

# COURSE MENU

お一人様

3,500円(税抜) コース

[全7品]

## A. 怪味鶏

前菜・蒸鶏、チャーシュー、  
カシュナッツのカラシだれ和え

OR

## B. 南国沙拉

中国海南島風リゾートサラダ

肉まん or あんまん

## A. 空心菜

中国野菜の炒め

+

## 芙蓉蝦仁

エビとタマゴの炒めもの

OR

## B. 青梗菜

中国野菜の炒め

+

## 水餃子

特製水ギョウザ

## 焼餃子 (一個人2ps)

当店自慢のジューシーで  
ジャンボな手作り餃子。

## A. 油炸胡椒肉片

豚肉の胡椒風味天ぷら

OR

## B. 油淋鶏

トリ唐揚香味ソースがけ

OR

## C. 春巻

炒飯 チャーハン

OR

炒米粉 焼ビーフン

お一人様

5,150円(税抜) コース

[全9品]

## 五色拼盆

前菜五種の盛り合わせ

## 百花蟹鉗

カニハサミ (ツメ) の揚げもの

お好きな料理4品をお選びください

### 一. 季節料理

詳しくはご確認下さいませ

### 二. 緑白双片

ブロッコリとイカの炒め

### 三. 翡翠蝦仁

エビと中国野菜の炒め

### 四. 菲黃牛肉絲

黄ニラと牛肉の炒め

### 五. 焼餃子 (一個人2ps)

当店自慢のジューシーで  
ジャンボな手作りギョウザ

### 六. 烤餅包肉

肉のクレープ巻き

### 七. 紅焼牛腩

牛バラ肉の醤油煮

## A. 担担麵 泰興樓のタンタン麵

OR

## B. 炒飯 チャーハン

OR

## C. 炒米粉 焼ビーフン

## A. 華彩濃湯 五目とろみスープ

OR

## B. 包米湯 コーンスープ

杏仁豆腐 アンニントーフ

お一人様

8,200円(税抜) 要予約 コース

[全9品]

## 什錦拼盆

前菜八種の盛り合わせ

## 百花蟹鉗

カニハサミ (ツメ) の揚げもの

## 料理長的一品

料理長おまかせ

## A. 干貝魚翅湯

干し貝柱入りフカヒレスープ

+

## 北京烤鴨

北京ダック

OR

## B. 紅焼排翅

フカヒレの姿煮 (お一人様一枚づつ)

お好きな料理2品をお選びください

### 一. 蠔油鮑魚

あわびのオイスターソース煮

### 二. 露笋牛肉片

アスパラと牛肉の炒め

### 三. 清蒸鮮全魚

鯛の姿蒸しネギソースがけ

### 四. 水餃子 (一個人2ps)

焼餃子 (一個人2ps)

## 生菜蟹肉炒飯

カニとレタスのチャーハン

## A. 杏仁豆腐 アンニントーフ

OR

## B. 西米露 タビオカココナツミルク