

ディナーアラカルト mini

【 6月7月8月メニュー 】

●おすすめ● 小(2人分)/大(2~3人分)

- ・新生姜の甘酢漬け 400円
- ・ホタルイカの天ぷら 500円
- ・海鮮と夏野菜の×O醤炒め 1200円/1600円
- ・穴子の山椒の炒め 900円/1200円
- ・三元豚と夏野菜の四川煮込み 900円/1200円
- ・和牛のチンジャオロース- 2000円
- ・五目冷麺 800円
- ・担々冷麺 1000円
- ・翡翠冷麺 1300円
- ・豪華冷麺 3500円

●アラカルト・単品●

- ・ザーサイ 小 400円/大 600円
- ・ピータン 300円/ 500円
- ・胡桃の飴炊き 500円
- ・蜜漬けチャーシュー 900円
- ・蒸し鶏 ネギソース 900円
- ・春巻 1本 150円
- ・旬の春巻 1本 250円
- ・フカヒレ春巻 1本 600円
- ・海老春巻 1本 180円
- ・有機リーフサラダ 600円/ 900円
- ・海老の料理 (チリ・しお・マヨ) 800円/1200円
- ・鶏の四川ユース炒め 800円/1200円
- ・酢豚 800円/1200円
- ・四川麻婆豆腐 1200円
- ・炒飯 1200円
- ・鶏そば (醤油味) 1200円

●デザート●

- ・杏仁豆腐 300円
- ・バニラアイス 250円
- ・ゆずシャーベット 250円
- ・ゴマ団子 (2個つき) 300円



※価格は税抜きです