



Dinner Food Menu

Sherry Pairing Course シェリーペアリングコース

シェリーペアリング スタンダードコース ￥8,800 (税込)

料理内容	おすすめのシェリーペアリング
- 特製前菜 三種盛り	a. ティオ・ペペ / b. ラ・ヒターナ
- 本日の点心 三種盛り	c. ミディアム・イダルゴ
- 鮮魚の強火蒸し フィッシュソース	a. ティオ・ペペ / c. ミディアム・イダルゴ
- 葡萄と黒酢の特製酢豚	d. ペニンシュラ
- A4和牛とレタスの炒飯	d. ペニンシュラ
- 本日のデザート	e. ミカエラ モスカテル

Sherry Pairing Selection スタンダードコースにおすすめのシェリーペアリング

a.	フィノ	ティオ・ペペ (ゴンザレス・バイアス)	d.	パロ・コルタド	ペニンシュラ (エミリオ・ルスタウ)
b.	マンサニーリャ	ラ・ヒターナ (ボデガス・イダルゴ)	e.	モスカテル	ミカエラ モスカテル (ボデガス・パロン)
c.	ミディアム	ミディアム・イダルゴ (ボデガス・イダルゴ)			

シェリーペアリング プレミアムコース ￥11,000 (税込)

料理内容	おすすめのシェリーペアリング
- 本日の鮮魚の刺身	f. イノセント・ペペ / g. デリシオーサ
- 鮑と黄韭のXO醤炒め	f. イノセント・ペペ / g. デリシオーサ
- 葡萄と黒酢の特製酢豚	h. ラス・セニョラス / i. ペニンシュラ
- 四川式海老のチリソース煮込み	h. ラス・セニョラス / i. ペニンシュラ / j. ファラオン
- 吉切鮫尾鰭の土鍋餡かけご飯	j. ファラオン
- 本日のデザート	k. ペマルティン

Sherry Pairing Selection プレミアムコースにおすすめのシェリーペアリング

f.	フィノ	イノセント (バルデスピノ)	i.	パロ・コルタド	ペニンシュラ (エミリオ・ルスタウ)
g.	マンサニーリャ	デリシオーサ (バルデスピノ)	j.	オロロソ	ファラオン (ボデガス・イダルゴ)
h.	ミディアム	ラス・セニョラス (デルガド・スレタ)	k.	ペドロ・ヒメネス	ペマルティン

前菜



徳島県産
阿波尾鶏の葱生姜ソース ￥1,600
[ハーフサイズ] ￥800
テイクアウト可



本日のクラゲの冷菜 ￥1,380
[ハーフサイズ] ￥700
テイクアウト可



徳島県産
阿波尾鶏の
よだれ鶏 ￥1,600
[ハーフサイズ] ￥800
テイクアウト可



胡瓜の甘酢漬け ￥480



本日の鮮魚の刺身
ラジャンセンススタイル ￥Ask



搾菜 (ザーサイ) の胡麻和え ￥400
テイクアウト可



特製前菜三種盛り (1名様) ￥980



北ノ酒場
真鯛の胡麻漬け ￥1,200

野菜



茄子と豚ミンチの
ピリ辛煮込み ￥1,480
テイクアウト可



中国菜の炒め
(中国野菜) ￥1,450
[ハーフサイズ] ￥850
テイクアウト可



熱香森 麻婆豆腐 ￥1,480
テイクアウト可

野菜



季節の野菜 強火炒め (日本) ¥2,480
[ハーフサイズ] ¥1,450
テイクアウト可



本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ ¥2,900
テイクアウト可

海鮮



四川式 海老のチリソース煮込み ¥2,400
[ハーフサイズ] ¥1,300
テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の繊維のスープ (1カップ) ¥1,700



サンラータンスープ ¥700
(1カップ)



