

2020 冬のおすすめメニュー

2020.9 日文

上海蟹【蒸した上海蟹】

一匹大¥2,500小¥1,800【写真は二人前】

上海蟹炒【上海蟹の甘煮】

二匹 ¥2,800から承ります

醉蟹【酔っぱらい上海蟹】

一匹大¥1,800小¥1,500

上海蟹湯【上海蟹スープ】

¥1,800



上海から空輸された活きた上海蟹です。大きさによって値段の変更があります。特大は事前予約を！
数に制限がありますので、団体様も事前予約を！

上海蟹の濃厚な味、滋養強壮に

中華の王道・美味をお楽しみ下さい

舌頭 ¥1,000

【豚の舌】

海月斗 ¥1,000

【クラゲ頭の冷菜】

上海三黄鶏 ¥1,500

【上海蒸鶏】

鶏爪 ¥500

【とりあし】

麵筋甘煮 ¥1,200

【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



上海葱と豆腐甘煮 ¥1,500

【上海ネギと豆腐と黄身のうま煮】

葱と羊肉 ¥1,500

【羊肉とネギの炒め】

黄韭金針花 ¥1,500

【金針花と黄ニラと豚肉の炒め】

小龍蝦 ¥2,000

【ザリガニの甘煮】



上海水芹菜百合根 ¥1,500

【セロリと百合根の炒め】

金針花蝦 ¥1,500

【海老と金針花の炒め】

椒盐活虾 ¥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】

百叶結焼肉 ¥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】

炒米粉 ¥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。