

2016

春・夏のおすすめメニュー

2016.2 日文

活青蟹糯米 ¥3,800
【活青蟹と糯米】



甲魚蒸糯米
一匹大 ¥6,500 小 ¥3,500



スッポンをもち米と煮込んだ
スタミナ料理です。

腌篤鮮湯 ¥1,500

【湯葉と筍と塩肉と豚肉のスープ】



香肉粉絲堡 ¥3,000
【香肉のうま煮】



中国では一般的に食されている食用犬肉
を特製タレで煮込んだ一品です。

舌頭 ¥1,000
【豚の舌】



海蜇頭 ¥1,000
【クラゲ頭の冷菜】



上海三黄鶏 ¥1,500
【上海蒸鶏】



風爪 ¥500
【とりあし】



面筋堡 ¥1,200
【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



紅焼油面筋 ¥1,200
【ゆばとひき肉の甘煮】



上海大葱塩旦王豆腐 ¥1,500
【上海ネギと豆腐と黄身のうま煮】



大葱羊肉 ¥1,500
【羊肉とネギの炒め】



芥王金針花肉絲 ¥1,500
【金針花と黄ニラと豚肉の炒め】



上海水芹菜炒百合 ¥1,500
【セロリと百合根の炒め】



金針花蝦仁 ¥1,500
【海老と金針花の炒め】



椒塩活蝦 ¥1,800
【活車蝦の四川揚げ】



鉄板麻婆豆腐 ¥1,000
【特製鉄板麻婆豆腐】



百葉焼肉 ¥1,500
【ゆばと皮つき肉の醤油煮】



生爆膳背 ¥2,800
【田ウナギのから揚げ】



葱油麵 ¥850
【ネギ油ソバ】



干鍋田鶏 ¥2,000
【カエルと野菜】



炒河粉 ¥1,200
【太い焼ビーフン】



清蒸桂魚 ¥3,800
【桂魚の中華蒸し】



麻辣火鍋 ¥1,500 (具は別料金です)
【二色しゃぶしゃぶ鍋】



麻はしびれる辛さ、辣はピリピリの辛さ
白スープは普通の味です。
具は豊富にありますのでお申し付けください。



上海家庭料理
上海小吃