



Chinese Restaurant "Ryukyu"

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 (お任せ1品付)

Lunch set menu

Aセット 1,400 円  
(牛肉のオイスターソース炒め、蟹肉入り玉子焼き、本日のスープ、白飯、デザート1品)  
A Set (Sliced beef and oysters, Crab meat omelette, Today's soup, Rice, Dessert)

Bセット 1,400 円  
(剥き海老と玉子の炒め、酢豚、本日のスープ、白飯、デザート1品)  
B Set (Peeled shrimps omelette, Sweet and sour pork, Today soup, Rice, Dessert)

餃子セット 1,400 円  
(手作りアギー焼き餃子、半チャーシュー麺、半チャーハン、デザート1品)  
D Set (Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings, Ramen noodles with roasted pork fillet, Half-size fried rice, Dessert)

麻婆セット 1,400 円  
(麻婆豆腐、半チャーシュー麺、白飯、デザート1品)  
E Set (Mabo dofu, Ramen noodles with roasted pork fillet, Rice, Dessert)

回鍋肉セット 1,400 円  
(ホイコーロー、半ラーメン、白飯、デザート1品)  
Twice cooked pork Set (Twice cooked pork, Ramen noodles, Rice, Dessert)

※セットのライス、スープは御代わり頂けます。お声掛け下さい。



※写真はイメージです。



上記料金の他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.

# ランチセットメニュー (お任せ1品付)

Lunch set menu  
- 점심메뉴 -

## 海鮮セット

2,000 円

(貝柱の黒味噌オイスターソース炒め、飲茶三種、白身魚の蒸し物、スープ、白飯、デザートbuffet)

Seafood set (Sautéed scallops and black beans, Dim sum (3 varieties), Steamed fish, Soup, Rice, Dessert buffet)

해선SET ( 검은콩소스 판자볶음, 딤섬3종류, 생선찜, 스프, 공기밥, 디저트)



## 五目セット

2,000 円

(牛肉のオイスターソース炒め、飲茶三種、剥き海老のチリソース、スープ、白飯、デザートbuffet)

Mixed set (Sliced beef and oysters, Dim sum (3 varieties), Peeled prawns in chill sauce, Soup, Rice, Dessert buffet)

오목SET ( 소고기 굴소스 볶음, 딤섬3종류, 새우칠리소스 볶음, 스프, 공기밥, 디저트)



## 中華セット

2,000 円

(手作りアグー焼き餃子、酢豚、スープ、白飯、デザートbuffet)

Chinese set (Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings, Sweet and sour pork, Soup, Rice, Dessert buffet)

중화SET ( 오키나와산 돼지고기 군만두, 탕수육, 무침, 절임, 스프, 공기밥, 디저트)



※写真はイメージです。

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 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# ランチ麺類 (お任せ1品付)

Noodles(Lunch)

- 麺類 -

担々麺 Dandan noodles / 단단면	1,200 円
台湾ラーメン Taiwanese style ramen noodles / 타이완라면	1,200 円
長崎ちゃんぽん (辛味入りも選べます) Nagasaki Chanpon noodles / 나가사키짬뽕	1,200 円
野菜味噌ラーメン Vegetable miso ramen noodles / 야채미소라면	1,200 円
葱つゆそば Soba noodles with leek / 파라면	1,200 円
チャーシュー入りつゆそば Soba noodles with sliced pork / 차슈라면	1,200 円
剥き海老入りつゆそば Soba noodles with peeled shrimp / 새우라면	1,200 円
五目入りつゆそば Soba noodles with five ingredients / 오목라면	1,200 円
豚骨ラーメン Tonkotsu ramen / 돈코츠라면	1,200 円

## 期間限定

冷麺 Colda Chinese noodles	1,300 円
黒酢海老入り野菜ちゃんぽん (辛味入りも選べます) Black vinegar with shrimps Vegetable Chanpon noodles	1,300 円

※プラス200円で半チャーハンセットもご注文頂けます。 / 200 円 추가시 볶음밥(小)추가가 가능합니다



※写真はイメージです。

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。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10% 가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# ランチ麺類 (お任せ1品付)

Noodles(Lunch)

