

# 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	¥3,000	海老のチリソース	¥3,000
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	¥2,600	宮崎ブランドポークの酢豚	¥3,000
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	四川式激辛麻婆豆腐	¥2,600
佐土原ナスの香味揚げ	¥2,000		

## 麺・飯

---

叉焼入り炒飯	¥1,800	ズワイ蟹とレタスの炒飯	¥2,400
担々麺	¥1,800	五目あんかけ焼きそば	¥2,800
五目あんかけ汁そば	¥2,500		

## 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。