



Chinese Restaurant "Ryukyū"

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください  
Please let us know if you have any food allergies.

※国産米を使用しております。  
※We use Japanese rice.

# ランチセットメニュー

Lunch set menu  
점심 세트 메뉴



※写真はイメージです  
Image is for illustration purposes.

## Aセット

牛肉のオイスターソース炒め | 剥き海老と玉子の炒め | 本日のスープ | 白飯 | デザート

A Set ( Sliced beef and oysters, Peeled shrimps omelete, Today's soup, Rice, Dessert )

쇠고기 굴 소스 볶음, 간 새우와 계란 볶음, 오늘의 스프, 흰밥, 디저트

¥1,500

## Bセット

手作りアグー焼き餃子 | 酢豚 | 本日のスープ | 白飯 | デザート

B Set ( Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings, Sweet and sour pork, Today's soup, Rice, Dessert )

순수 만든 군만두, 탕수육, 오늘의 스프, 흰밥, 디저트

¥1,500

## Cセット

牛肉のピーマンの細切り炒め | 半ラーメン | 白飯 | デザート

C Set ( Stir-fried shredded beef and green pepper, Ramen noodles, Today's soup, Rice, Dessert )

쇠고기와 채썬 피망 볶음, 반 라면, 흰밥, 디저트

¥1,500

## Dセット

麻婆豆腐 | 半ラーメン | 白飯 | デザート

E Set ( Mabo dofu, Ramen noodles, Rice, Dessert )

마파두부, 반 라면, 흰밥, 디저트

¥1,500

## Eセット

回鍋肉 | 若鶏の唐揚げ油淋ソース | 白飯 | デザート

F Set ( Twice cooked pork, Chinese-style friedchicken with sesame oil sauce, Rice, Dessert )

회鍋육, 특제 깨 소스 치킨, 흰밥, 디저트

¥1,500

## Fセット

剥き海老のチリソース | 島豚肉の角煮 | 本日のスープ | 白飯 | デザート

G Set ( Chili sauce of peeled shrimp, Braised island pork, Today's soup, Rice, Dessert )

간 새우 칠리 소스, 오키나와 돼지고기 조림, 오늘의 스프, 흰밥, 디저트

¥1,500

※セットメニューは、ライス、スープのおかわりが自由になっております。スタッフにお声がけください。

The set menu is free for rice and soup. Please speak to the staff.

세트 메뉴는 밥, 스프가 무제한 입니다. 직원에게 말씀해주세요.

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# ランチ飯類

Rice ( Lunch )

볶음 밥 류



※写真はイメージです  
Image is for illustration purposes.

※ランチ飯類はスープが付いております。

Rice (Lunch) is served with soup. / 라이스 (점심)는 스프와 함께 제공됩니다.

## 五目チャーハン

Fried rice with five ingredients

오목 볶음밥

¥1,100

## 剥き海老チャーハン

Fried rice with peeled shrimp

새우 볶음밥

¥1,100

## 牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce

소고기 양상추 볶음밥

¥1,100

## 天津飯 (剥き海老入り)

Chinese style omelet on rice

천진반 [중국식 오믈렛]

¥1,200

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# ランチ麺類

Noodles (Lunch)

면 류



※写真はイメージです  
Image is for illustration purposes.

## 担々麺 (パクチー入り)

Dandan noodles  
탄탄면

¥1,200

## 台湾ラーメン (パクチー入り)

Taiwanese style ramen noodles  
타이완라면

¥1,200

## 長崎ちゃんぽん

Nagasaki Chanpon noodles  
나가사키 짬뽕

¥1,200

## 野菜味噌ラーメン

Vegetable miso ramen noodles  
야채 미소라면

¥1,200

## 葱ラーメン

Noodles with leek  
파라면

¥1,200

## チャーシュー麺

Noodles with sliced pork  
차슈라면

¥1,200

## 五目ラーメン

Noodles with five ingredients  
오목라면

¥1,200

※ラーメン各種辛味入りもお選びいただけます。

You can choose a variety of ramen noodles. / 라면의 익힘 정도를 선택하실 수 있습니다.



プラス¥200で半チャーハンセットもご注文いただけます。

You can also order half fried rice set at plus ¥ 200.

¥ 200 을 추가하시면 반 볶음밥 세트도 주문하실 수 있습니다.

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# ランチ麺類

Noodles (Lunch)

면 류

## 期間限定メニュー

LIMITED TIME MENU

기간 한정 메뉴



### 汁なし担々麺

Soupless Dandan noodles

국물없는 단단면

料理長おすすめメニュー

The chef's recommendation

주방장의 추천

¥1,200

### 冷麺

Cold noodles

냉면

¥1,300



### つけ麺 豚骨ピリ辛味ダレ(太麺) 春巻き、唐揚げ付き

Dipping noodles (Thick noodles) with spring roll and deep-fried chicken.