- 麺類 -

## 五目焼きそば

Fried noodles with five ingredients

오목 볶음국수

1,200 円

## 牛肉入り焼きそば

Stir-fried noodles with beef

소고기 볶음국수

1,200 円

## 剥き海老入り焼きそば

Stir-fried noodles with peeled shrimps

새우 볶음국수

1,200 円

## 豚肉入り焼きそば

Stir-fried noodles with pork

돼지고기 볶음 국수

1,200 円

## 広東風焼きそば

Cantonese fried egg noodles

광동풍 볶음 국수

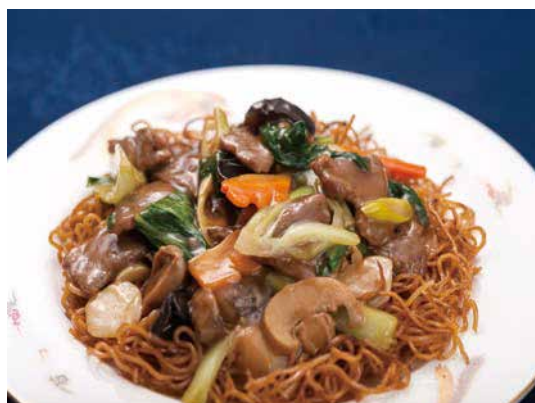
1,200 円

## 広東風焼きビーフン

Cantonese fried rice noodles

광동풍 볶음 쌀국수

1,200 円



※写真はイメージです。

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 서비스료 10% 가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# ランチ飯類 (お任せ1品付)

Rice(Lunch)  
- 볶음밥류 -

## 五目チャーハン

Fried rice with five ingredients  
오목 볶음밥

1,000 円

## 剥き海老チャーハン

Fried rice with peeled shrimp  
새우 볶음밥

1,000 円

## 海鮮レタスチャーハン

Fried rice with seafood and lettuce  
해선 양상추 볶음밥

1,000 円

## 牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce  
소고기 양상추 볶음밥

1,000 円

## 塩魚チャーハン

Fried rice with salt fish  
생선 볶음밥

1,000 円

## お粥(海鮮、牛肉、ピータン、ヨモギ)

Congee  
중화풍 죽(해선, 소고기, 숙성오리알 [피단], 쑥)

1,000 円

## 天津飯(剥き海老入り)

Chinese style omelet on rice  
천진반[중국식 오무라이스]

1,200 円

## 牛バラ丼

Beef rib rice bowl  
소고기 덮밥

1,200 円

## マーボーかけご飯

Mabo with rice  
마파두부 덮밥

1,200 円



※写真はイメージです。

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 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다。

# 点 心

Dim sum  
딤섬류

叉焼入り饅頭 Steamed buns filled with roasted pork / 차슈 만두	500 円
春巻き (3本) Spring rolls (3) / 춘권 (3개 入)	800 円
フカヒレ餃子 (4個) Shark fin gyoza(4) / 삭스핀 찜만두 (4개 入)	800 円
焼売 (4個) Shumai(4) / 슈마이[중국식 찜만두] (4개 入)	800 円
大根もち Radish mochi / 다이콘 모치 [무 떡 구이]	800 円
韭入り焼き餃子 (3個) Fried gyoza stuffed with garlic chive(3) / 부추 군만두 (3개 入)	800 円
海老餃子 (4個) Shrimp gyoza(4) / 새우 찜만두 (4개 入)	800 円
海老韭蒸し餃子 (4個) Steamed shrimp and leek dumplings(4) / 새우와 부추 찜만두 (4개 入)	800 円
蟹肉入り海老餃子 (4個) Shrimp gyoza with crab meat(4) / 게살 새우 찜만두 (4개 入)	800 円
五目餃子 (3個) Gyoza with five ingredients(3) / 오목 찜만두 (3개 入)	800 円
アグー小龍包 (4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) / 소롱포 (4개 入)	800 円
飲茶盛り合わせ Assorted dim sum / 야무차 모듬 [찜만두 모듬]	2,000 円
手作りアグー焼き餃子 (たれ付) (16個入り) Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings (with dipping sauce)(16) / 오키나와산 돼지고기 군만두 (16개 入)	2,000 円



※写真はイメージです。

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。

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

## ゴマ団子

Fried sesame ball  
참깨 찹쌀떡

600 円

## タピオカ(メロン風味)

Tapioca (melon flavor)  
메론풍미 타피오카

600 円

## 季節のデザート

Seasonal Desserts  
계절 디저트

600 円

## 黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly  
사탕수수 소스 알넌두부[우유 두부]

600 円



※写真はイメージです。

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。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 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  
Selection of appetizers with jellyfish and seafood / 해파리 해산전채요리

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 salted 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 / 깐새우 오로라 소스, 오늘의 메뉴1가지

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 오이스타 소스 볶음 야채 곁들임

手作りチマキ  
Handmade rice dumplings / 수제 치마키 (대나무 잎으로 말아서 찐 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



写真はイメージです

お一人様  
10,000 円

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 소비세 8% 와 서비스료10% 를 받습니다.

