

2016

# 初夏・夏のおすすめメニュー

2016.5 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



スポンをもち米と煮込んだ  
スタミナ料理です。

**紅焼牛鞭子** ¥2,000  
【牛のペニス煮込み】



牛のペニスを煮込んだスタミナ料理です。

**面筋堡** ¥1,200  
【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



**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】



**紅焼油面筋** ¥1,200  
【ゆばとひき肉の甘煮】



**上海大葱塩旦豆腐** ¥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】



**苕王金針花肉絲** ¥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。

