A la carte

(アラカルトは20:00以降の提供になります)

		（税込）
カンパチの四川風冷製アヒージョ		2400
クラゲヘッドの甘酢ソース		2200
四川名菜　よだれ鶏		2800
薄切り豚肉と胡瓜の四川紅油ソース		2800
揚げピータンの椒塩風味		1800
自家製　焼き餃子	4ケ	1000
鮎の春巻き	1本	1500
北京ダック	1本 1100 ・ 1/2羽（10本）	11000
ふかひれの姿煮込み 、花巻添え	70g	9500
（醤油煮　or　うにクリームソース煮）	（大）180g	25000
鰻の蒸し物　四川甘酢仕立て		3600
鮑の四川大豆ソース　肝リゾット		4000
あおりイカのあっさり梅肉炒め		2200
大海老と桜海老の四川チリソース煮込み	4カン	2500
大海老のオーロラソース	4カン	2500
青菜の塩炒め		2400
鶏肉の四川唐辛子・花椒炒め　（千葉県古白鶏）		3000
かりかりふわふわ、黒酢の酢豚　（北海道神威豚）		3000
国産牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め		3800
国産牛フィレ肉の四川水煮		5200
国産牛の炒め　初夏仕立て　（北海道星空の黒牛）		3800
四川麻婆豆腐		2400
ふんわり玉子と野菜の炒め、トリュフのあんかけ		2400
夏季限定　冷やし担々麺		2000
四川担々麺		1800
四川酸辣湯麺		1800
蒸し鶏と梅肉のあっさり麺		1800
たっぷりタラバ蟹のチャーハン		3400
ぷるぷるアンニン豆腐		900
果肉入りライチシャーベット		900
バニラとナッツのアイスクリーム、花椒の香り		900
ゴマ揚げ団子	3ケ	900

アラカルトのみのご注文のお客様はサービス料 15%頂戴いたします。