

季節の特別料理

Chef's choice



CHINA BARU SHIGYOKURAN

餐前小食 前菜 Appetizers

醉青蟹

愛媛県産 渡り蟹の紹興酒漬け

一杯 ¥6,000〜

時令蔬菜 野菜 Vegetables

冬瓜海螺純菜湯

冬瓜とつぶ貝のスープ ジュンサイを浮かべて

お一人様 ¥1,500

中式炒素菜

季節中国野菜の炒め

¥1,800

游龍活魚 海鮮 Seafood

油泡开心果蝦仁

海老と帆立貝、旬野菜の炒め ピスタチオのフレーバー

¥2,800

麻辣粉絲龍蝦

伊勢海老と春雨の四川風炒め

一尾 ¥8,600〜

紹興酒蒸蛤仔

愛知県産 大浅利【内紫貝】の紹興酒蒸し

二個 ¥3,800
一個追加 ¥1,900

清蒸時魚

本日の鮮魚 蒸し料理

¥2,600

牛豬家禽 肉料理 Meat

苦瓜炒和牛肉

和牛サーロインと沖縄産苦瓜の炒め

¥2,900

五穀之豊 麵・飯 Noodle and Rice

檸檬鶏炒飯

国産レモンと鶏肉の炒飯

¥2,300

海鮮拌麵

紫玉蘭流 海鮮のあえそば

¥2,400

※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.