

小籠包

原味

ブレイン

五三九

豚肉をペースに鶏のガラスープを使った小籠包です。

牛肉

ギユウニク

七四八

旨み成分の多いモモの挽肉を使用しています。

蟹黄醬

カニミソ 一〇七八

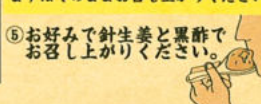
蟹味噌と蟹の身がしっかりと入りついています。蟹味噌が濃厚な味わいを引き出しています。

松露

トリユフ

一一八八

大きなトリユフのカケラが入っています。中の餡にも砕いたトリユフが混ぜ込んであります。



- ① レンゲに小籠包をのせる。
- ② 箸が口で穴を開ける。
- ③ 出てきたスープを吸う。
- ④ 味がしっかりついていますのでまずはそのまま召し上がください!
- ⑤ 好みに合わせて生糸、美とどき、黒酢、刺し身、お召し上がりください。

蒸し

海老ニラ蒸し餃子 (三ケ) 五二八

お米ペースの透明な皮で包むので彩が綺麗です。ほのかなニンニク風味。

美味蒸鳳爪 (もみじ) 四六二

台湾飲茶で一番人気! 鶏のもみじを臭みなく蒸し煮にしました。

蒸し野菜 六三八

素材は最高の調理法。素材の良さを活かしました。

揚げ

揚げワンタン (四ケ) 六〇五

餡は蒸し餃子と同じ。ワンタンの皮に包んで揚げることでまた違った味わいです。

春卷 (一本) 三〇八

筍が入ったバリバリの揚げたて春巻。

おつまみ

酔払い海老 (一匹)

三五二

紹興酒をペースとした自家製タレに漬けた海老。天使の海老というブランド海老で、ネットリ感とふりふり感の両方が味わえます。

よだれ鶏

八五八

丁寧に低温調理したモモ肉を使用。柔らかく適度な歯応えで自家製のタレが食欲をそそります。

蒸し鶏

六三八

低温調理したモモ肉を、ネギと生姜のサツパリとしたソースでいただきます。

レタスオイスターソース 六三八

シャキシャキのレタスに熱々のオイスターソースの蟹肉入りソースをかけています。

半熟ピータン

四九五

台湾産の半熟ピータンで、癖が少なく食べ易い。

マニアのカシユーナッツ 四一八

カシユーナッツにひと手間かけて甘じょっぱい味付けしました。つい手を伸ばしてしまう美味しさです。

ピーナッツと山椒と唐辛子 三八五

中国でお馴染みのおやつ。ピーナッツに山椒、大きな唐辛子です。

おつまみ貝柱 三〇八

贅沢な方能おつまみ。

胡瓜の甘辛あえ 四一八

胡瓜を丁寧に処理し、自家製甘酢に漬け込みました。ニンニク強めのおつまみに欠かせない一品。

杏露酒トマト 四六二

自家製の杏露酒ソースに漬け込みました。

ひまわりの種 一〇〇

中国人みんな大好きおつまみ。

鶏スープ 三五二

鶏のガラを七時間煮込んだスープです。

自家製ちまき 四一八

運の葉で包んだ香りいい、ちまきです。角切りの豚肉と季節の野菜を入れてます。

杏仁豆腐 四一八

デザート

お通し (ザイサイ) 三三〇円

価格は全て税込表示となっております。

お通し (ザイサイ) 三三〇円

麦酒

生ビール

五五〇

瓶ビール

六六〇

台湾ビール

六六〇

ノンアルコールビール

五二八

中国酒

変出し

紹興酒

十年

グラス

六一六

変出し

紹興酒

二十五年グラス

八五八

白酒 (中国の焼酎)

六三八

焼酎割

ハイボール

四九五

山崎ハイボール

七四八

生レモンサワー

五二八

生トマトサワー

五二八

生グレープフルーツサワー

五二八

福建省の鳥籠ハイ

四九五

福建省のジャスミンハイ

四九五

雲南省のプーアルハイ

四九五

焼酎

芋 杜氏潤平

六〇五

麦 万年星

六〇五

ワイン・梅酒

赤ウスワイン

グラス 五二八

デキサンタ 一九五八

白ウスワイン

グラス 五二八

デキサンタ 一九五八

梅酒

五二八

杏露酒

五二八

自家製 杏トマト酒

四二九

ソフトドリンク

福建省の鳥籠茶

四九五

福建省のジャスミン茶

四九五

雲南省のプーアル茶

四九五

急須ホット

アイス 福建省の鳥籠茶

三三〇

アイス 福建省のジャスミン茶

三三〇

アイス 雲南省のプーアル茶

三三〇

コーラ

三三〇

オレンジジュース

三三〇

お通し 三三〇円。
価格は全て税込表示となっております。