츠크멘(굵은면) 춘권 튀김 첨부

※辛味を抜いたものもご用意できます。You can also prepare without spicy taste.

¥1,300



プラス¥200で半チャーハンセットもご注文いただけます。

You can also order half fried rice set at plus ¥200.

¥200을 추가하시면 반 볶음밥 세트도 주문하실 수 있습니다.

# ランチ焼きそば類

Fried Noodles (Lunch)

야끼소바

### 五目焼きそば

Fried noodles with five ingredients

오목 볶음소바

¥1,200

### 広東風焼きそば

Cantonese fried egg noodles

광동풍 볶음소바

¥1,200

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 点心

Dim sum

딤섬류



※写真はイメージです  
Image is for illustration purposes.

## 春巻き (3本)

Spring rolls (3)  
춘권 (3개)

¥900

## フカヒレ餃子 (4個)

Shark fin gyoza (4)  
샤스핀 전만두 (4개)

¥900

## 五目焼売 (4個)

Shumai (4)  
오목 슈마이 [중국식 전만두] (4개)

¥900

## 海老餃子 (4個)

Shrimp gyoza (4)  
새우 전만두 (4개)

¥900

## アギー小龍包 (4個)

Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings (4)  
소룡포 (4개)

¥1,100

## 本日の飲茶盛り合わせ

Assorted dim sum  
오늘의 야무차 모듬 [전만두 모듬]

¥2,100

## 手作りアギー焼き餃子 (たれ付) (16個入り)

Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings (with dipping sauce) (16)  
오키나와산 돼지고기 군만두 (16개)

¥2,100

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# デザート

Desserts

디저트



※写真はイメージです  
Image is for illustration purposes.

## 黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly

사탕수수 소스 안넌두부 [우유 두부]

¥700

## ゴマ団子

Fried sesame ball

참깨 찹쌀떡

¥700

## アイスクリーム (日替わりの為スタッフにお尋ねください)

Ice cream (Please ask the staff for the daily speeciials)

아이스크림 (오늘의 아이스크림을 직원에게 물어봐주세요.)

¥300

※上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금이 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# コース料理

Courses

2名様より

For two people or more





# 桃源花

Tougenka / 모원화(토우겐카 코스)

## クラゲ、海鮮入り前菜盛り合わせ(食べるラー油添え)

Selection of appetizers with jellyfish and seafood / 해파리를 포함한 해산물 전체모듬 (고추기름 포함)

## 特上フカヒレ(中)の姿煮

Choicest whole shark fin (medium) braised / 특상 삭스핀 조림

## 地元夜光貝・貝柱の薄塩炒め

Saute' of lightly solted Local abalone and raw scallop / 오키나와산 야광조개와 조개관자 볶음

## 剥き大海老のオーロラソース・おまかせ一品

Peeled large prawn aurora with chef' s selection / 껍질 벗긴 대하튀김 (오로라 소스), 오늘의 메뉴 1가지

## 牛フィレ肉のオイスターソース炒め 地元野菜添え

Fillet of beef with oyster sauce accompanied by local vegetables / 소고기 안심 굴소스 볶음 현지 야채 곁들임

## 手作りチマキ

Handmade rice dumplings / 수제 치마키 (대나무 잎으로 말아서 찜 떡)

## 本日のデザート食べ放題

Dessert of the day all-you-can-eat / 디저트 뷔페

## お一人様

One person / 1인당

¥ 10,000

※写真はイメージです

The photograph is an image.

사진과 실물은 차이가 있을 수 있습니다.



コースは2名様からのご注文となります。上記料金の消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Courses are for a minimum of two people. A 10% service charge will be added to the price shown above.

コースは 2인 이상의 주문을 받습니다. 상기요금과는 별도로 세금 10%를 받습니다.

