

中華 一品料理

Chinese appetizer

(一皿は二人様分程度の分量でございます)

One dish quantity is for about 2 persons.

前菜

Appetizer

- | | |
|-----------------------|--------|
| * 前菜盛り合わせ | ¥3,700 |
| Assorted of appetizer | |
| * 中華くらげ | ¥2,700 |
| Chinese jellyfish | |
| * 皮蛋 (ピータン) | ¥1,200 |
| Petan | |

野菜料理

Vegetable dishes

- | | |
|----------------------------|--------|
| * 青菜 (チンゲン菜) 炒め | ¥1,200 |
| Stir fried blue vegetables | |

海鮮料理

Seafood dishes

- | | |
|---|--------|
| * 海老とアスパラの塩味炒め | ¥2,700 |
| Salty stir fried shrimps and asparagus | |
| * 海老のチリソース炒め | ¥2,700 |
| Stir fried shrimps(Chili sauce seasoning) | |
| * たらば蟹のふわふわかに玉 | ¥2,400 |
| TARABA crab wrapped by very soft eggs | |
| * ソフトシェルクラブの唐揚げ | ¥2,100 |
| Deep fried soft and small crab | |

上記料金は、税金・サービス料込みでございます。
Tax and Service charge are included in prices

肉料理

Meat dishes

- | | |
|---|--------|
| * 国産牛のオイスターソース炒め
Stir fried Japanese beef(Oyster seasoning) | ¥2,700 |
| * 黒酢風味の酢豚 ~鹿児島産 黒豚使用~
Sweet and sour pork(Black vinegar seasoning) | ¥2,400 |
| * 麻婆豆腐の土鍋仕立て
Mabo tofu in soil pot | ¥2,400 |
| * 回鍋肉 (ホイコーロー)
Chinese cooked meat dish | ¥2,200 |

食事

Meal

- | | |
|--|--------|
| * 焼豚入りチャーハン
Chinese fried rice with grilled pork | ¥1,600 |
| * 中華お食事セット (白御飯・スープ・ザーサイ)
Chinese lunch set(rice,soup,zhasai) | ¥750 |
| * ザーサイ
Zhasai(Pickles of Chinese cabbage) | ¥600 |

点心

Dim sum

- | | | |
|---|----|--------|
| * 料理長特製 パリパリ春巻き
Chinese fried roll which chef specially made | 2本 | ¥1,200 |
| * 点心の四点盛り合わせ (フカヒレ餃子・焼売・海老餃子・小籠包)
Assorted 4 dim sum(gyoza of shark fin.Chinese steamed dumplings,shrimp gyoza,dumpling) | | ¥1,000 |
| * 鹿児島産黒豚の焼売
Chinese steamed dumplings of black pork made from Kagoshima | 4ヶ | ¥1,000 |

上記料金は、税金・サービス料こみでございます。
Tax and Service charge are included in prices

中華 一品料理

Chinese appetizer

(一皿は二人様分程度の分量でございます)

One dish quantity is for about 2 persons.

前菜

Appetizer

* 前菜盛り合わせ

Assorted of appetizer

前菜

* 中華くらげ

Chinese jellyfish

くらげ

* 皮蛋 (ピータン)

Petan

ピータン

野菜料理

Vegetable dishes

* 青菜 (チンゲン菜) 炒め

Stir fried blue vegetables

チンゲン

海鮮料理

Seafood dishes

* 海老とアスパラの塩味炒め

Salty stir fried shrimps and asparagus

海老塩

* 海老のチリソース炒め

Stir fried shrimps(Chili sauce seasoning)

海老チリ

* たらば蟹のふわふわかに玉

TARABA crab wrapped by very soft eggs

かに玉

* ソフトシェルクラブの唐揚げ

Deep fried soft and small crab

ソフトシェル

上記料金は、税金・サービス料込みでございます。

Tax and Service charge are included in prices

肉料理

Meat dishes

* 国産牛のオイスターソース炒め

Stir fried Japanese beef(Oyster seasoning)

和牛

* 黒酢風味の酢豚 ~鹿児島産 黒豚使用~

Sweet and sour pork(Black vinegar seasoning)

酢豚

* 麻婆豆腐の土鍋仕立て

Mabo tofu in soil pot

マーボー

* 回鍋肉 (ホイコーロー)

Chinese cooked meat dish

ホイコーロー

食事

Meal

* 焼豚入りチャーハン

Chinese fried rice with grilled pork

チャーハン

* 中華お食事セット (白御飯・スープ・ザーサイ)

Chinese lunch set(rice,soup,zhasai)

中食セット

* ザーサイ

Zhasai(Pickles of Chinese cabbage)

ザーサイ

点心

Dim sum

* 料理長特製 パリパリ春巻き

Chinese fried roll which chef specially made

2本 春巻き

* 点心の四点盛り合わせ (フカヒレ餃子・焼売・海老餃子・小籠包)

Assorted 4 dim sum(gyoza of shark fin.Chinese steamed dumplings,shrimp gyoza,dumpling)

点心

* 鹿児島産黒豚の焼売

Chinese steamed dumplings of black pork made from Kagoshima

4ヶ しゅまい