

# 冷盆類

前菜



① 三種冷菜盛合せ  
三色拼盤 ¥3,960



② あわびの冷菜  
冷拼鮑魚 ¥3,400



③ 蒸し鶏のゴマ味噌かけ  
棒々鶏條 ¥1,650



④ くらげの冷菜  
海蜇皮 ¥2,200



⑤ 蒸し鶏の冷菜  
白油鶏 ¥1,650



⑥ 薄切り豚肉の辛子ニンニクソースかけ  
雲白肉片 ¥1,980



⑦ ピータン  
皮蛋 ¥1,210



⑧ 野菜の冷菜 (季節により変わります)  
季節素菜 ¥1,430

※消費税込みの料金です

# 魚翅

ふかひれ

# 鮑魚

あわび



⑨ ふかひれの姿煮込み  
通天排翅 ¥4,840



⑩ カニ肉入りふかひれの煮込み  
蟹粉魚翅 ¥3,850



⑪ あわびと野菜の醤油煮込み  
紅焼鮑魚 ¥4,070



⑫ あわびのクリーム煮  
奶油鮑魚 ¥4,070

# 大蝦類

大海老



⑬ 大海老のチリソース煮  
乾焼大蝦 ¥2,750



⑭ 大海老の塩味炒め  
炒大蝦片 ¥2,750

# 蝦仁類

海老



⑮ 小海老のチリソース煮  
乾焼蝦仁 ¥2,090



⑯ 小海老の塩味炒め  
清炒蝦仁 ¥2,090

※消費税込みの料金です

# 牛肉類

牛肉料理



⑰ 国産牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲

¥2,310



⑱ 国産牛肉とニンニクの芽の醤油炒め

蒜苗牛肉絲

¥2,310



⑲ 国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片

¥2,310

# 烏賊 イカ



⑳ イカとニンニク芽の炒め

蒜苗魷魚

¥1,980



㉑ イカと野菜の辛子炒め

玉香魷魚

¥1,980

※消費税込みの料金です

# 鶏肉類

鶏肉料理



②② 国産鶏肉とカシューナッツの炒め  
腰果鶏丁 ¥1,870



②③ 国産鶏肉の唐揚げ  
炸子鶏 ¥1,870



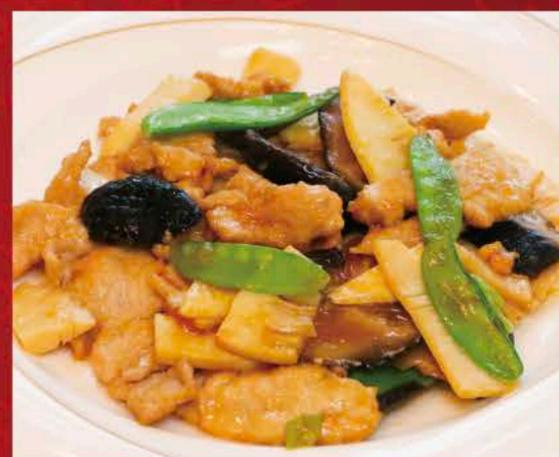
②④ 国産鶏肉の塩味炒め  
清炒鶏片 ¥1,870

# 猪肉類

豚肉料理



②⑤ 国産豚肉とピーマンの細切り炒め  
青椒肉絲 ¥1,980



②⑥ 国産豚肉と野菜の炒め  
生炒肉片 ¥1,980



②⑧ 豚バラ肉の角煮、野菜添え  
