

DINNER À LA CARTE

ディナー アラカルト

冷菜

くらげの冷菜	¥2,850	四川風 よだれ鶏	¥2,500
--------	--------	----------	--------

スープ

ズワイ蟹入りコーンスープ	¥1,700	きのこ豆腐の酸辣湯	¥1,700
--------------	--------	-----------	--------

海老・貝・魚料理

海老のマヨネーズソース 藍海スタイル	¥3,800	海老のチリソース	¥4,000
-----------------------	--------	----------	--------

真鯛の香り揚げ 香味ソース	¥3,000	鮑とホタテの塩炒め	¥6,000
------------------	--------	-----------	--------

肉

桜姫鶏とカシューナッツの オイスターソース炒め	¥3,200	宮崎ブランドポークの酢豚	¥3,900
----------------------------	--------	--------------	--------

宮崎牛ロースと茸の 甘辛炒め	¥7,800	宮崎ハーブ牛の黒胡椒炒め	¥6,800
-------------------	--------	--------------	--------

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

時菜 本日の野菜・豆腐

野菜のガーリック炒め	¥2,800	麻婆豆腐 藍海スタイル	¥3,400
佐土原ナスの香味揚げ	¥2,800		

麺・飯

海老と叉焼入り炒飯	¥2,400	ズワイ蟹とレタスの炒飯	¥2,400
担々麺	¥2,400	五目あんかけ焼きそば	¥2,800

点心・甜心

※点心のご追加は一個よりご注文いただけます。

焼売 (2個)	¥900	春巻 (2本)	¥900
海老蒸し餃子 (2個)	¥900	点心三種盛り合わせ	¥1,300
中華風蒸しパン (2個)	¥800	藍海スタイル 杏仁豆腐	¥800
ゴマ団子 (2個)	¥800	ココナッツ風味の アイスマイルク	¥500

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。