

主菜

main dish

糀のうまみと
野菜のおいしさ召し上がれ

終日 11:00~22:00
(L.O.21:00)

糀・青菜炒め
九五〇円

¥950
stir-fried green vegetable



自家製甘糀と
マヨネーズのコク

糀・エビマヨ
(七尾)
一,二〇〇円

¥1,200
mayonnaise shrimp



自家製甘糀のうまみ

糀・エビチリ(七尾)
一,二〇〇円

¥1,200
chili sauce shrimp



サバ、いわしの出汁と鶏ガラと糀のうまみ

糀・担々麺
一,二八〇円

お子様用に
辛味ヌキも
できます。



¥1,180
koji/tandan noodle
(Can also be made without spices for children.)

糀のうまみ爆発

糀・唐揚げ
八八〇円



¥880
fried chicken



よだれが
出るほど
旨辛!

糀・口水鶏
(よだれ鶏)
七八〇円

¥780
steamed chicken with
spicy hot sauce



ネギと生姜の
優しい風味

糀・蒸し鶏の
ネギ塩ソース
七八〇円

¥780
steamed chicken with
green onion sauce.

レンゲが
止まらない
美味しさの
ヒミツは…

糀・炒飯
一,二〇〇円



¥1,200
fried rice

糀と自家製辣油、花椒油の香り

糀・四川麻婆豆腐
一,二〇〇円



¥1,200
mapo doufu



コマのkokと糀のうまみ

糀・棒棒鶏(ばんばんじー)
七八〇円



¥780
steamed chicken with
mild spiciness sauce

TAKE OUT

糀・エビチリドッグ
一,三三〇円

¥330
shrimp and chili dog.



表記価格はすべて税込です。 All prices tax included.

* Some items on the menu can be take-out.

マイナス35度 瞬間生冷凍で作り立ての美味しさを再現しています。

点心

home made dimsum

毎日皮から手作り

終日

11:00~22:00
(L.O.21:00)

エビ蒸し
餃子(二ヶ)
五五〇円



¥550
shrimp

エビのプリッと皮のモチッが
最高の一品です♪

豚肉の
焼売(二ヶ)
五五〇円



¥550
pork from Kagoshima

鹿児島
ブランド豚、
茶美豚を
一〇〇%使用！

エビニラ
饅頭
(二ヶ)
五五〇円



¥550
shrimp with garlic chive

ぷりぷりエビと
ニラの風味

本場香港の味
大根もち(二ヶ)
五五〇円



¥550 root

海鮮揚げ春巻き(二ヶ)
二五〇円



¥250
sea food

海鮮をごろっと
たっぷり贅沢に使用！

焼き餃子(五ヶ)
五〇〇円

茶美豚の肉汁溢れる
まほうの焼きぎょうざ♪



¥500
pork from Kagoshima

水餃子(五ヶ)
六〇〇円



¥600
pork from Kagoshima

モチモチ食感
まほうの水餃子

野菜水餃子(五種)
七五〇円



¥750
pork with vegetable
(root, bell pepper, pea sprouts, Japanese mustard spinach, okra)

大根、パプリカ、豆苗、小松菜、
オクラの水餃子です♪

トリュフ
小籠包(二ヶ)
三〇〇円



¥300
truffle

キノコの王様、
トリュフを
贅沢使用！

ポルチーニ
小籠包(二ヶ)
三〇〇円



¥300
porcini

イタリアの松茸こと
ポルチーニ！

上海小籠包(二ヶ)
五〇〇円

秘伝手作り煮凝りの
こだわり小籠包

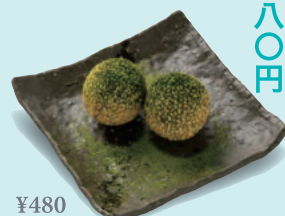


¥500
pork from Kagoshima

美味しいから
食べて貰いたい！

デザート

sweets



¥480
sesame dumpling with
powdered green tea (organic farming)

抹茶胡麻団子
四八〇円

鹿児島産
有機JAS 抹茶掛け

企業努力！ 品質はそのまま、お得になりました。



¥480
almond tofu with
caramel sauce (home made)

自家製杏仁豆腐
四八〇円

自家製甘糰と
カラメルソース掛け



¥480
almond tofu with
powdered green tea (home made)

自家製杏仁豆腐
四八〇円

自家製甘糰と
鹿児島産
有機JAS 抹茶掛け

表記価格はすべて税込です。 All prices tax included.