菠菜扣肉 ¥1,980

②⑦ 国産豚肉のスブタ ¥1,980  
糖醋肉塊



※消費税込みの料金です



# 玉子類

玉子料理

たまごを通して 大切な人を幸せにする



## 愛鶏園

AIKIEIEN

②9 愛鶏園のたまごとカニ肉の炒め  
蟹粉炒蛋 ¥1,430



③0 愛鶏園のたまごと小海老の炒め  
蝦仁炒蛋 ¥1,430

# 蔬菜類

野菜



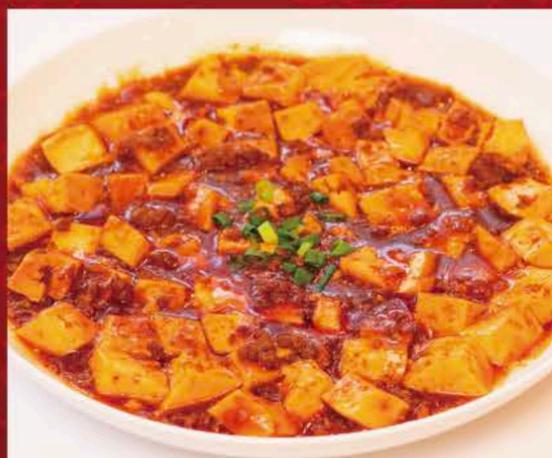
③1 中国野菜の炒め  
炒菜心 ¥1,100



③2 中国野菜のクリーム煮  
奶油菜心 ¥1,100

# 豆腐

豆腐



③3 豆腐と牛挽肉の辛子煮  
麻婆豆腐 ¥1,100



③4 カニ肉入り豆腐煮込み  
蟹粉豆腐 ¥1,100

※消費税込みの料金です

# 湯類 スープ



③5 フカヒレスープ  
魚翅湯 ¥2,640



③6 スイートコーンスープ  
粟米湯 ¥1,100

# 点心 点心



⑤8 春捲 (3本)  
¥660  
※追加1本 ¥220



⑤8 三種の焼売 (3個)  
蟹・海老・チーズ ¥440

# デザート

③9 杏仁豆腐 ¥1,200



特小 杏仁豆腐 ¥360



※消費税込みの料金です

# 麺類

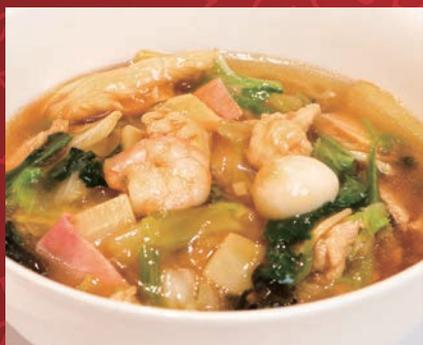
そば料理



④② 五目焼そば

什景炒麺

¥1,100



④① 五目スープそば

什景湯麺

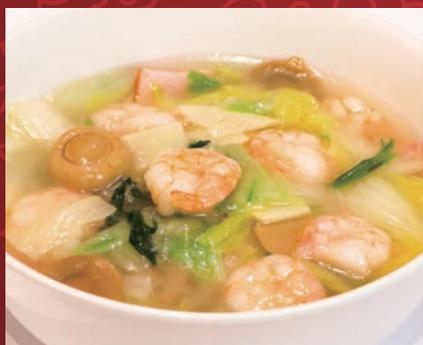
¥1,100



④③ チャーシュー麺

叉焼湯麺

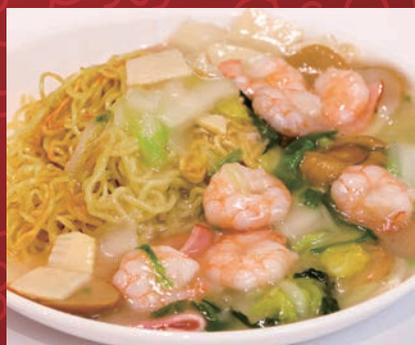
¥1,100



④④ 小海老入りスープそば

蝦仁湯麺

¥1,200



④⑤ 小海老入り焼そば

蝦仁炒麺

¥1,200

※消費税込みの料金です

# 飯類

ごはん料理



④9 小海老入りチャーハン

蝦仁炒飯 ¥1,200



④5 小海老入りかけごはん

蝦仁烩飯 ¥1,200



④6 五目入りかけごはん

什景烩飯 ¥1,100



④7 カニ肉入りチャーハン

蟹粉炒飯 ¥1,100



④8 五目入りチャーハン

什景炒飯 ¥1,100

⑤0 ライス  
白飯

¥220

⑤1 ザーサイ  
搾菜

¥300

※消費税込みの料金です