# 晩 筵 席

Banenseki / 만연석 (반엔세키 코스)i

## 宜野座産車海老入り前菜盛り合わせ

Selection of appetizers with Ginoza kuruma prawn / 오키나와산 보리새우 전채요리

## 蟹肉入り特上フカヒレ(大)姿煮 スチーム鮑(1個)添え

Choicest whole shark fin (large) braised with crab meet accompanied by steamed abalone / 특상 게살삭스핀 조림과 스팀전복 곁들임

## ロブスターのXOソース煮(1人-half)

Spiny lobster in XO sauce / 오키나와산 대하 XO소스 조림

## 北京ダック

Peking duck / 북경 오리요리

## 県産魚の五目重ね蒸し干し貝柱ソース

Steamed mille feuille of five fresh fish with scallop sauce / 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



写真はイメージです

お一人様

15,000 円

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.

코스는 2인 이상의 주문을 받습니다. 상기요금과는 별도로 소비세 8%와 서비스료10%를 받습니다.



# 一品料理

A la Carte



# 前 菜

Appetizer  
전채

本日のサラダ 800 円  
Today's Salad / 오늘의 샐러드

中華風漬け物盛り合わせ 1,000 円  
Assorted Chinese-style pickles / 중화풍 절임 모듬

ピータン 1,100 円  
Preserved eggs / 피단 (숙성오리알)

叉焼 1,100 円  
Roasted pork fillet / 차슈 (중화풍 돼지고기 절임)

豚肉の薄切りニンニクソース 1,500 円  
Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

蒸し鶏の特製胡麻ソース 1,500 円  
Steamed chicken in special sesame sauce / 닭고기 특제 콩고물 소스

蒸し鶏の冷製 オリーブ葱ソース 1,500 円  
Cold steamed chicken in olive leek sauce / 닭고기 냉채 올리브와 파 소스

クラゲの冷製バルサミコ風味 2,000 円  
Chilled jellyfish with balsamic sauce / 해파리 냉채 발사믹 소스

やんばる野菜をメインにした本日の盛り合わせ 2,000 円  
Today's selection with vegetables from Yambaru / 양바루 산(産) 채소가 포함된 전채모듬

焼き物入り前菜盛り合わせ 2,500 円  
Selection of grilled appetizers / 구이가 포함된 전채모듬

鮑の薄切り冷製 3,000 円  
Thinly sliced cold abalone / 전복슬라이스 냉채



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.



# スープ

Soup / 스프



## 玉子スープ

Egg soup / 계란 스프

1,000 円

## とうもろこしスープ

Corn soup / 중화풍 옥수수 스프

1,000 円

## 海の幸と豆腐のとろみスープ

Thick seafood and tofu soup / 해산물 두부 스프

1,500 円

## 海老団子のスープ

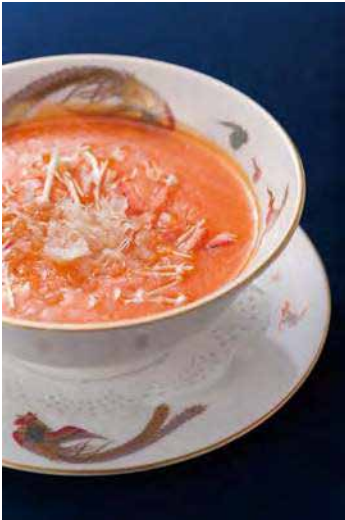
Shrimp dumpling soup / 새우 경단 스프

1,500 円

## 青菜と鮑のスープ

Abalone soup with green vegetables / 전복과 푸른 야채 스프

2,000 円



## 蟹肉入り特上燕の巣入りスープ

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

3,000 円

## フカヒレアボカドクリームスープ

Creamy shark fin and avocado soup / 삭스핀 아보카드 크림 스프

3,000 円

## フカヒレクリームスープ

Creamy shark fin soup / 삭스핀 크림 스프

3,000 円

## フカヒレ貝柱入りスープ

Shark fin soup with scallop / 관자가 들어간 삭스핀 스프

3,000 円

## フカヒレ蟹肉入りスープ

Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

3,000 円

## フカヒレ蟹卵入りスープ

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

3,000 円

## フカヒレ蟹肉入り酸味辛味スープ

Spicy and sour shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 매운맛 삭스핀 스프

3,000 円

## フカヒレ姿煮

Whole braised shark fin / 삭스핀 찜

10,000 円



## 超特大フカヒレ姿煮

Extra large whole braised shark fin / 특대 삭스핀 찜

20,000 円

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.

