



釜焼きチャーシュー
蜜汁叉燒



味付け冷やし牛スネ肉
鹵水牛脛



よだれ鶏 四川風鶏肉のピリ辛ダレ
口水鶏



海鮮おこげ
海鮮皇鍋巴

料理長 おすすめメニュー

小皿

大皿

釜焼きチャーシュー 2,400円 4,800円
蜜汁叉燒 (税込2,640円) (税込5,280円)

味付け冷やし牛スネ肉 2,150円 4,300円
鹵水牛脛 (税込2,365円) (税込4,730円)

よだれ鶏 四川風鶏肉のピリ辛ダレ 2,400円 4,800円
口水鶏 (税込2,640円) (税込5,280円)

海鮮おこげ 2,600円 5,200円
海鮮皇鍋巴 (税込2,860円) (税込5,720円)

マーボなす 2,200円 4,400円
麻婆茄子 (税込2,420円) (税込4,840円)

なすと豚肉細切りの辛み炒め 2,200円 4,400円
魚香茄子 (税込2,420円) (税込4,840円)

四川風マーボ豆腐 1,900円 3,800円
四川麻婆豆腐 (税込2,090円) (税込4,180円)



カニ肉入りふかひれあんかけ炒飯
蟹粉魚翅炒飯



たっぷり海の幸入りあんかけ焼きそば
海鮮炒麺



たっぷり海の幸入りスープそば
海鮮湯麺

一皿

カニ肉入りふかひれあんかけ炒飯

蟹粉魚翅炒飯

1,900円

(税込2,090円)

たっぷり海の幸入りあんかけ焼きそば

海鮮炒麺

1,850円

(税込2,035円)

たっぷり海の幸入りスープそば

海鮮湯麺

1,850円

(税込2,035円)



特製エビ・カニ・ホタテ入りあんかけ炒飯
福建海鮮炒飯



担々麺
担々麺



ジャージャー麺
炸醬麵

一皿

特製エビ・カニ・ホタテ入りあんかけ炒飯

福建海鮮炒飯

1,450円

(税込1,595円)

タンタン麺

担々麺

1,100円

(税込1,210円)

ジャージャー麺(甘みそ)

炸醬麵

1,100円

(税込1,210円)



四川風マーボ豆腐麺
四川麻婆湯麺



四川風マーボ豆腐かけご飯
四川麻婆烩飯

一皿

四川風マーボ豆腐麺(辛)

四川麻婆湯麺

1,100円

(税込1,210円)

四川風マーボ豆腐かけご飯(辛)

四川麻婆烩飯

1,100円

(税込1,210円)



五種特製盛り合わせ前菜
什錦拼盆



蒸し鶏の冷菜
白油鶏



チャイニーズチキンサラダ
中式鶏絲沙津



クラゲの冷菜
拌海蛋

前菜

小皿

大皿

■五種特製
盛り合わせ前菜 3,750円 7,500円
什錦拼盆 (税込4,125円) (税込8,250円)

■三種特製
盛り合わせ前菜 2,900円 5,800円
三拼盆 (税込3,190円) (税込6,380円)

■蒸し鶏の冷菜 2,400円 4,800円
白油鶏 (税込2,640円) (税込5,280円)

■四川風蒸し鶏
辛味ソース冷菜 2,400円 4,800円
棒棒鶏 (税込2,640円) (税込5,280円)

■特製釜焼きチャーシュー
蜜汁叉焼 2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)

■あわびの冷菜 3,700円 7,400円
冷鮑魚 (税込4,070円) (税込8,140円)

小皿

大皿

■クラゲの冷菜 3,580円 7,160円
拌海蛋 (税込3,938円) (税込7,876円)

■ピータン 1,300円 2,600円
松花皮蛋 (税込1,430円) (税込2,860円)

■白菜の甘酢漬け
(季節もの) 1,600円 3,200円
辣白菜 (税込1,760円) (税込3,520円)

■胡瓜の甘酢漬け
(季節もの) 1,600円 3,200円
辣黄瓜 (税込1,760円) (税込3,520円)

■チャイニーズ
チキンサラダ 1,600円 3,200円
中式鶏絲沙津 (税込1,760円) (税込3,520円)

ふかひれ料理



ふかひれ姿煮
紅焼扒翅

■ ふかひれ姿煮 一枚 7,900円
紅焼扒翅 (税込 8,690円)

