

DINNER MENU



肉料理
Meat dishes

蔵王牛ミスジ肉の煎り焼き サンドウィッチスタイル <i>Zao blade beef is cooked like steak - Sandwich style</i>	¥ 3,600
蔵王牛ランプ肉のジューシー・チンジャオロース <i>Stir-fried shredded Zao rump beef with vegetables</i>	¥ 4,300
鹿児島豚骨付き脛肉の“アイスバイン” CHINA CIRCUS 風 (トトロに煮込み、高温の油を掛けまわし、表面をカリッと) <i>Deep-fried, well-stewed Kagoshima pork shin CHINA CIRCUS style eisbein</i>	¥ 2,400
沖縄産 豚バラ肉の角煮 紀州南高梅と香港梅菜と共に 【別売】花巻2個 300円 <i>Boiled Okinawa pork spare ribs - Kishunankoubai style with Hong Kong mei cai Hanamaki (Chinese bread) available as a separate item ¥300 for two pieces</i>	¥ 1,800
庄内豚ロース肉の酢豚 臨海産黒酢とバルサミコ酢で <i>Sweet and sour Shonai pork (fried pork loin with Japanese black vinegar and balsamic vinegar)</i>	¥ 2,000
ジューシーな庄内豚ロース肉のしゃぶしゃぶ風 <i>Thinly sliced Shonai pork - shabushabu style</i>	¥ 2,000
桜チップで燻製した骨付き 富士高原鶏もも肉のパリパリ揚げ“東京ダック” (皮はパリパリ、肉はジューシー) <i>Deep-fried Fujikougen smoked chicken with bone - chicken is juicy and skin is crispy</i>	¥ 1,600



麺・飯
Fried Rice and Noodles

「とうふ屋ごえもん」のおぼろ豆腐を使った麻婆豆腐 <i>Mapo tofu (tofu with spicy sauce) made with Oboro tofu (silken tofu curds)</i>	¥ 1,500
夏本番! 色々 彩り美味トマトたっぷりのトマト涼麺 <i>Summer special - Cold tomato noodles</i>	¥ 1,800
脂の乗った 金目鯛のチャーハン ひつまぶし風 (最後にお茶漬けでお召し上がりください) <i>Red snapper fried rice - Hitsumabushi style (finish it by pouring tea over it)</i>	¥ 2,400
ぷりぷり海老のさっぱりワンタン麺 <i>Prawn won ton dumplings in noodle soup</i>	¥ 1,500
特製お粥 (わんぱくたまごと湯葉とともに炊いた特製粥) 富士高原鶏の蒸し鶏・三つ葉・パクチー・漬物・ゴーヤ味噌添え <i>Specially prepared rice gruel (cooked with Wanpakutamago eggs and yuba (dried beancurd)) with Fuji Highlands steamed chicken, with mitsuba, fuki (butterbur) flavored miso</i>	¥ 1,200
海の幸と季節野菜たっぷり 海鮮五目焼きそば <i>Fish with seasonal vegetables - Stir-fried noodles</i>	¥ 1,800
庄内豚ロース肉と季節野菜の あんかけ炒飯 <i>Fried rice with Shonai pork loin and seasonal vegetables</i>	¥ 1,800



点心
Dim Sum

蒸し点心 三種盛り合せ <i>Steamed dim sum - Three kinds</i>	
・ぷりぷり蝦蒸し餃子 ・ニラ香る ニラ餃子 ・庄内豚の旨みたっぷり焼売 <i>Steamed shrimp gyoza Fragrant leek - leek gyoza Shonai pork shao-mai (dumpling)</i>	¥ 900
富士高原鶏とたっぷり旬野菜の春巻き <i>Fuji Highland chicken & seasonal vegetable spring roll</i>	2本 ¥ 500
桜エビの香り 大根もち 桜エビ塩添え <i>Radish rice cake with sakura shrimp flavor</i>	3枚 ¥ 900
揚げたて もちもち 黒ゴマ胡麻団子 <i>Sesame dumplings</i>	2個 ¥ 600



甜品
Desserts

杏仁豆腐 フレッシュフルーツ載せ <i>Annin tofu with fresh fruits</i>	¥ 1,000
マンゴーと和歌山みかんのスープ グレープフルーツ、タピオカ入り <i>Grapefruit slices and tapioca in mixed mango Wakayama tangerine orange cold soup</i>	¥ 1,100
マンゴープリン <i>Mango pudding</i>	¥ 1,800
とうふ屋ごえもんの豆乳ムース 抹茶汁粉仕立て <i>Tofu mousse - Matcha green tea sweet red bean soup dessert</i>	¥ 1,500