

*chef's Seasonal Specialties*  
料理長のおすすめ



茼蒿海蜇沙拉  
春菊とクラゲのサラダ  
*Chrysanthemum coronarium and Jellyfish salad.*  
アレルギー：海老、小麦

1,200円

宮保牡蠣  
牡蠣の甘酢炒め焦がし唐辛子風味  
*Stir fried hokkaido oysters with sweet and sour sauce burned sichuan pepper flavor*  
アレルギー：小麦

2,000円

手工四川涼春捲  
四川屋台の味 手焼き生春巻き (2本)  
*Sichuan stall taste hand baked summer roll.(2pieces)*  
アレルギー：小麦

800円

魚白麻婆豆腐  
白子入り麻婆豆腐  
*Home made soft bean Curd with Milt hot and Chili sause.*  
アレルギー：小麦

2,400円

百年太白醬肉  
酒仙 李白が好んだ味噌漬け干し肉  
*Fermented soybean paste pickled dried meat.*  
アレルギー：小麦

600円

酸蘿蔔老鴨湯  
古漬け大根と鴨のスープ (1人前)  
*Old pickled radish and duck soup.(1Person)*  
アレルギー：

800円

松露蝦滑春捲  
四川トリュフ入り海老のスティック春巻き (2本)  
*Shrimp stick spring roll with Sichuan truffle.(2pieces)*  
アレルギー：海老、小麦、卵

900円

干貝白菜魚翅蓋飯  
フカヒレ、干し貝柱、白菜のとろとろ煮込みあんかけご飯  
*Rice topped with thick starchy shark fin, dried scallop, and Chinese cabbage.*  
アレルギー：小麦

2,500円

臘味白菜粉絲煲  
自家製燻製干し肉と白菜春雨鍋  
*Smoked dried meat and chinese cabbage vermicelli hot pot.*  
アレルギー：海老

1,600円

吳記怪味麵  
四川屋台の名物麵  
*Sichuan food stall Specialty soup noodles.*  
アレルギー：海老、小麦、ラッカセイ

1,800円

臘肉炒時菜  
自家製燻製干し肉と季節野菜の炒め  
*Stir fried smoked dried meat and seasonal vegetables.*  
アレルギー：

1,600円

草莓奶皇鍋餅 椰奶雪糕  
カスタードとイチゴの焼き春巻き ココナッツアイス添え  
*Baked spring rolls with custard and strawberries with coconut icecream.*  
アレルギー：小麦、卵

1,000円