■ ふかひれと 蟹肉の煮付け 3,900円 7,800円
蟹粉魚翅 (税込 4,290円) (税込 8,580円)

■ ふかひれと 三種肉の煮付け 3,900円 7,800円
三絲魚翅 (税込 4,290円) (税込 8,580円)

小皿

大皿

鮑・ナマコ料理



ナマコと野菜の醤油煮込み
紅焼海參



鮑のオイスターソース煮込み
蠔油鮑魚

■ 鮑の クリーム煮込み 4,300円 8,600円
奶油鮑魚 (税込 4,730円) (税込 9,460円)

■ 鮑とナマコの 煮込み 4,300円 8,600円
鮑魚海參 (税込 4,730円) (税込 9,460円)

■ 鮑のオイスターソース 煮込み 4,300円 8,600円
蠔油鮑魚 (税込 4,730円) (税込 9,460円)

■ ナマコと蟹肉の 煮込み 4,300円 8,600円
蟹粉海參 (税込 4,730円) (税込 9,460円)

■ ナマコと野菜の 醤油煮込み 4,300円 8,600円
紅焼海參 (税込 4,730円) (税込 9,460円)

小皿

大皿

小皿

大皿



大海老と季節野菜の塩味炒め
炒明蝦球



海老のチリソース煮
乾焼蝦仁



海老と枝豆の塩味炒め
毛茸蝦仁

海老・蟹料理

小皿

大皿

■ 大海老と季節野菜の
塩味炒め 2,950円 5,900円
炒明蝦球 (税込3,245円) (税込6,490円)

■ 大海老の
チリソース煮 2,950円 5,900円
乾焼明蝦球 (税込3,245円) (税込6,490円)

■ 海老のチリソース煮
乾焼蝦仁 2,600円 5,200円
(税込2,860円) (税込5,720円)

■ 海老の塩味炒め
清炒蝦仁 2,600円 5,200円
(税込2,860円) (税込5,720円)

小皿

大皿

■ 海老と蟹肉の炒め
炒蝦蟹 2,600円 5,200円
(税込2,860円) (税込5,720円)

■ 海老と枝豆の
塩味炒め 2,600円 5,200円
毛茸蝦仁 (税込2,860円) (税込5,720円)

■ 海老の卵白衣揚げ
高麗蝦仁 2,600円 5,200円
(税込2,860円) (税込5,720円)

■ カニ爪の海老の
すり身衣揚げ(二本より) 1本 980円
油炸蟹爪 (税込1,078円)



イカと野菜の辛味炒め
魚香魷魚



ホタテ貝、大海老、イカのXO醬炒め
XO醬海上鮮



白身魚のフライの甘酢煮
糖醋魚條

海鮮料理

- | | 小皿 | 大皿 | | 小皿 | 大皿 |
|------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| ■ イカと野菜の
辛味炒め
魚香魷魚 | 2,400円
(税込2,640円) | 4,800円
(税込5,280円) | ■ ホタテ貝、大海老、イカの
葱生姜炒め
姜葱海上鮮 | 2,980円
(税込3,278円) | 5,960円
(税込6,556円) |
| ■ ホタテ貝と季節野菜の
塩味炒め
清炒帶子 | 2,980円
(税込3,278円) | 5,960円
(税込6,556円) | ■ ホタテ貝、大海老、イカの
XO醬炒め
XO醬海上鮮 | 2,980円
(税込3,278円) | 5,960円
(税込6,556円) |
| ■ ホタテ貝のXO醬炒め
XO醬帶子 | 2,980円
(税込3,278円) | 5,960円
(税込6,556円) | ■ 白身魚のフライの
甘酢煮
糖醋魚條 | 2,300円
(税込2,530円) | 4,600円
(税込5,060円) |
| | | | ■ 鯉の丸揚げ甘酢煮
糖醋鯉魚 | 一匹 6,800円
(税込7,480円) | |

野菜料理



季節の五目野菜炒め
清炒季節菜



タケノコと椎茸の煮付け
炒双冬

小皿

大皿

■ 季節の
五目野菜炒め 1,750円 3,500円
清炒季節菜 (税込1,925円) (税込3,850円)

小皿

大皿

■ チンゲン菜とカニ肉の
煮込み 2,100円 4,200円
蟹粉青梗菜 (税込2,310円) (税込4,620円)