こちらのメニューは20:30までのご注文受付となります。

# 晩 筵 席

Banenseki / 만연식(반엔세키 코스)

## 大海老入り山原前菜盛り合わせ (食べるラー油添え)

Yan large shrimp-filled Bal appetizer platter / 오키나와산 보리새우 전채요리

## 蟹ミソ 蟹肉入り上フカヒレ姿煮

On the crab miso crab meat containing shark's fin Sugatani / 특상 게살삭스핀 조림과 전복찜 곁들임

## ロブスターのXOソース煮 大海老のオーロラソース添え

Spiny lobster in XO sauce Served with Aurora source of large shrimp / 오키나와산 대하 XO소스 조림

## スチーム鮑干し貝柱ソース 冬瓜添え

Served with stem abalone Dried Scallop source winter melon / 북경 오리요리

## 県産魚の五目重ね蒸しカラスミソース

Steamed shell charcoal source of the prefecture production fish / 오키나와산 생선 찜과 말린 조개관자 소스

## 手作りチマキ

Handmade rice dumplings / 수제 치마키(대나무 잎으로 말아서 찜 떡)

## 本日のデザート・菓子・フルーツ

Dessert, confectionery and fruit of the day / 오늘의 디저트, 과자, 과일



お一人様  
One person / 1인당  
¥15,000

※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

コースは2名様からのご注文となります。上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Courses are for a minimum of two people. A 10% service charge will be added to the price shown above.

코스는 2인 이상의 주문을 받습니다. 상기요금과는 별도로 세금 10%를 받습니다.

こちらのメニューは20:30までのご注文受付となります。

# 一品料理

A la Carte





# 前 菜

Appetize

전채



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 本日のサラダ

Today's salad / 오늘의 샐러드

¥900

## 中華風漬け物盛り合わせ

Assorted Chinese-style pickles / 중화풍 장아찌 모듬

¥1,100

## ピータン

Preserved / 피단(숙성오리알)

¥1,200

## 叉焼

Roasted pork fillet / 차슈 (중화풍 돼지고기 절임)

¥1,200



## 豚肉の薄切りニンニクソース

Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

¥1,600



## やんばるハーブ鶏の特製胡麻ソース

Characteristics sesame source of Yanbaru herb chicken / 닭고기 특제 참깨 소스

¥1,600

## やんばるハーブ鶏の冷製オリーブ葱ソース

Cold olive green onion source of Yanbaru chicken / 닭고기 냉채와 올리브와 파 소스

¥1,600

### 料理長おすすめメニュー

The chef's recommendation / 주방장의 추천



## やんばるハーブ鶏のよだれ鶏 (パクチー入り)

Drool chicken Yanbaru herb chicken / 닭고기 냉채와 요다레도리소스(두반장베이스 소스)

※ジューシーな鶏肉と刺激的なピリ辛タレが絶妙な一品です。

¥1,700

## クラゲの冷製バルサミコ風味

Chilled jellyfish with balsamic sauce / 해파리 냉채 발사믹 소스

¥2,100

## やんばる食材をメインにした前菜盛り合わせ

Today's selection with vegetables from Yambaru / 양마루 산(産) 식재료 전채모듬

¥2,600

## 食べる辣油

¥500 (税込)

chili oil with chopped ingredients / 고추기름

皆様から好評頂いている龍宮特製食べるラー油です。  
前菜はもちろん、他のお料理にも合わせてお使いください。  
瓶詰めにてご提供させていただいておりますので、そのまま  
お持ち帰り頂けます。



上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# スープ

Soup  
스프



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 玉子スープ

Egg soup / 계란 스프

¥1,100

## とうもろこしスープ

Corn soup / 옥수수 스프

¥1,100

## 海の幸と豆腐のとろみスープ

Thick seafood and tofu soup / 해산물 두부 스프

¥1,600

## 蟹肉入り特上燕の巣入りスープ

Crab meat and choicest bird's nest soup / 게살이 들어간 제비집 스프

¥3,100

## フカヒレ貝柱入りスープ

Shark fin soup with scallop / 관자가 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

## フカヒレ蟹肉入りスープ

Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

## フカヒレ蟹卵入りスープ

Shark fin soup with crab eggs / 게살과 계란이 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

## フカヒレ姿煮

Whole braised shark fin / 삭스핀 찜

¥10,000

## 超特大フカヒレ姿煮

Extra large whole braised shark fin / 초특대 삭스핀 찜

¥20,000

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# 鴨・牛肉

Ducks & Beef

오리 & 쇠고기



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 牛肉と玉子のふわふわ炒め

Stir-fried beef and egg / 소고기와 계란 볶음

¥1,800

## 牛肉と野菜のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and vegetables with oyster sauce / 쇠고기와 야채 굴소스 볶음

¥2,100

## 牛肉の細切り味噌炒めクレープ包み

Stir-fried shredded beef with miso in a crepe / 채썬 쇠고기 미소볶음 크레이프 쌈

¥2,100

## 牛肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried shredded beef and green pepper / 채썬 쇠고기와 피망볶음

¥2,100

## 牛バラ肉の角煮

Stewed shunks of rib beef / 소갈비 장조림

¥2,100

## キノコと牛フィレ肉の炒め

Mushroom with fillet of beef / 버섯과 소안심살 볶음

¥2,600

## 北京ダック (クレープ包み)

Peking duck (in a crepe) / 북경오리 (크레이프 쌈)

