

# アラカルト ディナータイム

北京ダック(1枚)	一枚	1,900	w e p
	半羽	9,900	
	一羽	19,000	
活けメ平目のお刺身サラダ		2,800	w m e s
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

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

## ディナータイム

活け車エビの湯引き(2尾)	2,200	w m e s
活けイセ海老の水晶仕立て 上湯と金華ハム	8,200	w m e s
鮑 冬瓜 金華ハム入り蒸し上湯スープ	4,200	w m e c
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	9,000	w m e
A5和牛フィレ 山椒の効いたソースと共に	9,200	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。