

季節の特別料理

Chef's Seasonal Recomend



中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN

餐前小食 前菜 Appetizers

紹興酒蝦 才巻海老の紹興酒漬け 4本 ¥2,700

紫蘇炸白鱈碧綠 白鱈の香り揚げ 翡翠ソース ¥2,300

砂鍋鰻杜松果 静岡県浜名湖産 鰻のジュニパー香る土鍋仕立て ¥2,900

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

牛猪家禽 肉料理 Meat

苦瓜炒牛柳 国産牛肉と苦瓜の豆鼓炒め ¥2,500

野猪東坡肉 鳥取県産 いのししの角煮 季節の野菜添え ¥2,800

五穀之豊 麵・飯 Noodle and Rice

烏魚子洋芹菜炒飯 カラスミとセロリの炒飯 ¥2,900

猪肉片麻辣醬冷麵 豚しゃぶ冷麵 一麻辣醬の味わい ¥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、予告なく変更する可能性があります。

※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.