

# わがままコース

[ライス+スープ+サラダ付] 全8品

2名様ごとのご注文になります

お一人様 **¥1,600** (+税)

## 前菜

うち  
1品



1 バンバンジー



2 くんせい鴨のオードブル



3 ピータン



4 日替わり魚のオードブル

## 料理

うち  
2品



1 チンジャオロース



2 鶏肉とカシューナッツの炒め



3 エビのチリソース



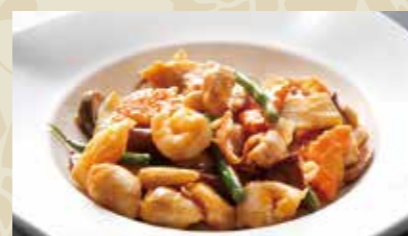
4 鶏のからあげユーリンソース



5 マーボー豆腐



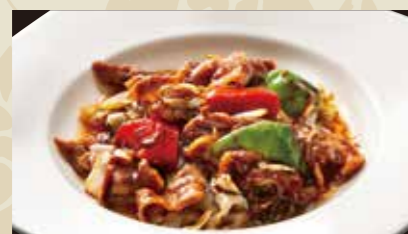
6 カニ玉



7 八宝菜



8 酢豚



9 ホイコーロー



10 牛レバーとニラの炒め



11 イカと野菜のクリーム煮



12 エビマヨ

## スープ

うち  
1品



1 コーンスープ



2 野菜スープ



3 サンラースープ

## 点心

うち  
1品



1 餃子 4個



2 焼売 4個



3 水餃子 4個



4 春巻 2本

## デザート

うち  
2品



1 杏仁豆腐



2 プレミアムアイス



3 ごま団子 2個



4 マンゴープリン



プラス200円で  
ライスを「半チャーハン」  
または「半タンタン麺」に  
できます

# ディナーメニュー

本格中国酒もご用意しております

夜限定

## 桃華セット

¥1,300 (+税)

- 日替わり二品 ●唐揚げ ●白飯
- オードブル ●焼売 ●デザート
- サラダ ●スープ

唐揚げ  
炒飯セット  
¥1,150 (+税)



エビチリ  
炒飯セット  
¥1,250 (+税)



チンジャオ  
炒飯セット  
¥1,250 (+税)



びゃっこ  
白虎コース  
(3名様より承ります)  
お一人様  
¥2,500 (+税)

- 二種前菜盛り合わせ
- 鶏肉とイカ彩り野菜炒め
- 海老のチリソース
- 海老すり身の揚げトースト・若鶏の香味揚げ(揚げ物二種)
- 手羽先の煮込み
- 白身魚の甘酢
- チャーハン
- コーンスープ
- ごま団子



せいらゆう  
青龍コース (3名様より承ります)  
お一人様 ¥3,300 (+税)

- 三種前菜盛り合わせ
- 牛肉の細切りピリ辛炒め
- 海老とイカのサッパリ炒め
- カニ爪のアーモンド包み揚げ
- 手羽先と角煮の二種煮込み
- 渡蟹の煮込み玉子とじ
- レタス入り蟹チャーハン
- サンラースープ
- 杏仁豆腐とごま団子

すざく  
朱雀コース (3名様より承ります)  
お一人様 ¥4,500 (+税)

- 四種前菜盛り合わせ
- 牛肉とホタテのXO醬炒め
- 大正海老のピリ辛炒め
- 鴨の燻製揚げ蒸しパン添え
- チャイニーズ・ビーフシチュー
- 渡蟹の煮込み玉子とじ
- マーボー丼
- フカヒレスープ
- マンゴープリンとアイス

げんぶ  
玄武コース  
(2名様より承ります)  
お一人様  
¥10,000 (+税)

- 季節の前菜五種盛り合わせ
- 鯛のチャイニーズサラダ
- 北京ダック
- 牛油煎鮑魚
- アワビのステーキアボカドソース
- フォアグラと牛ホホ肉赤ワイン
- オイスターソース煮込み
- 車海老の蒸し団子ウニ入り
- フカヒレあんかけ
- 干し貝柱入りおこわハスの葉包み
- 阿波尾鶏と朝鮮人参の漢方スープ
- 特製ココナッツまんじゅうとマンゴープリン

※3日前要予約となっております

