

Recommend

本日の前菜盛り合わせ (5種)	1名様 ¥1,000
長浜市場直送 鮮魚の香港式カルパッチョ	¥1,400
皮蛋豆腐とクリームチーズ	¥600
桜風味のもち米焼売	2個 ¥500
桜海老のハトシ	2個 ¥600
春キャベツと干し貝柱の春巻	2本 ¥600
鮑パイ	1個 ¥900
あおさのりと蟹肉のスープ	1cup ¥800
特大ハマグリと干し貝柱のスープ	1cup ¥1,100
海老最中 スパイシーマヨネーズソース	1個 ¥500
糸島春野菜の強火炒め	¥1,100
甲イカとグリーンベジタブルの強火炒め	¥1,500
活蝦夷鮑と肝のブラックビーンズ炒め	¥2,800
香港式ラム肉入りソーセージ	¥1,100
ふもと赤鶏のすり身揚げ	¥1,200
桜海老とあおさのりのスープそば	¥1,000
あさりの香港XO醬炒飯	¥1,000
イチゴのココナッツミルク	¥500
ピスタチオのココナッツ団子	2個 ¥400

Appetizer

系島産パクチーグリーンサラダ	¥800
ふもと赤鶏と叩きキュウリの辛味ゴマソース	¥800
ふもと赤鶏のよだれ鶏	¥800
有明クラゲの冷製	¥1,000
系島豚のチャーシュー	¥1,100
自家製窯焼き北京ダック	1枚 ¥900
	半羽(8枚) ¥6,400
	1羽(16枚) ¥11,200
	追加 クレープ (1枚) ¥150

Dumpling

一口チャーシューパオ	2個 ¥400
玉葱焼売	2個 ¥400
ショーロンポウ	2個 ¥500
海老蒸し餃子	2個 ¥600
揚げパン	1個 ¥500
スペアリブのトウチ蒸し	¥600

Shark's fin Soup

気仙沼産ふかひれ姿の煮込み	140g	¥11,000
	100g	¥8,100
	60g	¥4,400

気仙沼産ふかひれ姿の蟹味噌煮込み	140g	¥12,000
	100g	¥8,600
	60g	¥4,800

ふかひれスープ	1cup	¥1,500
---------	------	--------

蟹味噌入りふかひれスープ ～星期菜スペシャリテ～	1cup	¥1,800
-----------------------------	------	--------

蟹と干し貝柱入りふかひれスープ	1cup	¥1,800
-----------------	------	--------

山海珍味の壺蒸しスープ (要予約) ～ふかひれ なまこ 鮑 干し貝柱 広東乾貨～	1cup	¥8,000
---	------	--------

Seafood

大海老のチリソース煮込み	¥1,100
大海老のマヨネーズソース ハーブサラダ仕立て	¥1,100
広東式蟹オムレツ	¥1,200
海の幸入り白麻婆豆腐	¥1,200
スパイシーシュリンプ	¥1,300
大海老と帆立貝柱の香港XO醬炒め	¥1,600

Meat

四川風麻婆豆腐	¥900
ふもと赤鶏の香り揚げ 葱香味ソース	¥1,000
ふもと赤鶏の唐辛子炒め	¥1,200
糸島豚のミルフィーユ黒酢豚	¥1,200
牛すじ肉とナスの山椒唐辛子煮込み	¥1,200
牛ひれの黒胡椒炒め	¥1,500

Noodle & Rice

白葱と蒸し鶏のスープそば	¥900
黒酢と黒胡椒のピリ辛とろみそば (スーラー湯麺)	¥900
星期菜担々麺	¥1,000
星期菜麻辣担々麺	¥1,100
香港式まぜ焼きそば	¥1,000
大海老と糸島野菜の餡かけ焼きそば	¥1,400
自家製窯焼きチャーシュー炒飯	¥1,000
福建式五目餡かけ炒飯	¥1,300
大海老・帆立貝柱と糸島野菜餡かけおこげ	¥1,800

Dessert

杏仁豆腐	¥500
マンゴープリン	¥500
ココナッツミルク	¥500
ゴマ団子	2個 ¥400