

# 10月のおすすめ

#### 前菜 APPETIZER

押し豆腐の上海風カレーXO醤和え ¥1,100 (¥1,210)

アワビつぶ貝の香港風冷製アヒージョ ¥1.200 (¥1,320)

ブルーチーズのお豆腐仕立て ¥1,400 (¥1,540)

蒸し鶏の2種ソース(麻辣・梅) ¥1,800 (¥1,980)

雲白肉 四川風豚しゃぶ  $\Upsilon$ 2,400 ( $\Upsilon$ 2,640)

#### 一品料理 SIDE DISH & MAIN DISH

2 色の海老蒸し餃子 2個入り ¥1,200 (¥1,320)

おだしで炊いた海老芋の唐揚げ ¥2.000 (¥2.200)

秋ナスの発酵唐辛子炒め ¥2,000 (¥2,200)

ロメインレタスの特製ドライトマト醤炒め ¥2,200 (¥2,420)

海老ときのこのオイスターソース炒め ¥2,600 (¥2,860)

四川風 角煮 ¥2,800 (¥3,080)

#### 麺料理 NOODLE

松茸と柔らか牛ホホ肉のつけ麺 [ハーフ] ¥2.300 (¥2,530)

 $[\nu \neq 1,200 (\pm 4,640)]$ 

#### お飲み物 DRINK

カルダモンジントニック ¥1,200 (¥1,320)

紹興酒 女児紅10年 〔グラス〕¥1.300 (¥1,430)

 $[\sharp 5.00]$   $\{ 5.00$  ( 5.00)

紹興酒 東湖12年  $[ \not 0 \ni \exists 1.400 ( ¥1.540)$ 

[ボトル] ¥7,000 (¥7,700)



## 前菜 APPETIZER

青ザーサイと季節野菜の和え物 Taiwanese Pickles	¥900 (¥990)
台湾腸詰の炙り 2種ソース Taiwanese Sausage	¥1,200 (¥1,320)
大粒しじみの紹興酒漬け Taiwanese Sausage	¥1,400 (¥1,540)
よだれ鶏 Spicy Steamed Chicken	¥1,800 (¥1,980)
クラゲの冷菜 Cold Jellyfish	¥2,400 (¥2,640)

### 点心 DIM SUM

台湾風サッパリ水餃子 Taiwanese Boiled Dumplings	[1個] ¥400 (¥440)
小籠包 Soup Dumpling	[1個] ¥450 (¥495)
干し貝柱たっぷり焼売 Pork & Dried Scallops Dumpling	〔1個〕 ¥500(¥550)
北京ダック Peking Duck	[1本] ¥900 (¥990)

## 一品料理 SIDE DISH & MAIN DISH

はしづめ"プライド"ポテト Specially Made French Fries	¥1,400 (¥1,540)
THE 鶏の唐揚げ Fried Chicken	¥2,000 (¥2,200)
まこも茸のからすみ炒め Stir Fried Rice Mushroom With Bottarga	¥2,400 (¥2,640)
陳麻婆豆腐 Mapo Tofu	¥2,400 (¥2,640)
<b>豚ヒレ肉と彩り野菜の黒酢すぶた</b> Sweet & Sour Pork	¥2,800 (¥3,080)

## 麺料理 NOODLES

やさしいお出汁のかけ麺 (温・冷)	[ハーフ] ¥800 (¥880)
Soup Noodles (Hot or Cold)	[レギュラー] ¥1,200 (¥1,320)
蒸し鶏と千寿葱の温麺 (温・冷)	[ハーフ] ¥1,100 (¥1,210)
Soup Noodles With Steamed Chicken (Hot or Cold)	[レギュラー] ¥1,800 (¥1,980)
粗挽き肉味噌の担々麺	[ハーフ] ¥1,100 (¥1,210)
Dan Dan Noodles	[レギュラー] ¥1,800 (¥1,980)
刀削麺の汁なし担々麺 Dry Dan Dan Noodles	[ハーフ] ¥1,100 (¥1,210) [レギュラー] ¥1,800 (¥1,980)
海老とパクチーのアジアンスープ麺 Asian Soup Noodles With Shrimp & Coriander	[ハーフ] ¥1,200 (¥1,320) [レギュラー] ¥2,000 (¥2,200)

## デザート DESSERT

愛玉ゼリー Taiwanese Jelly	¥500	(¥550)
黒糖の杏仁豆腐 Almond Tofu	¥550	(¥605)