

枋木の恵豚使用

県内でも流通わずかの幻のブランド豚。美味しい水と徹底した衛生管理で鮮度、品質クオリティどちらをも体現したコク、旨味のある豚肉！  
ここでしか食べることの出来ない特別な小籠包



得

包包包 セット

（原味・椎茸類・扇貝・枋木・牛肉・今月 各四種）  
四二八〇  
（税込四〇五八）

包包包 セット

（原味・椎茸類・扇貝・枋木・牛肉・今月 各二種）  
二三八〇  
（税込二六一八）

まはし

原味 プレイン

豚肉をベースに鶏のガラスープを使用  
五八〇  
（税込六三八）

椎茸筒

（原味・椎茸類、扇貝、枋木、牛肉、今月 各二種）  
六九〇  
（税込七五九）

扇貝 ホタテ

「ロコ」としたホタテの旨味を味わえます  
六九〇  
（税込七五九）

枋木 トマトチーズ

「ミニトマト」を自家製のチーズ餡で包んだ枋木名産  
六九〇  
（税込七五九）

牛肉 ギユウニク

旨味成分の多いモモ肉使用  
七九〇  
（税込八六九）

牡蠣 カキ

養分に牡蠣自体を刻んで餡に入れています  
八九〇  
（税込九五九）

今月限定

スタッフまで！

おすすめ

よだれ鶏

丁寧に低温調理した胸肉を使用  
柔らかく適度な歯応えで自家製のタレが食欲をそそる  
七五〇  
（税込八二五）

特製蒸し鶏

低温調理した胸肉をネギと生姜のさっぱりしたソースで  
六九〇  
（税込七五九）

レタスオイスター

レタスに熱々のオイスターベースの蟹肉入りのソースかけ  
五九〇  
（税込六四九）

枝豆ガーリックバター

ニンニクの香ばしい香りがたまらない一品  
四三〇  
（税込四七三）

高級クラゲの冷製

手切りで丁寧に仕込みました  
四九〇  
（税込五三九）

高級半熟ピータン

台湾産の半熟ピータンで、癖が少なく食べ易い  
四九〇  
（税込五三九）

自家製スペアリブ

骨のキツが美味しいので骨ごと煮込みました  
六五〇  
（税込七一五）

点心

自家製春巻き (一本)

二九〇  
（税込三一九）

揚げワンタン (四個)

五五〇  
（税込六〇五）

海老ニラ餡をワンタンの皮に包んで揚げました

海老焼売 (三個)

四八〇  
（税込五三八）

肉味噌もやし

三五〇  
（税込三八五）

台湾風唐揚げ (四個)

五九〇  
（税込六四九）

自家製タレの油淋鶏 (四個)

六九〇  
（税込七五九）

大根もち (四個)

四九〇  
（税込五三九）

胡麻叩き胡瓜

四二〇  
（税込四六二）

トマトの杏露酒漬

四五〇  
（税込四九五）

ハチノスの冷製

五二〇  
（税込五七二）

ピリツとスパイスの香る甘辛味

クリームチーズの紹興酒漬

五二〇  
（税込五七二）

酔っ払い海老

紹興酒ベースの自家製のタレに漬けたブランド海老  
四二〇  
（税込四六二）

「天使の海老」で、ネットリ感とプリプリ感の両方味わえます

ひまわりの種

二五〇  
（税込二七五）

麻辣ピーナッツ

四二〇  
（税込四六二）

ルーロー飯

豚の角切りを長時間煮込んだ本格派  
七九〇  
（税込八六九）

鶏白湯ラーメン

六二〇  
（税込六八二）

ジャージャー麺

八六〇  
（税込九四九）

鶏スープ

鶏のガラを七時間煮込んだスープです  
二九〇  
（税込三一九）

火鍋 一人前

七五〇  
（税込八二五）

おかわり具材

四五〇  
（税込四九五）

麺の麺

一五〇  
（税込一六五）

おかわりスープ

二五〇  
（税込二七五）

・お通し(サーサイ)三〇〇円(税込三三〇円)