

前 菜

| | |
|---------------|--------|
| 鮑の冷菜 | ¥4,000 |
| 特製盛合せ前菜 (4人前) | ¥3,500 |
| チャーシューと野菜の酢漬け | ¥2,000 |
| 蒸し鶏、ねぎ香味ソース | ¥1,500 |
| チャーシューねぎ和え | ¥1,400 |
| ザーサイ | ¥600 |



特製盛り合わせ前菜



チャーシューねぎ和え

海鮮料理

| | |
|---------------------|--------|
| 極上ふかひれの姿煮 (1枚) | ¥6,000 |
| 鮑のオイスターソース煮込み (4人前) | ¥4,000 |
| 車海老のチリソース煮 (4人前) | ¥4,000 |
| 海老のマヨネーズ和え (4人前) | ¥3,500 |
| 八宝菜 (4人前) | ¥2,000 |
| 紋甲イカのサクサク大蒜和え (4人前) | ¥2,000 |
| カニ爪イカのすり身揚げ (1本) | ¥1,000 |



八宝菜



紋甲イカのサクサク大蒜和え

肉料理

| | |
|---------------------|--------|
| 北京ダック (半羽・約8枚) | ¥8,000 |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め (4人前) | ¥3,000 |
| 酢豚 (4人前) | ¥3,000 |
| 豚肉とキャベツの辛味噌炒め (4人前) | ¥2,500 |
| 若鶏の唐揚げ、香味ソース (4人前) | ¥1,800 |



若鶏の唐揚げ、香味ソース

玉子・野菜・豆腐

| | |
|-----------------|--------|
| 青梗菜と椎茸の炒め (4人前) | ¥2,500 |
| 干貝柱と玉子炒め (4人前) | ¥1,800 |
| カニ玉 (2枚) | ¥1,800 |
| マーボー豆腐 (4人前) | ¥1,700 |



干貝柱と玉子炒め

和食一品料理

| | |
|---------------------|--------|
| 地養鶏塩焼きと出汁巻き玉子 (4人前) | ¥2,800 |
| 地養鶏と季節野菜の照焼き (4人前) | ¥2,500 |
| ソーセージ盛合せ (4人前) | ¥2,000 |
| チーズと生ハム盛合せ (4人前) | ¥2,000 |
| 車海老の香煎揚げ (4人前) | ¥2,000 |
| たっぷり生野菜サラダ (4人前) | ¥1,800 |
| 野菜と豆腐の揚げ出汁 (1人前) | ¥600 |



地養鶏塩焼きと出汁巻き玉子



チーズと生ハム盛り合わせ

点 心

| | |
|-----------------|--------|
| 五目春巻 (4本) | ¥1,600 |
| 海老チリ春巻 (4本) | ¥1,800 |
| シュウマイ (4個) | ¥800 |
| 海老包み蒸し (4個) | ¥800 |
| 海老とニラの包み焼き (4個) | ¥800 |
| チャーシューまん (4個) | ¥720 |



五目春巻



海老とニラの包み焼き

スープ

| | |
|------------------|--------|
| 極上ふかひれスープ (1人前) | ¥2,500 |
| たっぷり野菜の酸辣湯 (1人前) | ¥1,500 |
| 野菜入り玉子スープ (1人前) | ¥600 |



たっぷり野菜の酸辣湯

麺・飯 (北魚沼産のコシヒカリを使用)

| | |
|----------------|--------|
| ずわい蟹の炒飯 | ¥2,000 |
| 五目炒めビーフン | ¥1,800 |
| 牛肉と細切り野菜ぴんそば | ¥1,800 |
| 坦坦麺 (ハーフサイズ) | ¥1,000 |
| 辛味大根、冷しおろし蕎麦 | ¥1,000 |
| クラブハウスサンド (4切) | ¥1,600 |



五目炒めビーフン



クラブハウスサンド

お料理は厨房でのお取り分けは出来ませんが、ご希望の方はお取り皿をご用意致しますのでどうぞお申し付け下さい。
表示は税抜き価格となっております、別途消費税を頂戴いたします。