

# 夜おすすめメニュー



## サラダ&前菜

温泉玉子入りシーザーサラダ <small>おん せん たまご</small>	629円 (税込680円)
パリパリ棒々鶏サラダ <small>パンパンジー</small>	833円 (税込900円)
くらげの冷菜	926円 (税込1000円)
明炉叉焼 (叉焼の盛り合わせ) <small>メイロウ チャーシュー</small>	1000円 (税込1080円)

## 一品料理

\*一生懸命作っておりますが混雑時は時間が掛かる事をご了承ください。

Ⓢ 小海老のチリソース <small>えび</small>	1000円 (税込1080円)
Ⓛ 小海老のフリッター マヨネーズソース添え <small>えび</small>	1000円 (税込1080円)
小海老と紋甲イカの海鮮炒め <small>かい せん</small>	1000円 (税込1080円)
中華風野菜炒め	833円 (税込900円)
Ⓛ 若鶏のから揚げ 油淋鶏ソース添え <small>わか どり ゆーりんちー</small>	740円 (税込800円)
青椒肉絲 (ピーマンと細切り豚肉の炒め) <small>チンジャオ ロース</small>	833円 (税込900円)
Ⓢ 麻婆豆腐 (マーボードウフ) <small>マー ボー ドウ フ</small>	787円 (税込850円)
Ⓢ 回鍋肉片 (キャベツと豚肉の味噌炒め) <small>ホイ コウ ロウ ベン</small>	833円 (税込900円)
蒜苗肉片 (ニンニクの芽と豚肉の炒め) <small>ソウミョウ ルーベン</small>	740円 (税込800円)
中華風レバニラ炒め	833円 (税込900円)
Ⓢ 玉香茄子 (茄子と豚肉のピリ辛炒め煮) <small>ウーシャン チェイス</small>	833円 (税込900円)
Ⓛ 酥古老肉 (酢豚) <small>ソウクウ ロウヨウ すた</small>	1018円 (税込1100円)

Ⓛ はお時間がかかります Ⓢ は辛い料理になります

## デザート

アイス	278円 (税込300円)	
胡麻団子	278円 (税込300円)	

春捲 (4本) <small>はる まき</small>	463円 (税込500円)
枝豆 <small>えだ まめ</small>	463円 (税込500円)
若鶏の軟骨から揚げ <small>わか どり なん こつ</small>	389円 (税込420円)
イカの塩辛	352円 (税込380円)
たこわさ	352円 (税込380円)