

菜单

料理は2名様用です。人数に合わせて量を調整させていただきます。

(税込)

★	喃咪白切鸡(蒸し鶏、焼きトマトのソース)		1,650
	黄金泡菜(台湾キムチ)		750
	豆豉拌鲜贝(鮑の豆豉和え)		1,800
	老虎菜(湯葉とパクチーのサラダ)		1,550
	蚕豆香肠(豚肉と蚕豆の腸詰)		1,450
	水餃(水餃子)	4個～	800
★	老奶洋芋(ジャガイモとノコギリパクチーの炒め)		1,500
	韭菜花酸笋炒鸡蛋(韭菜の醤油漬けと発酵筍の卵炒め)		1,800
	水豆豉炒茼蒿菜(ヒュ菜の水豆豉炒め)		1,600
★	剁椒炒脆瓜鳗鱼(鰻と干し胡瓜の塩漬け唐辛子炒め)		2,900
★	橄榄清蒸鱼(鮮魚と広東オリーブの強火蒸し)		2,900
	酸菜白肉锅(発酵白菜と豚バラの鍋)		2,600
★	包烧牛肉(牛肉とハーブのパナナの葉包み焼き)		2,900
	咸蛋黄鸡肉(地鶏とトウモロコシの塩漬け卵炒め)		2,450
	糖醋肉块(黒酢酢豚)		1,900
	陳麻婆豆腐		1,900
	牛肝担担面(牛レバーの汁無し担担麺)		2,200
	乌鱼子拌面(カラスミの和え麺)		2,800
★	烧椒拌米粉(皮蛋と青唐辛子の和えビーフン)		1,900
	贵州豆豉火锅汤面(貴州豆鼓火鍋のスープ麺)		2,200
★	茴香炒饭(フエンネル炒飯)		1,900
	腐乳(台北, 泰家餅店の腐乳)		400
	炸馄饨(プルーンと胡桃の揚げワンタン)	2個～	600
★	黑糯米桃胶椰浆(黒餅米と桃の樹液, ココナッツミルク)		800
★	手工冰粉(手作りピンフエン)		850

お会計は、現金またはPayPayをお願いします。

飲品菜单



アルコール

		(税込)
青島啤酒	330ml	850
青島啤酒 (IPA)	330ml	950
紹興老酒(カラメルフリー 3年原酒)	グラス	990
	300ml	2,400
	ボトル(500ml)	4,300
紹興黄酒 云集(カラメルフリー)	グラス	1,200
	300ml	3,300
	ボトル(500ml)	5,500
古越龍山 花雕酒10年	グラス	1,200
	300ml	3,300
	ボトル(700ml)	7,500
貴州茅台王子(白酒)	10ml	1,000
自家製木姜根のジン	30ml	1,200

ノンアルコール

自家製紫蘇ソーダ		700
みかんジュース		700
椰子汁(ココナッツジュース)		650
水出し英徳檸檬紅茶		750
ミネラルウォーター(ガス入り)		880
ノンアルコールビール		700
草葉茶(ノンカフェインハーブティー)	ポット	800
玫瑰白龍珠(福建省)	ポット	800
清香凍頂烏龍茶(台湾)	ポット	900
日月潭紅茶(台湾)	ポット	800
陳年普洱茶(雲南省)	ポット	750
八宝茶	蓋碗	1,500

※ ポットのお茶は、1名様用です。

こちらで蒸らし茶葉を抜いてお持ちしますので、10分ほどお時間をいただきます。



お会計は、現金またはPayPayをお願いします。