

鮮一 菜品

- 本日鮮魚のシーフードサラダ
自家製スパイスドレッシングで 七八〇
- パリパリジャガイモをのせた
パリジャガサラダ 七〇〇
- シャキシャキレタスとテリヤキチキンの
〜ドラゴンロール〜 Chinese + Italian 五八〇
- シャキシャキレタスとタルタルチキンの
〜上海ロール〜 Chinese + Italian 五八〇

自家製点心 焼餃子



厳選した素材と料理人の技により
完成した当店自慢の焼餃子です。

五個 四八〇円

自家製点心 水餃子



本場料理人が皮から作った本格
仕込み。是非、味わって下さい。

五個 四八〇円

Chinese + Italian + s husenbou + tanto + teppu + akatuchi

火鍋酒家 名物一品



モチモチの皮に包まれたアンの中
身には中華料理人リさんの秘伝
のレシピが、厳選した豚肉に
数十種類のスパイスを入れて、毎
日一つ一つの丁寧な愛情込めて包
でおります。



小龍包

【小龍包】はお持ち帰り出来ます

本格絶品

三個 本格手造り

四八〇円

Chinese + Italian + s husenbou + tanto + teppu + akatuchi

別腹 甘味

- 焼きバナナのアイスクリーム 三八〇
- さっぱりマンゴーシャーベット 三五〇
- あか土名物・自家製杏仁豆腐 四八〇
- クリーミーきな粉・杏仁豆腐 四八〇

四八〇 四八〇 三五〇 三八〇

- 焼きそば 「焼麺」 あか土特注中太麺使用 六八〇
- チャーハン「焼飯」 中華料理人本日風 五八〇
- とろりなめらか カニクリームコロッケ 六八〇
- 若鶏の唐揚げ 醤油風味 レモンをギュッと搾って 六八〇
- エビチリ シェフ気合いの一品 秘伝のチリソースで 九八〇
- 豚の角煮 本場中国風 絶品やわらか仕上げ 七五〇
- シャキシャキジャガイモの 細切り塩コショウ炒め 五八〇
- 豚肉とハリハリキャベツの 自家製辛味噌炒め 七〇〇
- 鶏肉の四川唐辛子炒め あか土人気の一品 六〇〇
- ミヨーさんの本各四川料理 辛口マーボー豆腐 五八〇
- 本日の入荷野菜で 青菜の塩コショウ炒め 四八〇
- 海老と完熟アボガドの ピリ辛マヨネーズ炒め 八八〇
- クリームチーズとキャベツを のせたカナッペ 六八〇
- こだわり豆乳をかけた あか土のなめらか冷奴 五八〇

六八〇 五八〇 六八〇 六八〇 九八〇 七五〇 五八〇 七〇〇 六〇〇 五八〇 四八〇 八八〇 六八〇 五八〇

本気の一品料理