



台湾菜と熱々火鍋

18:00 ~ 21:30

お一人様 ¥6,000 (2名様より)

〈 前菜二種 〉

蒸し鶏の葱生姜風味
胡瓜の唐辛子漬け

〈 温 菜 〉

リブローズと葉野菜のオイスター炒め
海老と紋甲イカのパリパリ唐辛子炒め

〈 点 心 〉

小籠包 (1名 / 2個)

〈 スープ 〉

鶏ガラ塩味スープ / 麻辣ピリ辛スープ / パイタン / 菜膳 / 味噌
※お好きなスープを3種類お選びください

〈 火 鍋 〉

白菜 水菜 白葱 シメジ エリンギ 木耳
豚三枚肉 牛サーロイン 鶏肉 帆立

〈 御飯、麺 〉

白飯 又は 中華麺 又は ルーローハン

〈 デザート 〉

台湾カステラ 又は 芝麻湯圓(胡麻餡の白玉団子)

〈 中国茶 〉

台湾烏龍茶

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料込みです。



火 鍋

18:00 ~ 21:30

お一人様 ¥4,500(2名様より)

〈 スープ 〉

鶏ガラ塩味スープ/麻辣ピリ辛スープ/パイタン/菜膳/味噌

※お好きなスープを3種類お選びください

〈 前菜二種 〉

蒸し鶏の葱生姜風味

胡瓜の唐辛子漬け

〈 火 鍋 〉

白菜、チンゲン菜、水菜、

シメジ、エリンギ、木耳、白葱、豆苗

島豚三枚肉、牛ロース、鶏肉、豚ロース、ラム肉

天使の海老、イカ、ホタテ、水餃子

海老団子、イカ団子

〈 ソース 3 種類・トッピング 〉

練り胡麻味噌、腐乳、潮天辣椒醬

青葱、香菜、豆板醬、潮州辣油、ニンニク、生姜

〈 御飯、麺 〉

白飯 又は 中華麺 又は 春雨

〈 デザート 〉

杏仁豆腐 又は シークワーサーシャーベット

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料込みです。