

前菜

銘々拼盆	1,100
前菜盛り合わせ (御1人用)	
口水鶏	1,500
蒸し鶏の四川風辛子ソース(よだれ鶏)	
皮蛋	500
ピータン	
XO醬	700
自家製XO醬	

肉料理

油林鶏	1,500
鶏の揚げ物 薬味ソース	
蝦醬鶏塊	1,100
海老味噌風味 鶏の揚げ物	
辣子鶏丁	1,600
鶏肉の辛子炒め	
豉汁鶏條	1,600
鶏肉のトウチ炒め	
沙茶鶏條	1,600
鶏肉の沙茶炒め	
黒椒肉片	2,200
山形豚肩ロースの黒胡椒炒め	
香醋里脊	2,200
松阪ポーク ヒレ肉の黒酢スプタ	
東坡肉	2,400
沖縄県産琉香豚の醤油煮込み	
黒椒和牛肉片	4,200
土佐あかうしの黒胡椒炒め	
麻辣和牛肉片	4,200
土佐あかうしの山椒辛子炒め	
豉汁和牛肉片	4,200
土佐あかうしのトウチ炒め	
水煮和牛肉	4,200
土佐あかうしの四川風辛子煮	
紅焼和牛頬肉	3,800
土佐あかうし頬肉の醤油煮込み	

「土佐あかうし」は飼育頭数3000頭の希少な和牛です。高知の自然の中で育った旨味のつまった赤身肉が特徴。

海鮮料理

干焼蝦球	2,000
駿河湾産桜海老と大海老のチリソース	
生汁蝦球	1,100
海老のマヨネーズ和え	
時菜炒帶子	2,200
帆立と季節野菜の炒め	
蒜茸蒸鮮魚	時価
鮮魚のガーリック蒸し	

野菜/  
豆腐料理

蝦醬炒時菜	1,300
季節野菜の海老味噌炒め	
蒜炒時菜	1,300
季節野菜のガーリック炒め	
XO炒時菜	1,700
季節野菜のXO醬炒め	
干貝扒時菜	2,000
季節野菜と干貝柱煮込み	
蟹肉扒時菜	2,500
季節野菜と蟹肉煮込み	
金銀扒時菜	1,600
季節野菜とピータン,塩卵の煮込み	
魚香茄子	1,400
茄子の辛子煮込み	
麻婆豆腐	1,400
マーボー豆腐	
蟹肉豆腐	2,500
蟹肉と豆腐の煮込み	

麵/ご飯

什景炒飯	1,700
五目炒飯	
和牛崧生菜炒飯	2,400
土佐あかうしとレタスの炒飯	
蟹肉生菜炒飯	2,500
蟹肉とレタスの炒飯	
魚翅会飯	3,200
フカヒレあんかけご飯	
豉油XO炒麵	1,800
XO醬入り香港風焼きそば	
爛鷄煨麵	2,600
鶏煮込みソバ	

スープ

蟹肉魚翅湯	1,800
蟹肉とフカヒレのスープ	
酸辣湯	1,000
海鮮サンラータン	
蕃茄蛋花湯	900
トマトと玉子のスープ	

デザート

杏仁豆腐	600
あんじん豆腐	
糯米糍	400
ココナッツ団子 2ヶ	