

菜单

前菜

<APPETIZER>

・特選五彩拼盆 ¥1500

シェフおすすめワンプレート5種盛り合わせ

・広東式叉焼

高知県産四万十ポークの焼豚ハニーロスト仕立て ¥1200

・蝦米四季豆

干し蝦とインゲン豆の炒め ¥600

・老辣香四川棒棒鶏

四川式バンバンジークラシックスタイル ¥1000

点心

<DIM SUM>

・旬菜水餃子	3個	夏野菜水餃子 トマト辣油添え	¥600
・広東焼売	4個	豚肉と蝦入り広東式シュウマイ	¥650
・林檎花卷	1個	林檎入り中華蒸しパン	¥200

炒菜

<STIR FRY>

・蝦米炒青菜		干し蝦と季節野菜の炒め (空心菜)	¥750
・香豉豉排骨		高知県産スペアリブのブラックビーンズ炒め 3本	¥1300

清蒸

<STEAM>

・香港式清蒸鮮魚		高知県産鮮魚の香港風蒸し物	¥1300
----------	--	---------------	-------