

# Dinner



## 肉料理

Meat dishes

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
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
ジューシーな庄内豚ロース肉のsteamポーク 特製生姜ソース <i>Steamed Shonai pork loin with ginger sauce</i>	¥ 2,000
蔵王牛ミスジ肉のステーキ 淡路産フルーツ玉葱のソース <i>Zao misuji (shoulderblade) beef - Awaji fruit onion sauce</i>	¥ 3,800
長州黒かしのオープン焼き 肉はジューシー、皮はパリパリ <i>Choshu Kurokashiwa chicken baked in oven "Juicy chicken, crispy skin"</i>	1/2羽 ¥ 5,200 half-chicken
	1羽 ¥ 9,800 whole chicken



## 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
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
海の幸と旬野菜たっぷり 海鮮五目焼きそば <i>Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables</i>	¥ 1,800
庄内豚ロース肉と季節野菜の あんかけチャーハン <i>Fried rice with Shonai pork loin and seasonal vegetables</i>	¥ 1,800
旬の蟹たっぷり！蟹とわんぱくたまごのふわふわチャーハン (蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください) <i>Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice</i>	¥ 2,800
秋鮭と筋子の親子チャーハン (最後にお茶漬けでお召し上がりください) <i>Autumn salmon and salmon roe fried rice (finish it by pouring tea over it)</i>	¥ 2,000



## 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 <i>Steamed shrimp gyoza</i>	・庄内豚の旨みたっぷり焼売 <i>Shonai pork shao-mai (dumpling)</i>	・かぼちゃの蒸し餃子 <i>Steamed pumpkin gyoza</i>	¥ 900
富士高原鶏とたっぷり旬野菜の春巻き <i>Fuji Highland chicken &amp; seasonal vegetable spring roll</i>			2本 ¥ 500
大根もち <i>Radish rice cake</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
秋鮭・鶏肉・茸・銀杏、秋の味覚の「ちまき」 <i>For a taste of autumn - salmon, chicken, mushrooms and ginkgo chimaki (dumplings wrapped in bamboo leaves)</i>			2個 ¥ 1,200



## 甜品

Desserts

かぼちゃのブリュレ かぼちゃ餡入りココナッツ団子添え <i>Pumpkin puree - Coconut dumplings with pumpkin paste</i>	¥ 1,100
旬のフルーツをのせた杏仁豆腐 <i>Almond jelly topped with seasonal fruit</i>	¥ 1,100
黒糖入りタピオカ・ココナッツミルク <i>Tapioca coconut milk with brown sugar added</i>	¥ 1,000
ムラサキ芋のお汁粉仕立て <i>Purple-fleshed sweet potato sweet red bean soup</i>	¥ 1,100