

# Takeout Menu



テイクアウト専用TEL 06-6940-6775

美しい味覚とは、カラダへの優しさ。お客様のカラダへの優しさを想うメニュー構成を考え、可能な限りは化学調味料や添加物を使わずに天然由来の食材や油を使用しています。



おすすめ

特製 葡萄と黒酢の酢豚

¥2,800



おすすめ

フカヒレ姿煮込み (50g)

¥9,800



おすすめ

熱香森 麻婆豆腐

¥1,800



おすすめ

チャーシューメロンパン (1個)

¥480



油淋鶏

¥1,600



よだれ鶏

¥1,800



国産鮑の

¥7,200

オイスター煮込み (100g)



野菜炒め

¥2,200

茹で鶏の葱生姜ソース

¥1,800

海老とホタテの天然塩炒め

¥3,500

海老入り蒸し餃子 (1個)

¥480

クラゲの冷菜

¥1,800

海鮮あんかけ焼きそば

¥2,800

野菜入り餃子 (1個)

¥400

野菜の甘酢漬け

¥800

叉焼と海老入りチャーハン

¥1,600

トビコのせ 焼売 (1個)

¥380

海老のチリソース

¥1,900

焼き餃子 (1個)

¥320

胡麻団子 (塩漬け卵のカスタード1個)

¥400

海老のマヨネーズソース

¥1,800

春巻き (1個)

¥400

蒸したて きな粉餅 (1個)

¥400

料金は全て税込表記となります / 写真はイメージです