## お昼と夜の共通 アラカルト と 小皿料理 A la carte

- ●茄子の肉味噌炒めStir-fried eggplant with miso (676円) 税込730円
- ●油淋鶏ユーリンチーDeep-fried chicken in spicy sauce(676円) 税込730円
- ●鶏砂肝と じゃがいもの中央アジア風炒め (787円)税込850円 Stir-fry chicken's gizzard and potatoes Central Asia style
- ●豚ニラもやし炒め Stir-fry bean sprouts, leek and pork(509円) 税込550円
- ●海鮮と野菜の波止場風スパイス炒め (880円)税込950円 Fried vegetables and seafood with mixed spices Hong Kong style
- ●海老チリ 乾燒蝦仁 (815円)税込880円 Braised chili sauce of shrimp



- ●宮保蝦仁海老の甘辛唐辛子炒め(815円)税込880円 Stir-fry shrimp and vegetables with hot chili and sweet garlic source
- ●青菜炒め (630円)税込680円 [空芯菜があるときは空芯菜の炒め] Stir-fry vegetables ((Qing-geng-cai) or(Komatsuna)or(Aerial greens))
- ●回鍋肉ホイコーロー Stir-fry Boiled pork and vegetables (722円)税込780円
- ●鎮江排骨 豚スペアリブのトロトロ鎮江香醋(黒酢)煮込み
   一人前(787円) 税込850円 Stewed sparerib with black vinegar
   長時間香醋でトロトロに煮込んだスペアリブは絶品です。
   癖がなく、女性の方にも喜ばれます。



●手打ち水餃子 红油 甘辛ソース青菜添え(676円)税込730円 Boiled dumplings with sweet spicy sauce



- 夜のみ手打ち焼き餃子(大きめで皮まで手作り 5個)
  (509円)税込550円Grilled dumplings
  - ライスrice 税込(111円)120円 大 税込(157円)170円