

肉料理

Cooking with Meat



1. 酢豚(subuta)
Sweet-and-sour Pork

¥ 1,320

一皿
One Plate

にんじん/たまねぎ/ピーマン/パイナップル/
大豆油/小麦粉/片栗粉/ケチャップ/酢/砂糖
Carrots / Onions / Bell Peppers / Pineapple / Soy-
bean Oil / Wheat Flour / Potato Starch / Ketchup /
Vinegar / Sugar



2. 回鍋肉(hoikōrō)
Sichuan-style Twice-cooked Pork

¥ 1,320

一皿
One Plate

ピーマン/長ねぎ/胡麻油/麦味噌/豆板醤/
キャベツ
Bell Peppers / Scallions / Sesame-seed Oil /
Barley Miso / Doubanjiang, Chinese Fermented
Broad-bean Paste / Cabbage



3. ニラレバ炒め(nirarebaitame)
Stir-fried Liver and Flat Chives

¥ 1,110

にら/もやし/たまねぎ/醤油/塩/胡椒/大豆油
Garlic Chives / Bean Sprouts / Onions / Soy
Sauce / Salt / Pepper / Soy-bean Oil



4. 八宝菜(happousai)
Stir-fried Vegetables and Eggs in
Thickened Sauce

¥ 1,430

一皿
One Plate

海老/イカ/豚肉/レバー/しいたけ/にんじん/
さやえんどう/たけのこ/醤油/大豆油/小麦粉
Shrimp / Squid / Pork / Liver / Shiitake Mushrooms
/ Carrots / Garden Peas / Bamboo Shoots / Soy
Sauce / Soy-bean Oil / Wheat Flour



5. 豚の角煮(butanokakuni)
Pork Belly Slow-simmered in
Sweetened Soy Sauce

¥ 1,320

一皿/2枚
One Plate / 2slice

チンゲン菜/醤油/八角(ハッカク)/砂糖/大
豆油
Bok Choy / Soy Sauce / Saffin Poacher / Sugar /
Soy-bean Oil



6. 鶏肉カシューナッツ炒
め(torinikukashūnattsuitame)
Stir-fried Chicken and Cashew
Nuts

¥ 1,430

一皿
One Plate

にんじん/たけのこ/ピーマン/長ねぎ/醤油/
牡蠣油
Carrots / Bamboo Shoots / Bell Peppers /
Scallions / Soy Sauce / Oyster Sauce





7. 油淋鶏(yūrinchi)

Chinese-style Fried Chicken
Topped with Scallions and Sweet-and-sour Soy-sauce Dressing

¥ 1,320

一皿
One Plate

赤ピーマン / ショウガ / パセリ / ねぎ / 大豆油 / 醤油 / レモン / 小麦粉 / ラード / 薬味
Red Bell Peppers / Ginger / Parsley / Scallions / Soy-bean Oil / Soy Sauce / Lemon / Wheat Flour / Lard / Condiments



8. 鶏のから揚げ(torinokaraage)

Deep-fried Chicken

¥ 999

一皿
One Plate

カレー粉 / 小麦粉 / 醤油 / 卵 / 大豆油
Curry Powder / Wheat Flour / Soy Sauce / Eggs / Soy-bean Oil



9. 鶏肉ととうがらしの炒めもの(toriniku,tougarashinoitamemono)

Chicken Meat, Red Peppers Sauté

¥ 1,320

一皿
One Plate

たけのこ / しいたけ / ピーマン / 長ねぎ / 胡麻油 / 大豆油
Bamboo Shoots / Shiitake Mushrooms / Bell Peppers / Scallions / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil



10. 牛肉とピーマンの炒め物 (青椒肉

絲)(gyuunikutopimannoitamemono (chinjao rōsu))

Chinese-style Sautéed Beef and Green Peppers

¥ 1,430

一皿
One Plate

たけのこ / 牡蠣油 / 大豆油 / 醤油 / ピーマン
Bamboo Shoots / Oyster Sauce / Soy-bean Oil / Soy Sauce / Bell Peppers



11. 牛肉の旨煮(gyuunikunoumani)

Beef Simmered in Sweetened Soy Sauce

¥ 1,650

一皿
One Plate

チンゲン菜 / 八角 (ハッカク) / 大豆油 / 醤油 / 砂糖
Bok Choy / Sailfin Poacher / Soy-bean Oil / Soy Sauce / Sugar



12. 牛肉ニンニク茎炒

め(gyuunikuninnikukukiitame)
Stir-fried Beef and Garlic Scapes

¥ 1,430

一皿
One Plate

たけのこ / 胡麻油 / 大豆油 / 醤油 / 牡蠣油
Bamboo Shoots / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil / Soy Sauce / Oyster Sauce

