

◎茄子の肉味噌炒め Stir-fried eggplant with miso (741円) 税込800円



◎油淋鶏 ユーリンチー Deep-fried chicken in spicy sauce (741円) 税込800円



◎国産鶏とじゃがいもの中央アジア風炒め  
Stir-fry chicken and potatoes Central Asia style (787円) 税込900円



◎辣子鸡 国産鶏の重慶風唐辛子炒め  
Stir-fry chicken and red peppers (972円) 税込1050円

◎避风塘双鲜 海鮮と野菜の波止場風スパイス炒め  
Fried vegetables and seafood with mixed spices Hong Kong style (972円) 税込1050円



◎海老チリ 乾焼蝦仁 (852円) 税込920円  
Braised chili sauce of shrimp

◎宮保蝦仁 海老の甘辛唐辛子炒め (852円) 税込920円  
Stir-fry shrimp and vegetables with hot chili and sweet garlic source

◎青菜炒め (694円) 税込750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 (787円) 税込850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(833円) 税込900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 紅油 甘辛ソース 青菜添え  
(694円) 税込750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 小 (111円) 税込120円 大 (157円) 税込170円