

前菜

銘々拼盆 前菜盛り合わせ (御1人用)	1,000
皮蛋 ピータン	350
XO醬 自家製XO醬	400

肉料理

油林鶏 鶏の揚げ物 薬味ソース	1,300
蝦醬鶏塊 海老味噌風味 鶏の揚げ物	1,000
辣子鶏球 鶏肉の辛子炒め	1,400
豉汁鶏條 鶏肉のトウチ炒め	1,400
沙茶鶏條 鶏肉の沙茶炒め	1,400
紅焼鶏塊 鶏肉の醤油煮込み	1,600
香醋里脊 松阪ポーク ヒレ肉の黒酢スプタ	1,600
東坡肉 沖縄県産流香豚 バラ肉の角煮	1,800

「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。

黒椒和牛肉片 土佐あかうし肩ロース肉の黒胡椒炒め	2,700
麻辣和牛肉片 土佐あかうし肩ロース肉の山椒辛子炒め	2,700
豉汁和牛肉片 土佐あかうし肩ロース肉のトウチ炒め	2,700
青椒和牛肉絲 土佐あかうし肩ロース肉とピーマンの細切り炒め	2,500
水煮和牛肉 土佐あかうし肩ロース肉の四川風辛子煮	2,700
紅焼和牛腩 土佐あかうしバラ肉の醤油煮込み	2,500

海鮮料理

干焼蝦球 駿河湾産桜海老と大海老のチリソース	1,700
生汁蝦球 海老のマヨネーズ和え	1,000
時菜炒帶子 帆立と季節野菜の炒め	1,600
蒜茸蒸鮮魚 鮮魚のガーリック蒸し	1,800~

野菜/
豆腐料理

蝦醬炒時菜 季節野菜の海老味噌炒め	1,000
蒜炒時菜 季節野菜のガーリック炒め	1,000
XO炒時菜 季節野菜のXO醬炒め	1,200
干貝扒時菜 季節野菜と干貝柱煮込み	1,500
蟹肉扒時菜 季節野菜と蟹肉煮込み	1,500
金銀扒時菜 季節野菜とピータン、塩卵の煮込み	1,400
魚香茄子 茄子の辛子煮込み	1,000
麻婆豆腐 マーボー豆腐	1,000
蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み	1,400

麵/ご飯

什景炒飯 五目炒飯(干貝、蟹肉、海老、又焼)	1,300
和牛崧生菜炒飯 土佐あかうしとレタスの炒飯	1,700
蟹肉生菜炒飯 蟹肉とレタスの炒飯	1,500
魚翅会飯 フカヒレあんかけご飯	2,600
豉油XO炒麵 XO醬入り香港風焼きそば	1,600
担々麵 汁無し担々麵	1,000

スープ

蟹肉魚翅湯 蟹肉とフカヒレのスープ	1,500
酸辣湯 海鮮サンラータン	900
蕃茄蛋花湯 トマトと玉子のスープ	800

デザート

杏仁豆腐 あんにん豆腐	500
杏露冰淇淋 杏露酒アイス	500
糯米糍 ココナッツ団子 2ヶ	300