

夜の限定菜譜

※表示価格はすべて税抜（税込）となっております。

◆ 逸品 | SPECIAL DISHES ◆

- ・スパイシー枝豆炒め 527 円（税込 580 円）

ピリッとスパイシーな香辛料が食欲をそそる、ビールやハイボールに合わせたい極上のおつまみ。

- ・チンゲン菜の腐乳炒め 527 円（税込 580 円）

まろやかなコクと深みのある腐乳（フールー）を使い、シャキシヤキのチンゲン菜を香ばしく炒め上げた本格派。

- ・海老春巻き（2本） 680 円（税込 748 円）

パリッと揚げた皮から、プリプリの海老の濃厚な旨味が溢れ出す贅沢春巻き。

- ・酥炸蝦仁（中華風 海老のサクサク天ぷら） 1,164 円（税込 1,280 円）

サクッと軽い衣の中に、プリッとした海老の旨味と甘み。ビールや白酒ハイボールのお供に間違いなしの一品！

- ・紅ズワイガニと奥久慈卵のカニ玉 1,480 円（税込 1,628 円）

紅ズワイガニの豊かな風味と、ブランド卵「奥久慈卵」の濃厚なコクが絶妙に絡み合う極上カニ玉。

ふんわり熱々に特製餡をたっぷり。

- 【名物】 ・辣子鶏（ラーズーチー）～鶏の唐辛子スパイス炒め～ 1,500 円（税込 1,650 円）

カリッと揚げた鶏肉に、香ばしい唐辛子と挽きたて花椒の爽快な痺れが絡み合う、当店名物の逸品料理。【辛】×3

◆ 麺・飯 | NOODLES & RICE ◆

- ・紅ズワイガニのあんかけチャーハン 1,600 円（税込 1,760 円）

極上の奥久慈卵を使った自家製チャーハンに、紅ズワイガニの旨味が溶け込んだ熱々の特製塩あんかけをたっぷりとかけた贅沢な一品。

◆ 甘味 | DESSERT ◆

- ・マスカット・オブ・アレキサンドリアの特製アイス 345 円（税込 380 円）

「果物の女王」と称される高貴な香りと、スッキリとした上品な甘み。

ス

パイシーな本格中華を味わった後のお口直しにぴったりの、至福の冷涼デザートです。



※ 期間限定メニューにつき、食材の仕入れ状況により完売となる場合がございます。