※事前予約にて承っております。

Reservation is needed / 사전 예약이 필요합니다

¥10,000



上記料金の消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 豚 肉

Poak

돼지



県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え **¥2,000**

Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread / 현지산 돼지고기 장조림, 꽃빵 찜

県産島豚肉とピーマンの細切り炒め **¥2,000**

Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음

県産島豚肉とカシューナッツの炒め **¥2,000**

Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너츠 볶음

県産島豚肉とキャベツの味噌炒め **¥2,000**

Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 미소볶음

酢豚 **¥2,000**

Sweet and sour pork / 탕수육

黒酢酢豚 **¥2,000**

Sour pork with black vinegar / 흑초 탕수육

南京風アグー豚スペアリブ甘酢（黒酢風味） **¥2,200**

Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 난징풍 돼지갈비 감식초 소스 (흑초풍미)

八宝菜 **¥2,200**

Happosai / 팔보채

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鶏 肉

Chicken

닭



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 若鶏の唐揚げ

Deep fried chicken / 치킨

¥2,000



## やんばるハーブ鶏のさいの目切り辛味炒め

Spicy stir-fried diced chicken / 닭고기 매운 소스 볶음

¥2,000

## やんばるハーブ鶏の特製レモンソースかけ

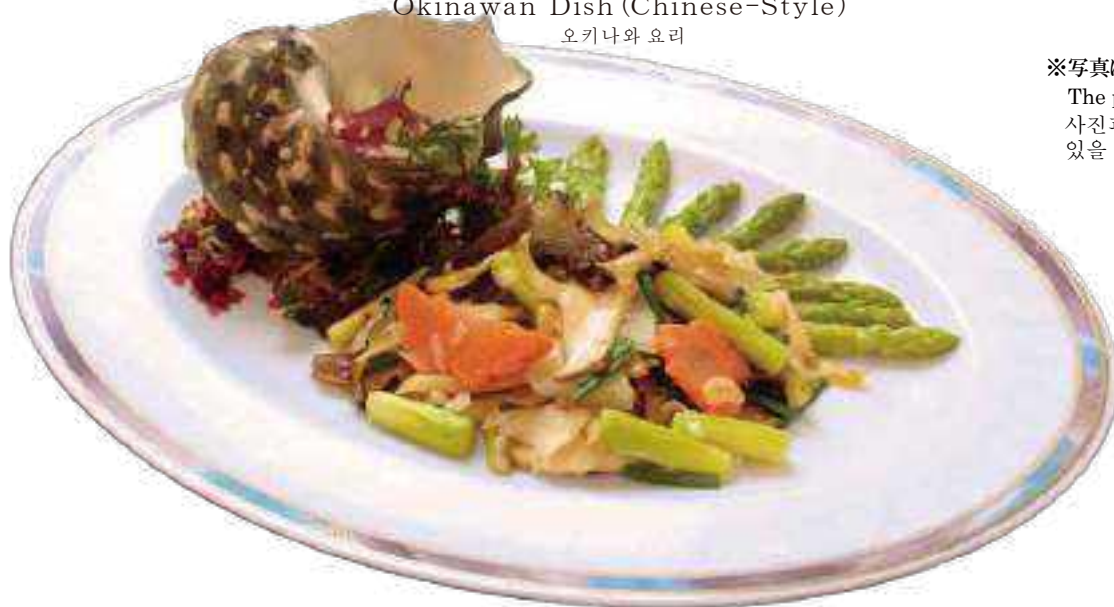
Chicken with special lemon sauce / 닭고기 특제 레몬소스

¥2,000

# 沖縄食材料理

Okinawan Dish (Chinese-Style)

오키나와 요리



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 県産サザエと海鮮レタス包み

Local turban shell and seafood wrapped in lettuce / 오키나와산 소라와 해산물 양배추 쌈

¥1,600

## 大浦湾で取れた夜光貝薄塩炒め (XO醤入りも可)

Fried Lightly Salted of Yakokai / 오우라만에서 채취한 야광조개 소금볶음 (XO장 포함)

¥2,500

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 蝦・蟹・魚

Lobster, Crab & Fish

새우, 게, 생선류



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 蟹爪の揚げ物 (1本)

