 23. 麻婆豆腐 | 麻 婆 豆 腐 | ¥ 1,260 |
| 24. 卵、ニラ、えびの高原豚のピリ辛炒め | 炒 蛋 肉 糸 | ¥ 1,260 |
| 25. 蟹肉と卵の炒め | 蟹 肉 炒 蛋 | ¥ 1,470 |
| 26. 彩り野菜の塩味炒め | 炒 時 菜 | ¥ 1,365 |