■ チンゲン菜の
クリーム煮込み 1,750円 3,500円
奶油青梗菜 (税込1,925円) (税込3,850円)

■ タケノコと椎茸の
煮付け 1,800円 3,600円
炒双冬 (税込1,980円) (税込3,960円)

玉子料理



カニ玉
蟹粉焗蛋



玉子ときくらげ豚肉炒め
啫烧蛋

小皿

大皿

■ カニ玉 2,000円 4,000円
蟹粉焗蛋 (税込2,200円) (税込4,400円)

小皿

大皿

■ 玉子ときくらげ
豚肉炒め 2,000円 4,000円
啫烧蛋 (税込2,200円) (税込4,400円)

■ 海老と玉子炒め 2,000円 4,000円
蝦仁炒蛋 (税込2,200円) (税込4,400円)

牛肉料理



牛肉薄切り季節野菜炒め
時菜牛肉片



牛肉細切り竹の子ピーマン炒め
青椒牛肉絲

小皿

大皿

- 牛肉薄切りオイスターソース炒め
2,650円 5,300円
(税込2,915円) (税込5,830円)
蠔油牛肉片

- 牛肉薄切りブラックビーンズソース炒め
2,650円 5,300円
(税込2,915円) (税込5,830円)
鼓椒牛肉片

- 牛肉薄切り季節野菜炒め
2,650円 5,300円
(税込2,915円) (税込5,830円)
時菜牛肉片

小皿

大皿

- 牛肉薄切りとイカの炒め
2,650円 5,300円
(税込2,915円) (税込5,830円)
時菜双味

- 牛肉細切り竹の子ピーマン炒め
2,650円 5,300円
(税込2,915円) (税込5,830円)
青椒牛肉絲

鶏肉料理



鶏肉とカシューナッツ炒め
腰果鶏丁



鶏肉唐揚げネギ香味たれ
油淋鶏

半羽

1羽

- ペキンダック
4,900円 9,800円
(税込5,390円) (税込10,780円)
北京烤鴨
※当店の北京ダックはパリパリに焼き、皮のみ削ぎ切りしてご提供いたします。

小皿

大皿

- 鶏肉とカシューナッツ炒め
2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)
腰果鶏丁

- 鶏肉とギンナン炒め
2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)
白果鶏丁

小皿

大皿

- 鶏肉唐揚げネギ香味たれ
2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)
油淋鶏

- 鶏肉の辛味炒め
2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)
宮爆鶏丁

- 鶏肉とピーマン炒め
2,400円 4,800円
(税込2,640円) (税込5,280円)
青椒鶏丁

小皿 大皿
 ■ 鶏肉とクリの炒め 2,400円 4,800円
 栗子鶏丁 (税込2,640円) (税込5,280円)

小皿 大皿
 ■ 鶏肉の唐揚げ 2,400円 4,800円
 軟炸鶏塊 (税込2,640円) (税込5,280円)



ホイコーロー
回鍋肉



豚角煮の青菜添え
菠菜焼肉



スブタ
咕啫肉

豚肉料理

小皿 大皿
 ■ ホイコーロー 2,400円 4,800円
 回鍋肉 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ スブタ 2,400円 4,800円
 咕啫肉 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ 黒酢のスブタ 2,400円 4,800円
 黒酢肉塊 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ チンジャオロース 2,400円 4,800円
 青椒肉絲 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ ザーサイと豚肉の
 細切り炒め 2,400円 4,800円
 搾菜肉絲 (税込2,640円) (税込5,280円)

小皿 大皿
 ■ 肉団子フライ 2,400円 4,800円
 炸丸子 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ 肉団子フライの
 甘酢煮 2,400円 4,800円
 糖醋丸子 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ 豚肉薄切りと
 野菜の炒め 2,400円 4,800円
 菜心肉片 (税込2,640円) (税込5,280円)

■ 豚角煮と
 クリの煮込み 2,680円 5,360円
 栗子烧肉 (税込2,948円) (税込5,896円)

■ 豚角煮の青菜添え
 菠菜焼肉 2,680円 5,360円
 (税込2,948円) (税込5,896円)

