

## 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	¥7,560
・奶油鮑魚	あわびのクリーム煮	¥7,560

### 前 菜

---

		1人前	2~3人前
・棒々鶏	バンバンジー	¥1,180	¥2,260
・錦糸海月	くらげの冷菜	¥1,615	¥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	¥2,475
・藩茄蝦仁	小エビのトマト煮	¥2,475
・乾焼明蝦	大エビのチリソース煮	¥2,800
・洋拌蝦仁	小エビのフリッターマヨネーズ合え	¥1,355
・蟹肉泡蛋	タラバガニたっぷりのカニ玉、甘酢餡	¥1,915
・糖醋魚片	白身魚(カラスガレイ)の甘酢あんかけ	¥2,270
・炒 蝦 仁	いろいろ野菜と小エビ塩味炒め	¥2,475
・炒 魷 魚	アオリイカのアッサリ炒め(塩味)	¥2,800

### 野 菜

---

・炒 不 碎	野菜炒め(塩味)	¥1,760
・八 宝 菜	野菜の五目うま煮	¥2,475
・八宝炒青根菜	色々野菜とチンゲンサイの醤油炒め	¥2,270
・蟹肉津白	タラバカニと白菜の煮込み	¥2,800

### 豆 腐

---

・麻婆豆腐	マーボードウフ	¥1,760
・陳式麻婆豆腐	辛いマーボードウフ	¥1,760

### 豚 肉

---

・青椒肉絲	細切り豚肉とピーマンの炒め	¥2,270
・時菜肉片	薄切り豚肉と野菜炒め	¥2,270
・回鍋肉片	ホイコーロー	¥2,475
・古老肉	国産豚ヒレ肉のすぶた	¥2,100
・香醋肉	国産豚ヒレ肉の黒醋のすぶた鎮江の香り	¥2,100
・扣 肉	豚の角煮	¥2,800