風薫る 海老のマヨネーズソース ¥1,740
[ハーフサイズ] ¥1,000
テイクアウト可



鮮魚の強火蒸しフィッシュソース ¥Ask



生ホタテと本日の野菜の強火炒め ¥2,100

海鮮



32頭 干し鮑のオイスターソース煮込み ¥13,000



鮑と黄韭のXO 醬炒め ¥3,300
テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の姿煮込み [上湯ソース45g] ¥5,800
[追加10g] + ¥1,000



干しナマコの醤油煮込み ¥2,900

肉



北京ダック ¥900



黒毛和牛ハラミと本日の野菜の強火炒め ¥4,600
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 ¥970
テイクアウト可

肉



葡萄と黒酢の特製酢豚

テイクアウト可



牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み

¥2,900



国産鶏もも肉の油淋鶏

¥1,100

[ハーフサイズ] ¥600

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

¥430



ポークリブの豆豉蒸し

¥360



焼き餃子

¥320



カニとチーズのタルト

¥400



大根餅

¥360

テイクアウト可



海老とキャベツ春巻き

¥300

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

¥360

テイクアウト可



本日の点心三種盛り

¥970



蓮の葉包みおこわ [蒸し]

¥480



蓮の葉包みおこわ [焼き]

¥480



海老蒸餃子

¥400



本日の野菜蒸し餃子

¥360



焼売

¥320

テイクアウト可

麺飯



鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯 ¥4,360



熱香森 汁なし担々和え麺 ¥1,570

テイクアウト可



熱香森 担々麺 ¥1,820



香港式 海老雲吞麺(ワンタンメン) ¥1,200



海鮮餡かけ焼きそば ¥1,750

テイクアウト可



海老と叉焼の炒飯 ¥1,450

[ハーフサイズ] ¥800

テイクアウト可



特製蟹炒飯 ¥2,730

テイクアウト可



A4和牛とレタス炒飯 ¥2,730

テイクアウト可

甜品



小豆餡入りコロッケ ¥330



フレッシュマンゴープリン ¥500



杏仁豆腐 ¥400



モーモーチャーチャ ¥970



季節のタピオカ ¥400



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



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

Sherry Pairing Course シェリーペアリングコース

- | | |
|------------------------|----------|
| 1. シェリーペアリング スタンダードコース | ¥ 8,800 |
| 2. シェリーペアリング プレミアムコース | ¥ 11,000 |

*お料理は別途メニューをご覧ください

辛口 Dry Type

フィノ Fino

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. ティオ・ペペ (ゴンザレス・バイアス) | ¥ 660 |
| Tio Pepe Gonzalez Byass | |
| すっきり辛口。フィノタイプの代表的なシェリー。 | |

おすすめ料理 | 前菜類 (主に鶏肉や魚介)・スープ

- | | |
|------------------------|-------|
| 2. イノセント (バルデスピノ) | ¥ 700 |
| Ynocente Valdespino | |
| ティオ・ペペよりややふよかな香りと優しい酸。 | |

おすすめ料理 | 前菜類 (主に鶏肉や魚介)・スープ

マンサニーリャ Manzanilla

- | | |
|---------------------------|-------|
| 3. ラ・ヒターナ (ボデガス・イダルゴ) | ¥ 660 |
| La Gitana Bodegas Hidalgo | |
| フレッシュなリンゴのような香り。 | |

おすすめ料理 | 前菜類 (魚介)

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 4. デリシオーサ (バルデスピノ) | ¥ 700 |
| Deliciosa Valdespino | |
| ラ・ヒターナよりも香りは落ち着いており、さっぱりとした味わい。 | |

おすすめ料理 | 前菜類 (魚介)・海老蒸し餃子・雲吞麵

中辛口 Medium Dry Type

ミディアム Medium

- | | |
|--|-------|
| 5. ミディアム・イダルゴ (ボデガス・イダルゴ) | ¥ 660 |
| Medium Hidalgo Bodegas Hidalgo | |
| バランスが良く、どのタイミングでも合わせやすい。
迷ったらこのシェリーがおすすめ。 | |

おすすめ料理 | 点心・魚介類

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 6. ラス・セニョラス (デルガド・スレタ) | ¥ 750 |
| Las Senoras Delgado Zuleta | |
| ほんのりと甘さを感じる。甘めのソースを使用する料理によく合う。 | |