豆腐料理



カニ豆腐
蟹粉豆腐



五目豆腐
什景豆腐

- | | 小皿 | 大皿 |
|----------------|----------------------|----------------------|
| ■ 五目豆腐
什景豆腐 | 1,900円
(税込2,090円) | 3,800円
(税込4,180円) |
| ■ カニ豆腐
蟹粉豆腐 | 1,900円
(税込2,090円) | 3,800円
(税込4,180円) |
| ■ エビ豆腐
蝦仁豆腐 | 1,900円
(税込2,090円) | 3,800円
(税込4,180円) |

- | | 小皿 | 大皿 |
|--------------------------|----------------------|----------------------|
| ■ マーボードーフ
麻婆豆腐 | 1,700円
(税込1,870円) | 3,400円
(税込3,740円) |
| ■ 揚げ豆腐の
辛子煮込み
家常豆腐 | 1,800円
(税込1,980円) | 3,600円
(税込3,960円) |

スープ料理

- | | 小皿 | 大皿 |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| ■ カニ肉入り
フカヒレスープ
蟹粉魚翅湯 | 2,900円
(税込3,190円) | 5,800円
(税込6,380円) |
| ■ 五目入り
フカヒレスープ
八珍魚翅湯 | 2,900円
(税込3,190円) | 5,800円
(税込6,380円) |
| ■ 四川風辛味・酸味スープ
酸辣湯 | 1,200円
(税込1,320円) | 2,400円
(税込2,640円) |

- | | 小皿 | 大皿 |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| ■ 玉子スープ
蛋花湯 | 1,000円
(税込1,100円) | 2,000円
(税込2,200円) |
| ■ トウモロコシスープ
粟米湯 | 1,000円
(税込1,100円) | 2,000円
(税込2,200円) |
| ■ 豆腐と野菜のスープ
青菜豆腐湯 | 1,000円
(税込1,100円) | 2,000円
(税込2,200円) |



ショウロンポー
小籠包



シューマイ
焼売



焼きギョウザ
鍋貼餃子

点心料理

一皿

- シューマイ(5ヶ入り)
焼売

700円
(税込770円)

- 肉まん(2ヶ入り)
肉饅頭

600円
(税込660円)

- ショウロンポー(5ヶ入り)
小籠包

700円
(税込770円)

- あんまん(2ヶ入り)
豆沙饅頭

600円
(税込660円)

- 焼きギョウザ(5ヶ入り)
鍋貼餃子

700円
(税込770円)

- 蒸しパン(4ヶ入り)
花巻

560円
(税込616円)

- はるまき(1本)2本より
春巻

280円
(税込308円)

デザート



杏仁豆腐
杏仁豆腐



マンゴープリン
芒果布甸

一皿

- 杏仁豆腐
杏仁豆腐

500円
(税込550円)

- ゴマ団子(5ヶ入り)
芝麻球

600円
(税込660円)

- マンゴープリン
芒果布甸

550円
(税込605円)



ふかひれ入りそば
魚翅湯麺



五目そば
什景湯麺



海老入りあんかけかた焼きそば
蝦仁炸麺

麺料理

一皿

■ ふかひれ入りそば
魚翅湯麺

1,600円
(税込1,760円)

■ 四川風辛味・酸味スープそば
酸辣湯麺

1,150円
(税込1,265円)

■ 焼きビーフン
炒米粉

1,100円
(税込1,210円)

■ 角煮そば
扣肉湯麺

1,100円
(税込1,210円)

■ 鶏肉細切りそば
鶏絲湯麺

1,050円
(税込1,155円)

■ しいたけ入りそば
冬茹湯麺

1,000円
(税込1,100円)

■ チャーシュー麺
叉焼麺

1,000円
(税込1,100円)

■ 五目そば
什景湯麺

1,050円
(税込1,155円)

■ 五目あんかけ焼きそば
什景炒麺

1,050円
(税込1,155円)

■ 五目あんかけかた焼きそば
什景炸麺

1,050円
(税込1,155円)

一皿

■ 海老入りそば
蝦仁湯麺

1,100円
(税込1,210円)

■ 海老入りあんかけ焼きそば
蝦仁炒麺

1,100円
(税込1,210円)

■ 海老入りあんかけかた焼きそば
蝦仁炸麺

1,100円
(税込1,210円)

■ 豚肉細切りそば
肉絲湯麺

1,050円
(税込1,155円)

■ 豚肉細切りあんかけ焼きそば
肉絲炒麺

1,050円
(税込1,155円)

