



Dinner Food Menu

前菜



徳島県産 阿波尾鶏
蒸し鶏の葱生姜ソース ¥1,460
[ハーフサイズ] ¥740
テイクアウト可



本日のクラゲの冷菜 ¥1,240
[ハーフサイズ] ¥630
テイクアウト可



徳島県産 阿波尾鶏 ¥1,460
熱香 よだれ鶏 [ハーフサイズ] ¥740
テイクアウト可



胡瓜の甘酢漬け ¥480
テイクアウト可



本日の鮮魚の刺身 ¥2,640
ラシヤンセンススタイル



搾菜 (ザーサイ) の胡麻和え ¥330
テイクアウト可



特製前菜三種盛り (1名様) ¥900



北ノ酒場 ¥900
真鯛の胡麻漬け

野菜



茄子と豚ミンチの
ピリ辛煮込み ¥1,430
テイクアウト可



中国菜の炒め ¥1,320
(中国野菜) [ハーフサイズ] ¥790
テイクアウト可



熱香 麻婆豆腐 ¥1,430
テイクアウト可

野菜



季節の野菜 強火炒め (日本) ¥2,260
[ハーフサイズ] ¥1,320
テイクアウト可



本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ ¥2,640
テイクアウト可

海鮮



四川式 海老のチリソース煮込み ¥2,260
[ハーフサイズ] ¥1,320
テイクアウト可



吉切鯨尾鰭の
繊維のスープ (1カップ) ¥1,540



サンラータンスープ ¥680
(1カップ)



風薫る 海老の
マヨネーズソース ¥1,580
[ハーフサイズ] ¥920
テイクアウト可



鮮魚の強火蒸し
フィッシュソース ¥1,240



生ホタテと
本日の野菜の強火炒め ¥1,760

海
鮮



32頭
干し鮑のオイスターソース煮込み

¥12,100



蝦夷鮑と黄韭のXO醤炒め

¥3,160

テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の姿煮込み

[上湯ソース45g] ¥4,800
[追加10g] +¥1,000



干しナマコの醤油煮込み

¥2,640

肉



北京ダック

¥880



黒毛和牛ハラミと
本日の野菜の強火炒め

¥4,180

テイクアウト可



骨付きスペアリブの
スパイシーパウダー炒め

¥880

テイクアウト可

肉



葡萄と黒酢の特製酢豚

¥1,980

テイクアウト可



牛肉とたっぷり
唐辛子の煮込み

¥2,640



油淋鶏

¥990

[ハーフサイズ] ¥590

テイクアウト可

点
心

料金は全て一個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)



ショウロンポウ

¥390



ポークリブの豆豉蒸し

¥330



焼き餃子

¥290



カニとチーズのタルト

¥330



大根餅

¥330

テイクアウト可



海老とキャベツ春巻き

¥270

テイクアウト可

点
心

料金は全て一個あたりの価格となります（本日の点心三種盛りを除く）



チャーシューメロンパン

¥330

テイクアウト可



本日の点心三種盛り

¥880



蓮の葉包みおこわ〔蒸し〕

¥440



蓮の葉包みおこわ〔焼き〕

¥440



海老蒸餃子

¥330



本日の野菜蒸し餃子

¥330



焼売

¥220

テイクアウト可

麺
飯



鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯

¥3,960

テイクアウト可



熱香 汁なし担々和え麺

¥1,430

テイクアウト可



熱香 担々麺

¥1,650

テイクアウト可



香港雲吞麵(ワンタンメン)

¥990



海老と叉焼入り炒飯

¥1,320
〔ハーフサイズ〕 ¥730

テイクアウト可



蟹肉とレタス入り炒飯
蟹味噌入り

¥2,480

テイクアウト可



海鮮餡かけ焼きそば

¥1,580

テイクアウト可



小豆 餡入りコロッケ ¥ 330



マンゴープリン ¥ 330



杏仁豆腐 ¥ 280



モーモーチャーチャ ¥ 880



モーモーチャーチャ ¥ 1,540
(ココナッツ)



季節のタピオカ ¥ 330



塩漬け卵入り
カスタードの胡麻団子 ¥ 220



黒ゴマ 餡入り
きな粉餅 ¥ 220



エッグタルト ¥ 330

Drink Menu Book

17:00 - 24:00

D.L.O. 23:30



Draft Beer 生ビール

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール ¥ 550
Suntory The PREMIUM MALT'S KaoruAle

