

## 前菜

1	酸辣汤 (一人份) サンラータンスープ (すっぱ辛い中華スープ)	4,80
5	云吞汤 (一人份) ワンタンスープ	5,50
89	紫菜豆腐汤 (4人份) 海苔と豆腐のスープ	15,00
9	白花虾球 エビの麺衣揚げ	7,50
10	春卷 春巻き	4,80
14	饺子 揚げ餃子	6,00
19	木瓜鸡丝沙拉 パパイヤと鶏肉の千切りサラダ	7,50
303	点心 (虾饺和烧卖)	12,00
305	麻辣黄瓜	5,80

## 海鲜

52	红烧鱼 魚の醤油煮	21,50
	清蒸鱼 中華風蒸し魚	21,50
54	姜葱魷魚 イカとネギの生姜炒め	17,90
55	椒鹽魷魚 イカと山椒の塩炒め	17,90
56	椒盐虾 エビの塩コショウ炒め	26,00
203	铁板海鲜 海鮮鉄板焼き	25,00

## 素菜

156	蒜蓉青菜 青菜のオイスターソース炒め	12,50
157	上湯大白菜 白菜の上湯スープ煮	12,50
60	清炒豆芽菜 もやし炒め	11,00

## 肉料理

45	糖醋鳳梨豬肉	豚肉とパイナップルの甘酢あんかけ	14,50
161	明火燒腩肉	中華風ローストポーク	14,50
48	香辣菜脯燒	豚肉と大根の漬物の炒め物	14,50
162	魚香牛肉絲	牛肉の細切り豆板醤炒め	16,00
163	鐵板沙茶牛肉	牛肉とピーナッツソースの炒め物（鉄板焼き）	18,00
164	鐵板黑椒牛肉	牛肉の黒コショウ炒め（鉄板焼き）	18,00
165	川味水煮牛肉	牛肉の四川風ピリ辛煮込み	16,50
166	麻婆豆腐	マーボー豆腐	16,00
167	家常豆腐	肉入り揚げ豆腐と野菜のうま煮	15,50
168	宮保雞丁	鶏肉とカシューナッツ炒め	16,00
169	廣式烤鴨	広州風北京ダック	17,50
25	香酥鳳梨鴨	鴨とパイナップルのロースト	19,50
159	叉燒肉炒荷荳	チャーシューとアカエンドウの炒め物	15,00

## 米と麺料理

64	豆芽炒面	もやし焼きそば	11,00
68	星州炒米粉	シンガポール風ビーフン	15,00
74	楊州炒飯	チャーハン	14,00
171	干炒牛河	焼きビーフン	15,50
175	海鲜汤面	麵入り海鮮スープ	15,50
176	三鮮汤面	3種類の肉入り麵スープ	14,00
177	云吞汤面	ワンタン麵	11,00

