

3月のおすすめメニュー



冷菜 - Reisai

青ザーサイとの黄金かぶの和え物	¥	600
三重県桑名産の押しじみの美味漬け	¥	900
うるめ鰯のオーブン焼き、香草パン粉がけ	¥	1,100
“肴肉” 豚スネ肉の古典式煮凝り	¥	1,200
和牛生ハムとカッテージチーズのサラダ 金柑のアクセント	¥	1,500
生クラゲと葉わさびの冷菜	¥	1,600



温菜 - Onsai

タコと寒玉キャベツの焼売	1個	¥	500
桜鯛のピリ辛チリソース春巻き	1本	¥	700
鮮魚の唐揚げを魅惑のスパイシーソースと絡めて…	¥	2,200	
カウアイの宝石(有頭エビ)と春雨のチャプチェ	¥	2,400	
ハマグリと春竹の子のやさしい煮込み	¥	2,700	
春竹の子の彩り青椒牛肉	¥	2,800	

《今月のおすすめ麺》

しらすと春野菜のあんかけ焼きそば	¥	1,600
------------------	---	-------



冷菜 - Reisai



季節野菜のピリ辛甘酢漬け	¥ 600
ピータン 新生姜の甘酢添え	¥ 900
金針菜のマリネ カラスミと青山椒の香り	¥ 1,000
揚げ茄子のサラダ ~辛味バルサミコソース~	¥ 1,200
四川名菜 よだれ鶏	¥ 1,500
広東式 焼きたてチャーシュー	¥ 1,600
大連産極太クラゲの冷製、フルーツトマトとオリーブ添え	¥ 1,700

温菜 - Onsai

季節野菜のにぎやか炒め	¥ 2,000
黒酢の酢豚	¥ 2,100
油淋鶏	¥ 2,200
中国野菜のやさしい干し貝柱あんかけ	¥ 2,400
ふんわりかに玉	¥ 2,500
プリプリ海老のスパイシー炒め	¥ 2,600
牛肉の甘味噌炒め 特製クレープと共に…	¥ 3,100



麺料理 - Noodle

創業70年の匠の技と、ヌードルアーティスト橋爪利幸が表現するはしづめのメイン料理

やさしいお出汁のあっさりかけ麺	¥	1,000
柔らかい蒸し鶏と千住葱のやさしい温麺	¥	1,600
粗挽き肉みその担々麺	¥	1,600
プリプリ海老の酸辣湯麺	¥	1,700
こだわり麺のさっぱり冷しつけ麺	¥	1,000



点心 - Tenshin

さっぱり水餃子 レモンと生姜のソース	(1個)	¥	200
四川風甘辛水餃子	(1個)	¥	200
大粒玉ねぎ焼売	(1個)	¥	350
小籠包	(1個)	¥	350
五目春巻	(1本)	¥	450



料理長スペシャルメニュー -Special

陳麻婆豆腐	¥	2,100
-------	---	-------



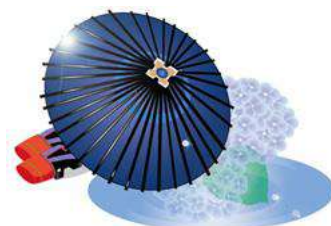
特別料理 - Special

※要予約

干し鮑の煮込み	正油 蟹玉 酸辣	¥ 9,000
特大フカヒレの姿煮		¥ 12,000
鮮魚 ~ご人数に合わせて		時価

甘味 - Dessert

杏仁プリン	季節のフルーツソースをかけて…	¥ 500
愛玉ゼリー	スイートベリーソース	¥ 500
季節のアイス		¥ 600



※表示価格の他に消費税10%とサービス料理10%を頂いております。



本日のおまかせコース



～その日仕入れた新鮮な食材で～

本日の先付

前菜の盛り合わせ



炒めもの

点心

野菜料理

煮込み料理又は蒸し物

本日の麺

デザート



おひとり様 7,500円～

苦手な食材、アレルギー等ございましたら申しつけください。