■ 豚肉細切り
あんかけかた焼きそば
肉絲炸麺

1,050円
(税込1,155円)



五目あんかけご飯
什景烩飯



チャーシュー炒飯
叉燒炒飯



豚肉細切りあんかけご飯
肉絲烩飯

飯料理

一皿

■ 海老炒飯
蝦仁炒飯

1,100円
(税込1,210円)

■ カニ炒飯
蟹粉炒飯

1,100円
(税込1,210円)

■ チャーシュー炒飯
叉燒炒飯

1,050円
(税込1,155円)

■ 五目あんかけ炒飯
什景炒飯

1,050円
(税込1,155円)

■ 五目あんかけご飯
什景烩飯

1,050円
(税込1,155円)

一皿

■ 海老あんかけご飯
蝦仁烩飯

1,100円
(税込1,210円)

■ 豚肉細切りあんかけご飯
肉絲烩飯

1,050円
(税込1,155円)

■ 白がゆ
白粥

850円
(税込935円)

■ 五目がゆ
什景粥

900円
(税込990円)

■ 白飯
白飯

250円
(税込275円)



お持ち帰り

■ 本格特製詰合せ料理

4,500円
(税込4,860円)

海老のチリソース煮、黒酢酢豚
鶏肉とカシューナッツ炒め
チンジャオロース、春巻、焼売

おすすめファミリーコース料理

23,000円コース

(税込25,300円) (5~7名様)

Aコース

- 前菜三種盛り合わせ
- 鶏肉とカシューナッツ炒め
- エビのチリソース
- 牛肉薄切りと季節野菜の炒め
- 白身魚の甘酢あんかけ
- ショウロンポー(7個)
- 杏仁豆腐

Bコース

- 前菜三種盛り合わせ
- 豚肉とイカの野菜炒め
- エビのチリソース
- 牛肉細切りピーマン・筍の炒め
- 白身魚の甘酢あんかけ
- ショウロンポー(7個)
- 杏仁豆腐

12,000円コース

(税込13,200円) (3~5名様)

Cコース

- 前菜二種盛り合わせ
- 牛肉薄切りネギ・生姜炒め
- エビと蟹肉の炒め
- 青梗菜と干し貝柱の煮付け
- ショウロンポー(5個)
- 杏仁豆腐

Dコース

- 前菜二種盛り合わせ
- 牛肉と季節野菜の炒め
- エビのチリソース
- 青梗菜と蟹肉の煮付け
- ショウロンポー(5個)
- 杏仁豆腐

6,000円コース

(税込6,600円) (2名様) **Eコース**

- 前菜三種盛り合わせ
- エビのチリソース
- 五目焼きそば
- 牛肉と季節野菜の炒め
- 豚の角煮とクリの煮付け
- 杏仁豆腐

特別卓料理



お一人様
4,000円コース
(税込4,400円)

- 1 四喜拼盤**
四種前菜盛り合わせ
- 2 乾焼蝦仁**
エビのチリソース煮
- 3 時菜双味**
豚肉片と花切りイカの季節野菜炒め
- 4 油淋鶏塊**
若鶏唐揚げ香味たれかけ
- 5 紅焼魚條**
白身魚と竹の子の醤油煮
- 6 叉焼炒飯**
チャーシュー入りチャーハン
- 7 清湯豆腐**
豆腐と野菜のすましスープ
- 8 即日甜点**
本日のデザート



お一人様
5,000円コース
(税込5,500円)

- 1 四喜拼盤**
四種前菜盛り合わせ
- 2 乾焼蝦仁**
エビのチリソース煮
- 3 時菜牛肉片**
牛肉と季節野菜の炒め
- 4 油炸蟹爪**
カニ爪の海老のすり身衣揚げ
- 5 時菜海鮮**
小柱と花切りイカの季節野菜炒め
- 6 叉焼炒飯**
チャーシューとレタスのチャーハン
- 7 蟹肉粟米湯**
蟹肉入りトウモロコシスープ
- 8 即日甜点**
本日のデザート



お一人様
6,000円コース
(税込6,600円)

