

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・扇貝・枋木・牛肉・今月 各四粒)

四二八〇
(税込四四〇八)

包包包 セット

(原味・椎茸・扇貝・枋木・牛肉・今月 各一粒)

二三八〇
(税込二六一八)

まけ

原味 プレーン

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

椎茸のうま味、旬の食感をお楽しみください

六九〇
(税込七五九)

扇貝

「トロリ」としたホタテの食感を味わえます

六九〇
(税込七五九)

枋木

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

旨味成分の多いモモ肉使用

七九〇
(税込八六九)

牡蠣

贅沢に牡蠣自体を刻んで餡に入れてます

八九〇
(税込九七九)

今月限定

スタッフまで！

よだれ鶏

丁寧に低温調理したもも肉を使用
柔らかく適度な歯応えで自家製のタレが食欲をそそる

七九〇
(税込八六九)

棒棒鶏

低温調理したもも肉を自家製ゴマたれとさっぱり胡瓜で

七九〇
(税込八六九)

自家製黒酢豚

九九〇
(税込一〇八九)

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)

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)

エビマヨ

七九〇
(税込八六九)

石焼麻婆豆腐

八九〇
(税込九七九)

点心

自家製春巻き (一本)

拘ったバリバリ食感の皮で包みました

二九〇
(税込二九)

包包包の唐揚げ (四個)

六二〇
(税込六八二)

自家製タレの油淋鶏 (四個)

七二〇
(税込七九二)

胡麻叩き胡瓜

四九〇
(税込五三九)

トマトの杏露酒漬け

四五〇
(税込四九五)

クリームチーズの紹興酒漬け

五二〇
(税込五七二)

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
(税込四七二)

中華風蒸し魚

ふつくら蒸した魚とたっぷりのネギソース

七九〇
(税込八六九)

季節の蒸し野菜

蒸しは最高の調理法。素材を活かして塩塩で

七二〇
(税込七九二)

青梗菜炒め

六二〇
(税込七五九)

酔っ払い海老

紹興酒ベースの自家製のタレに漬け込んだブランド海老
「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

四二〇
(税込四六二)

ひまわりの種

二五〇
(税込二七五)

飴炊き胡桃

四五〇
(税込四九五)

包包包のシビカラ麻辣湯

六二〇
(税込六八二)

鶏白湯ラーメン

六二〇
(税込六八二)

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)

マンゴープリン

濃厚で少し酸味がきいたプリンに
ココナッツソースをかけて

三九〇
(税込四二九)

ピスタチオアイス

濃厚なピスタチオが風味豊かに香る

三九〇
(税込四二九)

杏仁豆腐

タピオカ粉入りでモチモチな食感です

三五〇
(税込三八五)

・ お通し (ザーサイ) 三〇〇円 (税込三三〇円)