

蒸し小籠包 召し上がり方



生姜の入ったお皿に黒酢を少し入れ
小籠包のアタマを箸でつまみ、黒酢を適量つけて下さい。



小籠包をレンゲにのせ、箸で皮を破き
スープを少しお召し上がり下さい。



小籠包の上に生姜を少しのせて、
お召し上がり下さい。

羽根つき焼小籠包 召し上がり方

※あらかじめタレをつくってお待ち下さい！

- | | |
|-------|-------------------------|
| おすすめ① | 「特製酢味噌だれ」：「香港ラー油」を2:1で… |
| おすすめ② | 定番の「醤油」「酢」「ラー油」の餃子のタレで… |
| おすすめ③ | 「黒酢」でさっぱりと！ |



ピザカッターで羽根を4等分にカット！



皮を破かないように、小籠包を優しく箸でつまみます



注目!

ふうふうしてやけどに気をつけながら
皮を前歯で5ミリほどかじって、まずはスープを
お召し上がりください
溢れ出る肉汁はレンゲか取り皿で受けると◎。。



ガブリっと勢い良くかじると肉汁が飛び出すので注意！

お好きなタレにつけてお召し上がりください！



口水鶏
よだれ鶏

930 円



棒々鶏
バンバンジー

930 円



葱油鶏
蒸し鶏の冷菜

930 円



黒酢海哲頭
くらげ

830 円



台湾香腸
台湾腸詰め

830 円



鎮江沙律
中華風グリーンサラダ

800 円



青椒皮蛋
ピータン

780 円

紅油抄手
海老ワンタンの甘辛ソース

750 円



搾菜
ザーサイ

480 円



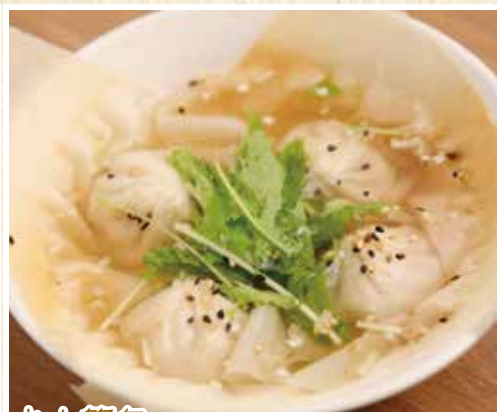
鍋貼小籠包
羽根つき焼小籠包
490円



甜醬小籠包
甘味噌だれの羽根つき焼小籠包
580円



芝司小籠包
とろ〜りチーズの羽根つき焼小籠包
580円



水小籠包
水小籠包
580円



蒸小籠包
蒸し小籠包

490円



鶏肉餃子 鶏ささみひとくち餃子(10個)

630円



蝦仁芝司春巻
海老チーズ春巻き

580円



菜肉餃子
野菜たっぷりめっちゃ旨餃子(6個)

530円



翡翠餃子
翡翠ギョウザ(3個)

490円



蝦餃子
海老水晶ギョウザ(3個)

490円



洋葱焼売
香港ひとくちシュウマイ(4個)

490円



叉焼包
チャーシュー饅頭(2個)

490円

*価格は税別価格となっております。



乾焼蝦仁
海老のチリソース

980円

沙律蝦仁
海老の台湾風マヨネーズ和え

980円



炒青菜
青菜のガーリック炒め

880円



腰果鶏丁
鶏肉の
カシューナッツ炒め
950円



油淋鶏
鶏肉の薬味ソース掛け
950円

醬爆鶏丁
鶏肉の甘味噌炒め

950円



炸鶏排
台湾わらじ揚げ

850円

*価格は税別価格となっております。



青椒肉絲
チンジャオロース

950 円



蠟油牛肉
牛肉のオイスター炒め

1,080 円



古老肉
台湾黒酢の酢豚

950 円



木須肉
キクラゲと豚肉の
玉子炒め

950 円



酸辣湯
サンラータン

730 円



粟米湯
コーンスープ

650 円



魚翅湯
フカヒレスープ

1,180 円

*価格は税別価格となっております。



麻婆豆腐
麻婆豆腐

950円



海鮮鍋耙

海鮮あんかけおこげ

1,000円



魚翅鍋耙

フカヒレあんかけおこげ

1,350円



紅焼排翅
フカヒレの姿煮

6,800円



担々麵
担々麵

980円 (小碗) 650円



雲吞麵
ワンタン入りスープ麵

980円 (小碗) 650円

香葱鶏麵
鶏そば

980円 (小碗) 650円



酸辣湯麵
サンラータン麵

980円 (小碗) 650円



*価格は税別価格となっております。



魚翅湯麵
フカヒレ入りスープ麵

1,400円 (小碗)880円



八珍炒麵
八品目餡かけ焼きそば

1,280円



蟹肉炒飯
カニとレタスの炒飯

1,050円 (小碗)730円



蝦仁炒飯
海老炒飯

1,000円 (小碗)680円



高菜炒飯
高菜炒飯

1,000円 (小碗)680円



上海焼麵
上海焼きそば

1,000円



魯肉飯
ルーロー飯

980円 (小碗)650円



芒果雪錦氷
マンゴー練乳氷

900円



芒果布丁
マンゴープリン

500円

杏仁豆腐
杏仁豆腐

500円

