

# 2019 春・夏のおすすめメニュー

2019.3 日文

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】



上海猪爪 ¥1,500  
【上海豚足】



舌頭 ¥1,000  
【豚の舌】



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】



干鍋鶏 ¥2,000  
【鶏と野菜】



甲魚蒸糯米 一匹大¥6,500 小¥3,500



活青蟹糯米 ¥3,800  
【活青蟹と糯米】



面筋堡 ¥1,200  
【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



スッポンをもち米と煮込んだ  
スタミナ料理です。

茄子大腸堡 ¥1,500  
【なすとモツの煮込み】



塩肉白菜堡 ¥1,500  
【塩肉と白菜の煮込み】



蓋帽 ¥1,800  
【蟹冷ラーメン】



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】



百葉結焼肉 ¥1,500  
【ゆばと皮つき肉の醤油煮】



葱油面 ¥850  
【ネギ油ソバ】



炒河粉 ¥1,200  
【太い焼ビーフン】



上海水芹菜炒百合 ¥1,500 金針花蝦仁 ¥1,500  
【セロリと百合根の炒め】 【海老と金針花の炒め】



椒塩活蝦 ¥1,800  
【活車蝦の四川揚げ】



白切活蝦 ¥1,800  
【活車えび】



松仁玉米 ¥1,200  
【松の実とコーン炒め】



黄瓜炒蛋 ¥1,000  
【胡瓜玉子炒め】



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。