小皿 small plate 皿

終日

11:00~22:00 (L.O.21:00)



mapo doufu

糀・四川麻婆豆腐

糀と自家製辣油、
花椒油の香り



fried chicken

糀・唐揚げ

糀のうまみ爆発！



mayonnaise shrimp

糀・エビマヨ

自家製甘糀と
マヨネーズのコク



chili sauce shrimp

糀・エビチリ

自家製甘糀のうまみ



fried fish Chinese sauce

糀・魚の中華風
南蛮漬

甘酸っぱいタレがクセになる



spicy cashew nuts

糀・おつまみ
カシューナッツ

糀のちからで
やみつきカレー味



kidney bean with mushroom

糀・いんげんの冷菜

糀でインゲンの
うまみたっぷり



Squid with green onion sauce

糀・イカの冷菜
ネギソース和え

柔らかくて美味しい



steamed chicken with
mild spiciness sauce

糀・棒棒鶏
(ばんばんじー)

ゴマのコクと糀のうまみ



steamed chicken with
spicy hot sauce

糀・口水鶏
(よだれ鶏)

よだれが出るほど旨辛！



steamed chicken with green onion sauce

糀・蒸し鶏の
ネギ塩ソース

ネギと生姜の優しい風味



eggplant

糀・茄子の冷菜

糀のうまみと
粗挽き肉の食感



French fries

フライドポテト



roasted pork fillet Chinese sauce

糀・チャーシュー

自家製ダレで漬けたんだ



jellyfish Chinese sauce

糀・クラゲの冷菜

不動の人気

680通りの選び方が
楽しめます！

Valu price
¥1,580
tax included

一,五八〇円(税込)

セットドリンク

+

小皿15種から
お好きな3皿

1drink+3small dishes

小皿料理 オーダー方法

小皿料理は3皿選んで、
セットドリンクと一緒に
ご注文ください。
(単品注文はできません)

例えばこんな選び方

3皿違う料理

A B C

2皿同じ料理

A A B

全部同じ料理

A A A

メニュー選びに迷ったら
小皿アソートセットを
どうぞ！ 詳しくは裏面へ

* This is a great value set. Choose 3 small dishes of your choice and a drink.

小皿 assorting

終日 11:00~22:00 (L.O.21:00)

糀・アソートセット 1

- 糀・いんげんの糀和え
- 糀・四川麻婆豆腐
- 糀・茄子の冷菜



糀・アソートセット 2

- 糀・チャーシュー
- 糀・エビマヨ
- 糀・唐揚げ



糀・アソートセット 4

- 糀・蒸し鶏のネギ塩ソース
- 糀・茄子の冷菜
- 糀・エビチリ



糀・アソートセット 5

- 糀・唐揚げ
- 糀・いんげんの糀和え
- 糀・イカの冷菜
- ネギソース和え



糀・アソートセット 6

- 糀・棒棒鶏
- 糀・四川麻婆豆腐
- 糀・エビマヨ



糀・アソートセット 7

- 糀・棒棒鶏
- 糀・いんげんの冷菜
- 糀・エビチリ



糀・アソートセット 8

- 糀・魚の中華風南蛮漬け
- 糀・口水鶏
- 糀・イカの冷菜
- ネギソース和え



糀・アソートセット 9

- 糀・唐揚げ
- 糀・四川麻婆豆腐
- フライドポテト



定番の
アソートセット

お決まりの
3皿
+
セットドリンク
1,580円 (税込)

1 drink + 3 small dishes

Valu price
¥1,580
tax included

* This is a great valu set our recommendation. You can also choose one drink.

企業努力!

品質はそのまま、お得になりました。

美味しいから
食べて貰いたい!

デザート

自家製甘糀と
鹿児島産有機JAS 抹茶掛け
自家製杏仁豆腐
四八〇円

自家製甘糀とカラメルソース掛け
自家製杏仁豆腐
四八〇円

抹茶
胡麻団子
四八〇円



表記価格はすべて税込です。 All prices include tax.