

お持ち帰りメニュー

アワビ

		2~3人前
・紅焼鮑魚	あわびの醤油煮	¥4,900
・筍衣鮑魚	薄切りあわびとタケノコの塩味煮	¥4,900
・奶油鮑魚	あわびのクリーム煮	¥4,900

前 菜

		1人前	2~3人前
・棒々鶏	バンバンジー	¥1,080	¥2,260
・錦糸海月	くらげの冷菜	¥1,515	¥2,595

えびとかにと海のもの

		2~3人前
・乾焼蝦仁	小エビのチリソース煮	¥2,165
・藩茄蝦仁	小エビのトマト煮	¥2,165
・乾焼明蝦	大エビのチリソース煮	¥2,380
・洋拌蝦仁	小エビのフリッターマヨネーズ合え	¥1,255
・蟹肉泡蛋	タラバガニたっぷりのカニ玉、甘酢餡	¥1,660
・糖醋魚片	白身魚(カラスガレイ)の甘酢あんかけ	¥2,165
・炒 蝦 仁	いろいろ野菜と小エビ塩味炒め	¥2,165
・炒 魷 魚	アオリイカのアッサリ炒め(塩味)	¥2,165

野 菜

・炒 不 碎	野菜炒め(塩味)	¥1,255
・八 宝 菜	野菜の五目うま煮	¥2,165
・八宝炒青根菜	色々野菜とチンゲンサイの醤油炒め	¥1,660
・蟹肉津白	タラバカニと白菜の煮込み	¥2,165

豆 腐

・麻婆豆腐	マーボードウフ	¥1,660
・陳式麻婆豆腐	辛いマーボードウフ	¥1,660

豚 肉

・青椒肉絲	細切り豚肉とピーマンの炒め	¥2,000
・時菜肉片	薄切り豚肉と野菜炒め	¥2,000
・回鍋肉片	ホイコーロー	¥2,165
・古 老 肉	国産豚ヒレ肉のすぶた	¥1,660
・香 醋 肉	国産豚ヒレ肉の黒醋のすぶた鎮江の香り	¥1,660
・扣 肉	豚の角煮	¥2,595