

※表示価格に別途消費税と午後5時以降はご飲食代金の10%をサービス料として頂戴致します。※●印は辛い料理です。

## 冷菜



海蜇皮

**① 中国クラゲのサラダ仕立て**  
さっぱりした甘酢が食欲増進を促します。  
850円



生春巻

**② ヘルシー野菜の生春巻**  
野菜だけを巻いた生春巻です。  
680円



椒麻鶏

**③ 蒸し鶏の葱醤油掛け**  
浅葱の香り高い、手間隙のたっぷりかかったソースです。  
850円



三色拼盤

**④ 本日の冷菜盛り合わせ**  
旬の食材、伝統料理・・・。  
厳選の3品を日替わりで。  
900円



雲白肉

**⑤ 茹で豚肉のガーリックソース**  
豚バラ肉を、柔らかく仕上げました。  
独特のソースの香りをお楽しみ下さい。  
800円



棒々鶏

**⑥ 蒸し鶏のバンバンジー**  
やわらかい蒸し鶏と、香りの高いゴマソースを  
しっかりまぜあわせてお召上がり下さい。  
750円

## サラダ



蘿蔔沙拉

**⑦ 大根サラダ**  
さっぱりとした味、シャキシャキした歯ごたえが自慢のサラダです。  
500円



麻辣牛筋

**⑧ 牛アキレスのピリカラ和え**  
トロツとやわらか、ピリリと辛い、大人の味です。  
950円



麻辣皮蛋

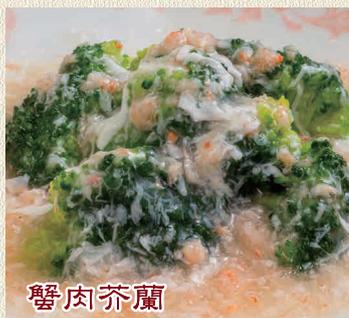
**⑨ ピータンの冷菜**  
独特の味わいをお楽しみ下さい。  
600円



中式滑魚

**⑩ 鯛のお刺身チャイナスタイル**  
特製ガーリックソースでさっぱりとお召上がり下さい。  
850円

## 野菜



蟹肉芥蘭

**⑪ 蟹肉とブロッコリーの淡雪煮**  
お口の中で上品にふわっとする食感です。  
650円



芙蓉蟹蛋

**⑫ 蟹肉入り玉子炒め**  
ふんわり、ジューシーな玉子炒めです。  
500円



炒青梗菜

**⑬ 青梗菜の炒めもの**  
シンプルなのに、どこかクセになる味わいです。  
600円



奶油青菜

**⑭ 青梗菜のクリーム煮**  
優しいクリームの中に、青梗菜の食感がアクセント。  
850円