

## アラカルト

北京ダック(1枚)	一枚	1,900	w e p
	半羽	9,900	
	一羽	19,000	
海老のチリソース煮(4尾)		5,000	w m e s
海老の揚げ物 マヨネーズソース和え(4尾)		5,000	w m e s
パイナップル入り酢豚		3,200	w m e
四川麻婆豆腐		3,800	w m e
釜焼き叉焼と海老入り炒飯		2,600	w m e
黄韭 もやし入り醤油やきそば		2,600	w m e s
マンゴープリン		1,400	w m e
杏仁豆腐		1,400	w m e

w = 小麦/wheat    p = 落花生/peanuts    m = 乳/milk    e = 卵/eggs    b = そば/buckwheat    c = かに/crab    s = えび/shrimp  
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。  
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

## シーズナルアラカルト

広東焼き物入り前菜盛り合わせ	3,300	w p m e c s
金目鯛のお刺身サラダ	3,500	w m e p
黒鮑の冷菜	5,000	w m e
タラバ蟹入りブラウンスープ * 追加 燕の巣 2,000	6,000	w m e c
牛ロース レタスの湯引き 葱油 フィッシュソース	3,500	w m e
トリュフ 和牛フィレステーキ	12,000	w m e p
本日の白身魚の蒸し物 上湯 スープ仕立て	3,600	w m e
イセ海老 ココナッツとカレー風味煮込み	8,600	w m e s
黒鮑のステーキ 黒胡椒と北海道山中牧場のバターで作るソース	9,800	w m e p
鮭と松の実の炒飯	1,650	w m e p

w = 小麦/wheat    p = 落花生/peanuts    m = 乳/milk    e = 卵/eggs    b = そば/buckwheat    c = かに/crab    s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。