

# 前菜

揚げピーナッツの黒酢  
黒酢花生

280円

330円

ジャガイモ千切り和え  
拌土豆丝

280円

胡瓜タタキ  
拌黄瓜

380円

豚ミンチと発酵高菜  
肉末高菜

480円

よだれ鶏  
口水鸡

500円

釜焼き叉焼  
叉烧

280円

枝豆  
毛豆

350円

干し豆腐の和え物  
拌干豆腐丝

280円

丸切りピータン  
皮蛋

390円

ラムレバーの冷製  
羊肝

スーパードリンク  
酒  
仙  
坊

当店の全ての商品は  
税込価格  
表示となっております。

# 黄金の滷水

るうすい

990円

るうすい  
滷水盛合わせ

480円  
滷水のホルモン  
卤肥肠

480円  
滷水の豚ウデ  
卤猪肘

680円  
滷水の牛アキレス  
卤牛蹄筋

680円  
滷水のハチノス  
卤牛肚

680円  
滷水の豚タン  
卤猪舌

130円  
滷水のしわ玉子1個  
卤虎皮鸡蛋

380円  
滷水の揚げ豆腐  
卤豆腐干

400円  
滷水のこんにやく  
卤魔芋

380円  
滷水のちくわ  
卤竹轮

滷水とは、塩、醤油、酒、生姜、十数種の漢方スパイスと、豚や鶏の骨を煮出してつくる。出汁とタレの間くらいの濃さの一種の調味料。それを大鍋にたくさんつくって置いて、小鍋に分けて、鴨や豚や牛の臓物類、豆腐類などを煮たり、あえたりする。その料理は、発祥の地の潮州料理を含む広東料理の代表的な冷菜になっている。冷菜というポジションが、この調味料の特徴の表れているところだろう。

# 揚げ物

油淋鶏  
油淋鸡

380円

780円

エビマヨ  
蛋黄酱焗大虾

380円

ポテトチップス  
脆椒薯片

380円

ナンコツの唐揚げ  
炸鸡脆骨

400円

チーズ包み揚げ  
炸芝士卷

350円

鶏のからあげ  
炸鸡块

580円

タコの唐揚げ  
炸章鱼

480円

イカゲソ揚げ  
炸鱿鱼须

席料として、お一人様につき300円(税込330円)を申し受けます。

# 炒め



ニラレバー  
韭菜炒猪肝 **480円**



本場の麻婆豆腐  
麻婆豆腐 **580円**



スモークかしら炒め  
炒烟熏猪颈肉 **680円**



青椒肉絲  
青椒肉丝 **600円**



エビチリ  
干烧虾仁 **680円**



酢豚  
咕啾肉 **700円**



麻婆春雨  
麻婆粉丝 **480円**



豚肉と木耳と玉子炒め  
木须肉 **500円**

# ラム肉のパワー

ラム肉串(1本) **198円**  
羊肉串 2本から



ラム肉の唐辛子炒め  
辣子羊肉 **700円**



ラムスネ肉の醤油うま煮  
红烧羊腿 **1200円**



広東式釜焼鴨  
广式吊炉烤鸭 **500円**



豚ホルモン串(1本)  
肥肠串 2本から **150円**

脂肪の燃焼をサポートする「カルニチン」を豊富に含むラム肉。ラム肉を食べることで、免疫力や代謝のアップも期待できる！

# パリパリジューシー 絶品餃子

手作り

# 点心



焼き餃子(煎餃) **480円**



小籠包  
小笼包 **480円**



春巻  
春卷 **580円**



ラー油水餃子  
辣油水餃 **380円**



大根餅(1枚)  
萝卜糕 **250円**



黒糖米餅  
大黃米 爆漿糍粑 **380円**



胡麻団子(1個)  
芝麻团 **180円**



汁無し担々麺  
无汁担担面 **900円**



五目炒飯  
五目炒饭 **900円**



担々麺、担々刀削麺  
担担面、担担刀削面 **900円**



レタス炒飯  
生菜炒饭 **900円**



海鮮あんかけ焼きそば  
海鮮盖面 **990円**



高菜炒飯  
高菜炒饭 **900円**

# 麵 & 炒飯



豚バラ串(1本)  
五花肉串 2本から **150円**



干し豆腐の野菜巻き(1本)  
干豆腐卷 2本から **150円**



豚タン串(1本)  
猪舌串 2本から **400円**



麻辣うま串  
麻辣卤味串 **150円**