

2022秋・冬のおすすめメニュー

2022.9 日文

上海蟹【蒸した上海蟹】

一匹大¥2,750 小¥1,980【写真は二人前】



中華の王道・美味をお楽しみ下さい

上海蟹炒【上海蟹の甘煮】

二匹 ¥3,080 から承ります



酔蟹【酔っぱらい上海蟹】

一匹大¥1,980 小¥1,650



上海蟹湯【上海蟹スープ】

¥1,980



上海蟹の濃厚な味、滋養強壮に

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！

舌頭 ¥1,100

【豚の舌】



海月和え物 ¥1,100

【クラゲ頭の冷菜】



上海三黄鶏 ¥1,980

【上海蒸鶏】



お麩甘煮 ¥1,650

【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



上海ネギと豆腐 ¥1,650

【上海ネギと豆腐と黄身のうま煮】



羊とネギの炒め ¥1,650

【羊肉とネギの炒め】



金針花と黄韭炒め ¥2,200

【金針花と黄ニラと豚肉の炒め】



ザリガニ ¥2,200

【ザリガニの甘煮】



セロリとゆり根炒め ¥1,650

【セロリと百合根の炒め】



海老と金針花炒め ¥1,650

【海老と金針花の炒め】



車海老の四川揚げ ¥1,980

【活車蝦の四川揚げ】



特選鉄板麻婆豆腐 ¥1,100

【特製鉄板麻婆豆腐】



湯葉と肉の甘煮 ¥1,650

【ゆばと皮つき肉の醤油煮】



田ウナギ唐揚げ ¥3,080

【田ウナギのから揚げ】



ネギ油そば ¥1,100

【ネギ油ソバ】



焼きビーフン ¥1,320

【太い焼ビーフン】



桂魚の中華蒸し ¥4,180

【桂魚の中華蒸し】



二食鍋 ¥1,650 (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。