Deep fried crab claw (1) / 게 집게 튀김

¥600

## 蟹肉入り玉子焼き

Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이

¥1,300

## 県産セイイカと季節野菜の薄塩炒め

Saute of lightly salted fresh local squid and seasonal vegetables / 오키나와산 오징어와 계절야채 볶음

¥2,000

## 海鮮のXO醬ソース炒め

Stir-fried seafood with XO sauce / 껍질 벗긴 새우 xo장소스 볶음

¥2,100



## 剥き海老のチリソース煮付け

Peeled shrimp in chili sauce / 껍질 벗긴 새우 칠리소스 볶음

¥2,100

## 剥き海老のオーロラソース

Peeled shrimp in aurora sauce / 껍질 벗긴 새우 오로라 소스

¥2,100



## 剥き大海老のチリソース煮付け

Peeled large prawn in chili sauce / 대하 칠리소스 볶음

¥2,600

## ロブスターの炒め

Stir-fried spiny lobster / 랍스타

¥10,000

※4つの味付けからお選びください。

Please choose from 4 seasonings. / 4가지 중 한가지를 골라주세요

- ・生姜と葱 Ginger and green onions / 생강과 파 소스
- ・黒味噌オイスターソース Black miso and oyster sauce / 춘장굴 소스
- ・チリソース Chili sauce / 칠리 소스
- ・XO醬 XO sauce / XO장 소스

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# 鮑 貝

Abalone

패 류



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## スチーム鮑 (1個)

Steamed abalone (1) / 전복찜(1개)

¥1,600

## 県産クリナマコの醤油煮込み

Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산 해삼 간장조림

¥2,400

## 鮑のかき油煮込み

Braised abalone with Oyster sauce / 전복 굴소스 조림

¥3,100

## 鮑のクリーム煮込み

Braised abalone with cream sauce / 전복 크림소스 조림

¥3,100

# 野菜 / 豆腐類

Vegetables / Tofu

야채 / 두부



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 椎茸と竹の子の煮込み

Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

¥1,600

## 季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried seasonal vegetables with XO sauce / 계절야채 XO장 소스 볶음

¥1,600

## 季節野菜の薄塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables with slightly salted sauce / 계절야채 소금 볶음

¥1,600



## 麻婆豆腐

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부

¥1,600

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.



# 点心

Dim sum  
딤섬류



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 春巻き (3本)

Spring rolls (3)  
춘권 (3개)

¥900

## フカヒレ餃子 (4個)

Shark fin gyoza (4)  
삭스핀 찜만두 (4개)

¥900

## 五目焼売 (4個)

Shumai (4)  
오목 슈마이 [중국식 찜만두] (4개)

¥900

## 海老餃子 (4個)

Shrimp gyoza (4)  
새우 찜만두 (4개)

¥900

## アギー小籠包 (4個)

Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings (4)  
소룡포 (4개)

¥1,100

## 本日の飲茶盛り合わせ

Assorted dim sum  
오늘의 야무차 모듬 [찜만두 모듬]

¥2,100

## 手作りアギー焼き餃子 (たれ付) (16個入り)

Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings (with dipping sauce) (16)  
오키나와산 돼지고기 군만두 (16개)

¥2,100

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부과되오니 양해 부탁드립니다.

# 飯類 (ディナー)

Fried rice ( Dinner )

볶음밥



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 五目チャーハン

Fried rice with five ingredients

오목 볶음밥

¥1,100

## 剥き海老チャーハン

Fried rice with peeled shrimp

새우 볶음밥

¥1,100

## 牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce

소고기 양상추 볶음밥

¥1,100

## 五目おこげ

Seared rice with five ingredients

오목 누룽지탕

¥2,000

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 麺類 (ディナー)


Noodles ( Dinner )

면 류



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진은 이미지입니다.

 **担々麺 (パクチー入り)**  
Dandan noodles  
탄탄면

¥1,200

**葱ラーメン**  
Noodles with leek  
파라면

¥1,200

**チャーシュー麺**  
Noodles with sliced pork  
차슈라면

¥1,200

**広東風焼きそば**  
Cantonese fried egg noodles  
광동풍 볶음소바

¥1,200

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# デザート

Desserts  
디저트



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진은 이미지입니다.

## 黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly  
사탕수수 소스 안넌두부 [우유 두부]

¥700

## ゴマ団子

Fried sesame ball  
참깨 찹쌀떡

¥700

## タピオカ (メロン風味)

Tapioca (Melon flavor)  
타피오카 (멜론 맛)

¥700

## アイスクリーム (日替わりの為スタッフにお尋ねください)

Ice cream (Please ask the staff for the daily specials)  
아이스크림 (오늘의 아이스크림을 직원에게 물어주세요.)

¥300

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.