

前菜

まずは、
彩り逸品。



蒸し鶏にピリ辛の自家製胡麻だれソースがかかった前菜のスタンダード。

棒々鶏 (バンバンチー) 1,650円

丸鶏のまま蒸しあげた柔らかな鶏に、葱の香りと甘み、そして生姜がアクセントになったソースをたっぷりかけました。

蒸し鶏の葱生姜ソース 1,650円



スパイシー味
あります!

クミン香る!

ちょこっとおつまみに最適!

おつまみスパイシーポテト
塩 & スパイシー 850円



麻辣グリーンピース 600円



搾菜 600円

台湾風おつまみ
枝豆 660円

鯛やヒラマサ、ブリやカンパチなど鮮魚を気まぐれでオリジナルの四川ソースにて提供致します。ソースには甜麺醤、自家製の麻辣醤、アクセントにリンゴ酢を。どんなお酒にもGOOD。

シェフのきまぐれ
本日の鮮魚
四川ソース
1,850円



自家製の藤椒油(タンジョウユ)を使用。藤椒油の強い痺れと爽やかな香り、紅たでのピリッとした絡みがアオリイカの旨味を引き立てます。

アオリイカの刺身
ジャオマー
椒麻ソース 1,600円



おまかせ前菜3種盛り
前菜をちょっとずつ
楽しみたい方に。
1,520円



クラゲの冷製 1,550円



ピータン(皮蛋) 1,100円

ハマナスのお酒(メイキル酒)が入った特製のタレで漬けた豚ばら肉をじっくりと焼き上げ、香ばしくジューシーに。

広東風チャーシュー 1,800円

