

前菜

揚げピーナッツの黒酢
黒酢花生

280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

干し豆腐の和え物
拌干豆腐丝

350円

豚ミンチと発酵高菜
肉末高菜

380円

丸切りピータン
皮蛋

280円

よだれ鶏
口水鸡

480円

ラムレバーの冷製
羊肝

390円

釜焼き叉焼
叉烧

500円

330円

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

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おいて、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。

 <p>480円 滷水のホルモン 卤肥肠</p>	 <p>480円 滷水の豚ウデ 卤猪肘</p>	 <p>680円 滷水の牛アキレス 卤牛蹄筋</p>
 <p>680円 滷水のハチノス 卤牛肚</p>	 <p>680円 滷水の豚タン 卤猪舌</p>	 <p>130円 滷水のしわ玉子1個 卤虎皮鸡蛋</p>
 <p>380円 滷水の揚げ豆腐 卤豆腐干</p>	 <p>400円 滷水のこんにやく 卤魔芋</p>	 <p>380円 滷水のちくわ 卤竹轮</p>

揚げ物

油淋鶏
油淋鸡

380円

エビマヨ
蛋黄酱焗大虾

780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

380円

チーズ包み揚げ
炸芝士卷

400円

鶏のからあげ
炸鸡块

350円

タコの唐揚げ
炸章鱼

580円

イカゲソ揚げ
炸鱿鱼须

480円

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
咕啞肉 **700円**



麻婆春雨
麻婆粉丝 **480円**



豚肉と木耳と玉子炒め
木須肉 **500円**

ラム肉のパワー

ラム肉串(1本) **198円**
羊肉串 2本から

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！



ラムスネ肉の醤油うま煮
红烧羊腿 **1200円**



ラム肉の唐辛子炒め
辣子羊肉 **700円**



広東式釜焼鴨
广式吊炉烤鸭 **500円**



サンラー太春雨
酸辣粉 **480円**



豚ホルモン串(1本)
肥腸串 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**



豚バラ串(1本)
五花肉串 2本から **150円**



豚タン串(1本)
猪舌串 2本から **400円**

パリパリジューシー 絶品餃子

手作り



焼き餃子(煎餃) **480円**

点心



小籠包
小籠包 **480円**



春巻
春巻 **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