



厳選

料理 Special Dishes

小サイズ 1~3名様
中サイズ 4~6名様

2021年 1月厳選メニュー

大サイズ(7~10名様) 調理可能です。

(当日の仕入れ状況により内容が変わる事がありますのでご了承ください)

1. 岩のりサラダ

(海帯沙拉)

島根県産岩海苔を贅沢に使用して仕上げました。
中華ドレッシングと一緒にどうぞ。

小 ¥1,200 中 ¥1,800



6. 牡蠣と黄ニラ炒め

(黄韭牡蠣)

黄ニラの香り豊かな生牡蠣のオイスターソース炒めです。

小 ¥2,400 中 ¥3,600



2. 豚肉と野菜の冷菜

(白片肉)

豚ロース肉と季節野菜の重ね前菜
四川風のニンニクソースが絶品です。

小 ¥1,800 中 ¥2,700



7. 海老のマヨネーズソース炒め

(沙拉蝦仁)

海老とフルーツのフルーティーなマヨネーズソース
海老との相性が抜群です。

小 ¥2,800 中 ¥4,200



3. ショウロンボウ

(小籠包)

刻み生姜と中国黒酢でどうぞ。

4個~¥800 1個追加 ¥200



8. 黒酢の酢豚

(黒糖醋肉)

ジューシーな豚ヒレ肉をアミノ酸が豊富な中国黒酢を使用して仕上げました。

小 ¥2,000 中 ¥3,000



4. フカヒレスープ

(紅焼魚翅湯)

茶林自慢のフカヒレスープ
昭和31年当時の味を受け継いでいます。

スープ カップスタイル一人前 ¥2,300



9. タアサイとキノコの炒め

(鮮菇搗菜)

カロチン、ビタミンC、鉄分が多い緑黄色野菜をキノコとシンプルに塩味で炒めました。

小 ¥1,800 中 ¥2,700



5. 揚げカキのぼん酢仕立て

(酥炸牡蠣)

生牡蠣をあえてフリッターにしてみました。
自家製ぼん酢でどうぞ。

4個~ ¥2,000 1個追加 ¥500



10. 牛ヒレ肉と春雨の炒め煮

(牛肉粉絲)

国産牛ヒレ肉と春雨をコチュ醤で炒めました。
野菜たっぷりで程よくピリ辛です。

小 ¥2,000 中 ¥3,000



注) 価格表示は外税です。別途 消費税10%頂戴致しております。