

# 季節の特別料理

Chef's Seasonal Recomend



中國飯店

紫玉蘭

CHINA BAR SHIGYOKURAN

## 餐前小食 前菜

Appetizers

紹興酒蝦

才巻海老の紹興酒漬け

6本 ¥2,700

山椒炸幼鮎魚

稚鮎の青山椒香り揚げ

¥1,300

白灼鰻魚

鰻の湯引き 特製醤油ソース

¥2,200

油淋浸鰻魚

鰻の油淋マリネ 季節野菜と共に

¥1,800

## 時令蔬菜 野菜

Vegetables

涼拌茄子

冷製茄子の自家製皮蛋ソース

¥950

蓋交冬瓜卷

冬瓜の海老と豆腐包み蒸し

¥1,600

肉末香煎白茄子

白茄子のステーキ 挽肉のソース

¥1,800

中式炒素菜

空心菜の炒め ガーリック炒め または 腐乳炒め

¥1,800

## 牛豬家禽 肉料理

Meat

苦瓜炒牛柳

国産牛肉と苦瓜の豆鼓炒め

¥2,500

## 五穀之豊 麵・飯

Noodle and Rice

猪肉片麻辣醬冷麵

豚しゃぶ冷麵 一麻辣醬の味わいー

¥2,200

紫玉蘭冷麵

紫玉蘭涼拌麵

(濃厚胡麻ダレ または さっぱり醤油ダレ~柑橘の香り~)

¥2,000

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.