Bottle Beer 瓶ビール

ザ・プレミアム・モルツ 中瓶 ¥ 750
The PREMIUM MALT'S

サッポロ ラガービール 赤星 中瓶 ¥ 750
Sapporo Lager Beer AKAHOSHI

アサヒ スーパードライ 中瓶 ¥ 750
Asahi SUPER DRY

Sparkling Wine スパークリングワイン

本日のスパークリングワイン 辛口 グラス ¥ 650 / ボトル ¥ 3,500
Sparkling Wine of the Day

本日のグラスシャンパン 辛口 グラス ¥ 1,540
Glass Champagne of the Day

ボトルワインリストは別途ございますのでスタッフまでお申しつけください

Sparkling Cocktail スパークリングカクテル

ミモザ (オレンジジュース+スパークリングワイン) ¥ 770
Mimosa

カラヴァッジオ (マンゴージュース+スパークリングワイン) ¥ 770
Caravaggio

キール・アンペリアル (フランボワーズリキュール+スパークリングワイン) ¥ 770
Kir Imperial

キール・ロワイヤル (カシスリキュール+スパークリングワイン) ¥ 770
Kir Royal

シャンパン・カクテル (アンゴスチュラピタース+角砂糖+スパークリングワイン) ¥ 770
Champagne Cocktail

Whisky High Ball ウイスキー ハイボール

角ハイボール ¥ 550 知多ハイボール ¥ 880
Suntory Kaku High Ball CHITA High Ball

山崎ハイボール ¥ 990 響ハイボール ¥ 1,100
YAMAZAKI High Ball HIBIKI High Ball

白州ハイボール ¥ 990
HAKUSYU High Ball

Shochu 酎ハイ

レモン / ライム / カルピス / 青リンゴ / ピーチ / ゆず ¥ 550

White Wine 白ワイン

本日のグラスワイン 白 グラス ¥ 750 / ボトル ¥ 3,900
Glass White Wine of the Day

本日のソムリエセレクショングラスワイン 白 グラス ¥ 1,430 / ボトル ¥ 7,000
Glass White Wine by Sommelier Selection of the Day

Red Wine 赤ワイン

本日のグラスワイン 赤 グラス ¥ 750 / ボトル ¥ 3,900
Glass Red Wine of the Day

本日のソムリエセレクショングラスワイン 赤 グラス ¥ 1,430 / ボトル ¥ 7,000
Glass Red Wine by Sommelier Selection of the Day

Fruit wine & Shaoxing rice wine 果実酒 & 紹興酒

梅酒 ¥ 660 越国王牌 紹興酒 5年 ¥ 660
Plam Wine ETSUKOKUOUHAI Shaoxing Rice Wine 5Y

ボトルワインリストは別途ございますのでスタッフまでお申しつけください

料金は全て税込表記となります

White Cocktail ワインカクテル

キール （白ワイン+カシスリキュール） Kir	¥ 770
オペレーター （白ワイン+ジンジャーエール） Operator	¥ 770
スプリッツアー （白ワイン+ソーダ） Spritzer	¥ 770
キティ （赤ワイン+ジンジャーエール） Kitty	¥ 770
カリモーチョ （赤ワイン+コーラ） Calimocho	¥ 770

Cocktail カクテル

ジントニック Gin & Tonic	¥ 770
カンパリ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Campari	¥ 770
カシス ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Cassis	¥ 770
ライチ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Litchi	¥ 770

Cocktail カクテル

ピーチ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Peach	¥ 770
杏露酒 ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Apricot	¥ 660
桂花陳酒 ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ Kuei hua chen chiew	¥ 660

Soft drink ソフトドリンク

コーラ Coke	¥ 390
ジンジャーエール（ドライ） Ginger ale DRY	¥ 390
ジンジャーエール（スイート） Ginger ale STEET	¥ 390
オレンジジュース Orange Juice	¥ 390
ピンクグレープフルーツジュース Pink Grapefruit Juice	¥ 390
グアバジュース Guava Juice	¥ 500
マンゴージュース Mango Juice	¥ 500
サンペレグリーノ（ガス入りミネラルウォーター） San Pellegrino	¥ 550
アクアパanna（ノンガスミネラルウォーター） Acqua Panna	¥ 550