- 1 五喜拼盤**
五種前菜盛り合わせ
- 2 乾焼明蝦球**
大エビのチリソース煮
- 3 蘭花牛肉片**
牛肉とブロッコリーの炒め
- 4 油炸蟹爪**
カニ爪の海老のすり身衣揚げ
- 5 古老肉塊**
豚肉と季節野菜の甘酢ソースかけ
- 6 蟹粉炒飯**
カニ入りのチャーハン
- 7 海鮮清湯**
海の幸入りスープ
- 8 即日甜点**
本日のデザート



お一人様
8,000円コース
(税込8,800円)

- 1 特式花拼盤**
特製前菜盛り合わせ
- 2 明蝦双味**
大エビの2種炒め盛り
- 3 時菜帶子**
ホタテ貝と季節野菜の炒め
- 4 北京烤鴨**
かま焼き北京ダック
- 5 京葱牛柳条**
牛フィレ肉と季節野菜の特製ソース炒め
- 6 福建海鮮炒飯**
海の幸入りあんかけチャーハン
- 7 蟹肉魚翅湯**
蟹肉入りフカヒレのスープ
- 8 即日甜点**
本日のデザート



お一人様
10,000円コース
(税込11,000円)

- 1 特式花拼盤**
特製前菜盛り合わせ
- 2 紅焼鮑翅**
ふかひれとアワビの煮込み
- 3 鮮炒双味**
大エビとホタテの2種炒め
- 4 北京烤鴨**
かま焼き北京ダック
- 5 黒椒牛柳条**
牛フィレ肉と季節野菜の黒コンショウ炒め
- 6 福建海鮮炒飯**
海の幸入りあんかけチャーハン
- 7 蟹黄魚翅湯**
蟹みそ入りフカヒレのスープ
- 8 即日甜点**
本日のデザート

お飲み物

■ ビール

- サッポロ黒ラベル生ビール 680円
中ジョッキ (税込748円)
- 琥珀エビス生ビール 680円
タンブラー (税込748円)
- サッポロラガー中瓶 700円
(税込770円)
- ノンアルコールビール 500円
(税込550円)

■ 紹興酒

- 紹興貴酒 3年 ボトル 2,750円
(税込3,025円)
- 紹興貴酒 3年 ハーフボトル 1,700円
(375ml) (税込1,870円)
- 紹興貴酒 8年 ボトル 3,600円
(税込3,960円)
- 紹興貴酒 10年 ボトル 4,300円
(税込4,730円)
- カメ入り紹興加飯酒 6,500円
(1,625ml) (税込7,150円)
- カメ出し紹興酒デカンタ 1,900円
(550ml) (税込2,090円)
- カメ出し紹興酒グラス 600円
(税込660円)
- 老酒 一合 550円
(税込605円)

■ 焼酎

- 和ら麦 ボトル 3,400円
(税込3,740円)
- グラス 550円
(税込605円)
- からり芋 ボトル 3,400円
(税込3,740円)
- グラス 550円
(税込605円)

各種グラス

ロック・ストレート・水割り・お湯割り・ソーダ割り

■ 日本酒

- 高清水 一合 550円
(税込605円)
- 冷酒 一合瓶 550円
(税込605円)

お飲み物

■ ウイスキー

■ 竹 鶴	ボトル	22,000円 (税込 24,200円)
■ 余 市	ボトル	20,000円 (税込 22,000円)

■ スーパーニッカ	ボトル	7,000円 (税込 7,700円)
	シングル	600円 (税込 660円)
	ダブル	850円 (税込 935円)

■ 果実酒

■ 杏露酒	ボトル	2,400円 (税込 2,640円)
	グラス	550円 (税込 605円)
■ 桂花陳酒	ボトル	2,400円 (税込 2,640円)
	グラス	550円 (税込 605円)
■ 梅酒	ボトル	2,400円 (税込 2,640円)
	グラス	550円 (税込 605円)

各種グラス

ロック・ストレート・水割り・お湯割り・ソーダ割り

■ サワー

■ ウーロンハイ	550円 (税込 605円)
■ レモンサワー	550円 (税込 605円)
■ ハイボール	550円 (税込 605円)

■ ソフトドリンク

■ ウーロン茶	350円 (税込 385円)
■ ジャスミン茶	350円 (税込 385円)
■ コーラ	350円 (税込 385円)
■ ジンジャーエール	350円 (税込 385円)
■ オレンジジュース	350円 (税込 385円)
■ ミネラルウォーター	200円 (税込 220円)
■ 炭酸水	250円 (税込 275円)