

春節祭 フェア



キンジャンニューロースー 金醬牛肉絲

黒毛和牛の細切り味噌炒め
中国クレープ包み

1,980
(税込2,178)

味の決め手は、金醬（ゴールデンソース）。
甘辛味噌は、お酒にも、白ご飯にも。
本日は、お酒落し中国クレープでお包みくださいませ。二枚付き。
※クレープ一枚追加 十二〇〇(一二三〇)



丹波産大根もち 海鮮XO醬添え

おもち=年糕(Niángāo)は、「年々高くなる」という意味の「年高」と発音で「収入や身分が上がりますように」という願いを込めた縁起料理。干し貝柱、干し海老の旨みたっぷりのXO醬で。

2枚 / 780(税込858)



魚屋さんおすすめ 本日の鮮魚 豆鼓蒸し

魚(Yú)は中国語で「余」と同じ読み方。「年年有魚」=「年年有余」で、毎年いい収穫があるという意味です。山の魚屋さんイチオシの旬の鮮魚でどうぞ。

1,500(税込1,650)



はじめての外食で、みんなが笑顔になる手作りの離乳食があります

冬野菜としらすのあんかけ丼

300(税込330)



《国産コシヒカリ(軟飯)、国産野菜(にんじん、白菜、ほうれん草)、国産しらす、片栗粉》

9~12ヶ月のお子さま向けです。離乳食専用の器具を使い調理しておりますが、アレルギーのあるお子さまはご注文をお控えください。