



Dinner Food Menu

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 ¥Ask
ラジャンセンススタイル



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 ¥1,450
(中国野菜) [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 ¥2,180

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 [ハーフサイズ] ¥1,100 ¥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

麵飯



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 海老雲吞麵(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