Tea & Coffee お茶 & コーヒー

中国茶 多数種類をご用意しておりますので 中国茶メニューよりお選びください Chinese Tea	¥ 440～
コーヒー Coffee	¥ 400
エスプレッソ Espresso	¥ 400
カフェラテ Cafe Latte	¥ 500

料金は全て税込表記となります

価格改訂詳細

9月1日以降の Forest Table の価格変更は下記の通りです。

◆ ランチ ◆

平日

New

海南チキンライスランチ			1,000 円
飲茶点心ランチ	1,000 円	→	1,200 円
ショウロンポウ (2 個)	500 円	→	600 円
ミニ麻婆豆腐	500 円	→	500 円
ミニワンタン麺	600 円	→	800 円
ミニフカヒレ餡かけ土鍋ご飯	1,200 円	→	1,300 円
点心 3 種盛合せ			600 円

土日

タイガコース	3,800 円
シルバコース (シェフお任せコース)	5,000 円～

◆ アラカルト (ディナーのみ) ◆

※表示価格は改定後価格

前菜

阿波尾鶏の葱生姜ソース	レギュラー	1,600 円	本日のクラゲの冷菜	レギュラー	1,380 円
	ハーフ	800 円		ハーフ	700 円
阿波尾鶏のよだれ鶏	レギュラー	1,600 円	胡瓜の甘酢漬け		480 円
	ハーフ	800 円	搾菜の胡麻和え		400 円
本日の鮮魚の刺身		時価	特製前菜三種盛り		980 円
北ノ酒場 鯛の胡麻漬け		1,200 円			

野菜

茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み	1,480 円	季節の野菜 強火炒め	レギュラー	2,480 円
中国菜の炒め	レギュラー 1,450 円		ハーフ	1,450 円
	ハーフ 850 円	本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ		2,900 円
熱香森 麻婆豆腐	1,480 円			

海鮮

四川式海老のチリソース煮込み	レギュラー 2,400 円	吉切鮫鱈の繊維スープ 1 カップ	1,700 円
	ハーフ 1,300 円	サンラータンスープ 1 カップ	700 円
風薫る海老のマヨネーズソース	レギュラー 1,740 円	鮮魚の強火蒸し フィッシュソース	時価
	ハーフ 1,000 円	生ホタテと本日の野菜の強火炒め	2,100 円
32 頭干し鮑のオイスターソース煮込み	13,000 円	鮑と黄韭の X0 醬炒め	3,300 円
吉切鮫尾鰭の姿煮込み 上湯ソース 45 g	5,800 円	干しナマコの醤油煮込み	2,900 円

肉

北京ダック	900 円	黒毛和牛ハラミと本日の野菜の強火炒め	4,600 円
骨付きスペアリブのスパイシーパウダー炒め	970 円	葡萄と黒酢の特製酢豚	2,180 円
国産鶏もも肉の油淋鶏	レギュラー 1,100 円	牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み	2,900 円
	ハーフ 600 円		

点心

ショウロンポウ	430 円	ポークリブの豆鼓蒸し	360 円
焼き餃子	320 円	カニとチーズのタルト	400 円
大根餅	360 円	海老とキャベツの春巻き	300 円
チャーシューメロンパン	360 円	本日の点心三種盛り	970 円
蓮の葉包みおこわ（蒸）	480 円	蓮の葉包みおこわ（焼）	480 円
海老蒸し餃子	400 円	本日の野菜蒸し餃子	360 円
焼売	320 円		

麺飯

鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯	4,360 円	熱香森 汁なし担々和え麺	1,570 円
熱香森 担々麺	1,820 円	香港式海老雲吞麺	1,200 円
海老と叉焼の炒飯	レギュラー 1,450 円	特製蟹炒飯	2,730 円
	ハーフ 800 円	海鮮あんかけ焼きそば	1,750 円
A4 和牛とレタス炒飯	2,730 円		

デザート

小豆餡入りコロッケ	330 円	フレッシュマンゴープリン	500 円
杏仁豆腐	400 円	モーモーチャーチャ	970 円
季節のタピオカ	400 円	塩漬け卵入りカスタードの胡麻団子	220 円
黒ゴマ餡入りきな粉餅	220 円	エッグタルト	330 円

※表示価格は全て税込表示となります。