

● 茄子の肉味噌炒め Stir-fried eggplant with miso **1000円**税込1100円

● 国産鶏の油淋鶏 ユーリンチー Deep-fried chicken in spicy sauce **1090円**税込1200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 **1090円**税込1200円

● 辣子鸡 国産鶏の重慶風唐辛子炒め
Stir-fry chicken and red peppers **1364円**税込1500円

● 避風塘双鮮 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 **1545円**税込1700円

● 乾焼蝦仁 エビチリ
Braised chili sauce of shrimp **1273円**税込1400円

● 宮保蝦仁 海老の甘辛唐辛子炒め **1273円**税込1400円
Stir-fry shrimp and vegetables with hot chili and sweet garlic source

● 青菜炒め 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)) **864円**税込950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
Stewed sparerib with black vinegar 一人前 **955円**税込1050円
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。

● 自家製手作り水餃子 紅油 甘辛ソース 青菜添え
Boiled dumplings with sweet spicy sauce **909円**税込1000円

● 自家製手作り焼き餃子 (大きめで皮まで手作り 5~6個)
Grilled dumplings **636円**税込700円 ※無い日もございますので予めご了承下さいませ。

● 麻婆豆腐 Mabo tofu **1000円**税込1100円

● 八珍豆腐煲 いろいろ具材と揚げ豆腐の土鍋煮込み
Stewed bean curd and chop suey in casserole **1227円**税込1350円

● 糖醋裡脊 豚ヒレ肉の山東風黒酢酢豚 Deep-fried pork fillets with sweet black vinegar **1273円**税込1400円
山東省で酢豚といえば野菜を入れずに作る黒い酢豚で肉はスライスします。

● 公保蛎黄 生牡蠣と銀杏の唐辛子甘辛公保ソース炒め (10月~3月迄)
Stir-fry oyster and vegetables with hot chili and sweet garlic source **1400円**税込1540円
※生牡蠣は無い日もございます。注文の際にお尋ねください。



● ライス rice

118円税込130円

大盛り **164円**税込180円