おすすめ料理 | 酢豚・チャーシューメロンパン

アモンティリャード Amontillado

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 7. ナポレオン (ボデガス・イダルゴ) | ¥ 750 |
| Napoleon Amontillado Bodegas Hidalgo | |
| アーモンドの香り。お肉との相性が良い。 | |

おすすめ料理 | 肉料理・焼き餃子・焼売・ショウロンポウ

中辛口 Medium Dry Type

オロロソ Oloroso

8. **ファラオン** (ボデガス・イダルゴ) ￥750
Faraon Oloroso Bodegas Hidalgo

アルフォンソよりもふくよかでボリュームのあるタイプ。
お肉や麻婆豆腐とも相性が良い。

おすすめ料理 | 麻婆豆腐・北京ダック・海老のチリソース

9. **アルフォンソ** (ゴンザレス・ピラス) ￥660
Alfonso Gonzales Byass

スパイシーな味わいがある。

おすすめ料理 | スペアリブのスパイシー揚げ・ポークリブの豆鼓蒸し

パロ・コルタド Palo Cortad

10. **ペニンシュラ** (エミリオ・ルスタウ) ￥800
Peninsula Emilio Lustau

やや酸は強め。ほんのりと酸味を感じる料理や味がはっきりしたものと
合わせやすい。

おすすめ料理 | 酢豚・茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み・干し鮑の
オイスターソース煮込み

甘口 Sweet Type

クリーム Cream

11. **ペマルティン** ￥700
Pemartin Cream

甘さはあるものの、料理との相性も良い。

おすすめ料理 | 酢豚・牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み・小豆餡入り
コロッケ

ペール・クリーム Pale Cream

12. **クロフト** (ゴンザレス・ピラス) ￥700
Croft Gonzales Byas

甘味が辛い料理の刺激を緩和するので、辛い料理との相性が良い。

おすすめ料理 | 海老のチリソース・麻婆豆腐・担々麺・デザート

モスカテル Moscatel

13. **ミカエラモスカテル** (ボデガス・パロン) ￥660
Micaela Moscatel Bodegas Baron

やや甘め。マスカットを思わせる香りがあり、飲みやすい。

おすすめ料理 | デザート

ペドロ・ヒメネス Pedoro Ximenez

14. **ペマルティン** 45ml ￥660
Pemartin Pedoro Ximenez

凝縮したレーズンのような甘さ。デザートとしても良い。

おすすめ料理 | デザート

15. **トゥリアナ** (ボデガス・イダルゴ) 45ml ￥700
Triana Bodegas Hidalgo

デザートワインよりも甘い味わい。黒蜜のようなシェリー。

おすすめ料理 | デザート

Whisky High Ball ウイスキー ハイボール

角ハイボール Suntory Kaku High Ball	¥ 550	知多ハイボール CHITA High Ball	¥ 1,320
山崎ハイボール YAMAZAKI High Ball	¥ 1,430	響ハイボール HIBIKI High Ball	¥ 2,100
白州ハイボール HAKUSYU High Ball	¥ 1,430		

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

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

Wine 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) Calimocha	¥ 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
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	¥ 390
Coke	

ジンジャーエール (ドライ)	¥ 390
Ginger ale DRY	

ジンジャーエール (スイート)	¥ 390
Ginger ale STEET	

オレンジジュース	¥ 390
Orange Juice	

ピンクグレープフルーツジュース	¥ 390
Pink Grapefruit Juice	

グアバジュース	¥ 500
Guava Juice	

マンゴージュース	¥ 500
Mango Juice	

サンペレグリノ (ガス入りミネラルウォーター)	¥ 550
San Pellegrino	

アクアパanna (ノンガスミネラルウォーター)	¥ 550
Acqua Panna	

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	¥ 500 ~
Chinese Tea		

コーヒー	¥ 400
Coffee	

エスプレッソ	¥ 400
Espresso	

カフェラテ	¥ 500
Cafe Latte	