

Dinner Menu Book

17:00 - 24:00

F.L.O. 22:00



点 心

料金は全て1個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)

海老蒸餃子	¥ 300
本日の野菜蒸し餃子	¥ 300
焼 売	¥ 200
小籠包	¥ 350
ポークリブの豆豉蒸し	¥ 300
焼き餃子	¥ 260
カニとチーズのタルト	¥ 300
チャーシューメロンパン	¥ 300
海老とキャベツ春捲き	¥ 240
大根餅	¥ 300
蓮の葉包みおこわ (蒸し or 焼き)	¥ 400
本日の点心三種盛り	¥ 800



前 菜

🍷 熱香 よだれ鶏	¥ 1,200
熱香 よだれ鶏 [ハーフサイズ]	¥ 600
🍷 蒸し鶏の葱生姜ソース	¥ 1,200
蒸し鶏の葱生姜ソース [ハーフサイズ]	¥ 600
🍷 本日のクラゲの和え物	¥ 1,200
本日のクラゲの和え物 [ハーフサイズ]	¥ 600
胡瓜の甘酢漬け	¥ 350
本日の鮮魚の刺身 ラシャンセンススタイル	¥ 2,400
搾 菜	¥ 300
特製前菜三種盛り	¥ 1,200
北ノ酒場 真鯛の胡麻漬け	¥ 780



料金は全て税別表記となります 写真はイメージです

野菜

🍷 季節の野菜 強火炒め (日本)	¥ 2,000
季節の野菜 強火炒め (日本) [-halfsize]	¥ 1,200
🍷 中国菜の炒め (中国野菜)	¥ 1,200
中国菜の炒め (中国野菜) [halfsize]	¥ 720
本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ	¥ 2,400
茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み	¥ 1,300
熱香 麻婆豆腐	¥ 1,300



海鮮

吉切鮫尾鰭の姿煮込み 上湯ソース45g	¥ 4,200
追加10g	¥ 800
吉切鮫尾鰭の繊維のスープ (1カップ)	¥ 1,400
サンラータンスープ (1カップ)	¥ 600
🍷 風薫る 海老のマヨネーズソース	¥ 1,400
風薫る 海老のマヨネーズソース [halfsize]	¥ 840

海鮮

🍷 四川式 海老のチリソース煮込み	¥ 2,000
四川式 海老のチリソース煮込み [halfsize]	¥ 1,200
生ホタテと本日の野菜の強火炒め	¥ 1,600
鮮魚の強火蒸し フィッシュソース	¥ 900
蝦夷鮑と黄韭のXO醬炒め	¥ 2,800
32頭 干し鮑のオイスターソース煮込み	¥ 11,000
🍷 干しナマコの醤油煮込み	¥ 2,400
干しナマコの醤油煮込み [halfsize]	¥ 1,440



肉

北京ダック	¥ 600
葡萄と黒酢の特製酢豚	¥ 1,800
骨付きスペアリブのスパイシーパウダー炒め	¥ 800

料金は全て税別表記となります 写真はイメージです

肉

黒毛和牛ハラミと本日の野菜の強火炒め ¥ 3,800

牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み ¥ 2,400

🍷 油淋鶏 ¥ 900

油淋鶏 [-halfサイズ] ¥ 540



麺 飯

🍷 海老と叉焼入り炒飯 ¥ 1,200

海老と叉焼入り炒飯 [halfサイズ] ¥ 650

蟹肉とレタス入り炒飯 蟹味噌入り ¥ 2,000

鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯 ¥ 3,600

🍷 熱香 担々麺 ¥ 1,500

熱香 担々麺 [半麺] ¥ 1,200

熱香 汁なし担々和え麺 ¥ 1,300

香港雲吞麺 (ワンタンメン) ¥ 900

麺 飯

海鮮餡かけ焼きそば ¥ 1,400



甜品

マンゴープリン ¥ 300

杏仁豆腐 ¥ 250

本日のタピオカ ¥ 300

小豆餡入りコロッケ ¥ 300

塩漬け卵入りカスタードの胡麻団子 ¥ 200

黒ゴマ餡入りきな粉餅 ¥ 200

エッグタルト ¥ 300

モーモーチャーチャ ¥ 800

モーモーチャーチャ (ココナッツ) ¥ 1,400



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 ¥500
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 ¥750 / 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 ¥1,400
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 ¥900
Mimosa

カラヴァッジオ ¥900
Caravaggio

キール・アンペリアル ¥900
Kir Imperial

キール・ロワイヤル ¥900
Kir Royal

シャンパン・カクテル ¥900
Champagne Cocktail

Whisky High Ball ウイスキー ハイボール

角ハイボール ¥500
Suntory Kaku High Ball

山崎ハイボール ¥900
YAMAZAKI High Ball

白州ハイボール ¥900
HAKUSYU High Ball

知多ハイボール ¥800
CHITA High Ball

響ハイボール ¥1,000
HIBIKI 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 ¥500

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トグラスワイン 白 グラス ¥1,200 / ボトル ¥6,000
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トグラスワイン 赤 グラス ¥1,200 / ボトル ¥6,000
Glass Red Wine by Sommelier Selection of the Day

料金は全て税別表記となります

Fruit wine & Shaoxing rice wine 果実酒 & 紹興酒

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成 梅酒 ¥ 600

Plam Wine of YAMAZAKI Distillery storage

越国王牌 紹興酒5年 ¥ 600

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

White Cocktail ワインカクテル

キール ¥ 800

Kir

オペレーター ¥ 800

Operator

スプリッツァー ¥ 800

Spritzer

キティ ¥ 800

Kitty

カリモーチョ ¥ 800

Calimocho

Cocktail カクテル

ジントニック ¥ 700

Gin & Tonic

カンパリ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 700

Campari

カシス ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 700

Cassis

ライチ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 700

Litchi

Cocktail カクテル

ピーチ ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 700

Peach

杏露酒 ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 600

Apricot

桂花陳酒 ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ ¥ 600

Kuei hua chen chiew

Soft drink ソフトドリンク

コーラ ¥ 350

Coke

ジンジャーエール(ドライ) ¥ 350

Ginger ale DRY

ジンジャーエール(スイート) ¥ 350

Ginger ale STEET

オレンジジュース ¥ 350

Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥ 350

Grapefruit Juice

グアバジュース ¥ 450

Guava Juice

マンゴージュース ¥ 450

Mango Juice

サンペレグリーノ(ガス入りミネラルウォーター) ¥ 500

San Pellegrino

アクアパanna(ノンガスミネラルウォーター) ¥ 500

Acqua Panna

料金は全て税別表記となります