

薬膳は食材全ての働きを重視し、組み合わせる事が大切です
 薬膳の世界ではたくさんの難しい中医的な言葉で表しますが
 特に大切なものや現代生活の中で気になりがちな働きを簡単
 にマークにしてメニュー表に表示しました
 興味のある方はご参考にさせていただきます



潤 身体を潤す



安 落ち着かせる



降 気を降ろし高血圧などを改善



血 血を養い血液の質を上げる



理 気の巡りを改善し循環させる



温 身体を温める



若 老化防止



気 気を補い疲労回復



浄 老廃物を排出



和 消化器の働きを整える



薬膳とは中国の伝統医学に基づいた美味しく健康を維持、改善することのできる料理です
弊社では国際薬膳調理師の正しい知識のもと日本の風土に合う現代人に向けた薬膳を提供いたします
天然塩、天然黒酢を使い化学調味料は一切使用していません



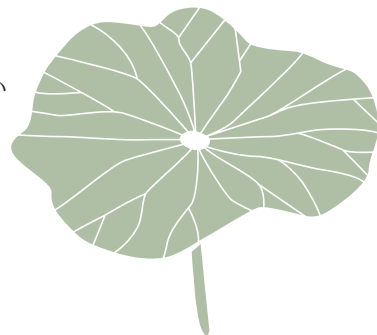
このマークのあるものが材料に含まれています

一部のメニューでネギ・にんにく抜きが可能です。スタッフまでお問い合わせください

17:30以降は1ドリンク制です

その他、限定メニューは店内黒板に記載してありますのでご覧下さい








金額は金額は全て税抜き価格です



肉料理



豚バラのプーアール茶煮 Anding 一番人気！プーアール茶の働きで後味さっぱりのごと味違う角煮	¥ 5 5 0	潤 気 和	 
ゆで豚の香味炒め	¥ 6 0 0	潤 温 気	  
黒酢のシンプル酢豚	¥ 5 5 0	潤 温 気	 
ゆで豚と大根のサラダ	¥ 5 5 0	潤 気 理	
豚肉と卵・青菜の黒酢炒め	¥ 6 0 0	潤 気 血	   
豚肉と長芋 ^{とうち} の豆豉炒め 豆豉は黑豆に塩を加え発酵させたコクのある風味豊かな調味料	¥ 6 0 0	潤 温 若 気	 
鶏肉とくるみの野菜炒め	¥ 6 5 0	温 若 血	   
鶏肉のスイートチリソース和え	¥ 5 5 0	温 気	  
鶏の唐揚げサラダ胡麻ドレッシング	¥ 6 5 0	潤 気	

魚介料理

海老と卵・黒木耳の炒め	¥700	温 氣 血	 
海老と豆の龍井茶炒め	¥600	安 氣 和	 
帆立と野菜のXO 醬炒め	¥750	安	  

野菜料理

野菜のおいしさを生かしたシンプルで中国の家庭でもおなじみの野菜料理

もやしの黒酢炒め	¥400	潤 降 和	
青菜の辛味炒め	¥450	潤 安 和	
油菜	¥400	潤 安 和	
じゃがいもの千切り炒め	¥500	潤 和	



卵料理・豆腐料理



中国風卵焼き

¥400



トマトと卵の炒め

¥450



海老と卵の炒め

¥700



家常豆腐（揚げ豆腐と野菜の炒め煮） ¥600

ご注文頂いてから豆腐揚げるので少々お時間がかかります



中国風冷奴

¥350



豆腐とトマトの酸辣炒め

¥550



豆腐と白菜のオイスターソース炒め ¥550



点心・おつまみ

弊店の点心は春巻きの皮以外全て皮から自家製 国産小麦使用

大根餅 3枚 ¥450 1枚 ¥150

海老、腸詰めが入った香港風大根餅はオープン以来の人気商品！



五目春巻き 3枚 ¥450 1枚 ¥150



ネギチーズ春巻き 4本 ¥400 1本 ¥120



台湾腸詰春巻き 3本 ¥450 1本 ¥150



水餃子 5個 ¥400



焼餃子 5個 ¥450



うずらの卵の中国茶煮 5個 ¥300



飯(丼)

豚バラのプーアール茶煮飯

¥600



ゆで豚の香味炒め飯

¥600



泡菜肉末飯

豚ひき肉と漬け物の炒めのせ飯

¥500



トマトと卵の炒め飯

¥500



鶏肉のあんかけ飯

¥650



焼飯

スパイシー炒飯

¥650



泡菜炒飯

¥600



海老炒飯

¥700



麵

上海香味炒麵

¥550



汁なし担々麵

¥650



鶏汁そば

¥700