# 鮑 貝

Abalone  
패류

スチーム鮑(1個) Steamed abalone (1) / 전복찜(1개)	2,000 円
県産クリナマコの醤油煮込み Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산(産) 해삼 간장조림	2,300 円
鮑と季節野菜の炒め Saute of abalone with stir-fried seasonal vegetables / 전복과 계절야채 볶음	3,000 円
鮑と剥き大海老の薄塩炒め Saute of lightly salted abalone and peeled large prawn / 전복과 왕새우 소금간 볶음	3,000 円
鮑のかき油煮込み Braised abalone with Oyster-sauce / 전복 굴소스 조림	3,000 円
鮑のクリーム煮込み Braised abalone with cream sauce / 전복 크림소스 조림	3,000 円
県産クリナマコと鮑の煮込み Local sea cucumber with abalone / 오키나와산 해삼과 전복 조림	3,000 円

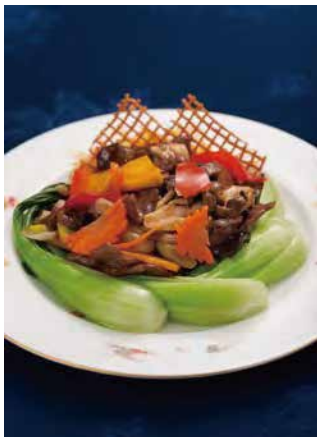


上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10% 가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鴨・牛肉

Ducks & Beef  
오리 & 쇠고기

- |                                                                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 牛肉と玉子のふわふわ炒め<br>Stir-fried beef and egg / 계란과 쇠고기 볶음                                                                 | 1,500 円  |
| 牛肉と野菜のオイスターソース炒め<br>Stir-fried beef and vegetables with oyster sauce / 쇠고기와 야채 굴소스 볶음                                | 2,000 円  |
| 牛肉の細切り味噌炒めクレープ包み<br>Stir-fried shredded beef with miso in a crepe / 채썬 쇠고기 된장볶음 크레이프쌈                                | 2,000 円  |
| 牛肉の黒味噌オイスターソース炒め<br>Stir-fried beef with dark miso ※ and oyster sauce / 쇠고기 춘장 굴소스 볶음                                | 2,000 円  |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め<br>Stir-fried shredded beef and green pepper / 채썬 쇠고기와 피망볶음                                            | 2,000 円  |
| 牛バラ肉の角煮<br>Stewed shunks of rib beef / 소갈비 찜                                                                         | 2,000 円  |
| キノコと牛フィレ肉の炒め<br>Stir-fried Mushrooms and Beef / 버섯과 쇠고기 안심 볶음                                                        | 2,500 円  |
| 北京ダック(クレープ包み) ※事前予約制とさせていただきます。<br>Peking duck (in a crepe) / 북경오리(크레이프 쌈) ※ Order in advance required. / 사전 예약제입니다. | 10,000 円 |



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 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 豚 肉

Pork  
돼지

黒酢酢豚	1,800 円
Sweet and Sour Pork in Black Vinegar / 흑초 탕수육	
県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え	1,800 円
Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread / 돼지고기찜 꽃빵쌈	
豚肉とピーマンの細切り炒め	1,800 円
Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음	
豚肉とくるみの炒め	1,800 円
Stir-fried pork and walnuts / 돼지고기 호두 볶음	
豚肉とカシューナッツの炒め	1,800 円
Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너트 볶음	
豚挽肉団子の甘酢あんかけ	1,800 円
Minced pork dumpling with thick sweet and sour sauce / 돼지고기경단 감식초소스	
豚肉とキャベツの味噌炒め	1,800 円
Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 된장볶음	
酢豚	1,800 円
Sweet and sour pork / 탕수육	
南京風島豚スペアリブ甘酢(黒酢風味)	2,000 円
Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 남경풍 돼지갈비 튀김 감식초소스	
八宝菜	2,000 円
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 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鶏 肉

Chicken  
닭

## 若鶏の唐揚げ

Deep fried chicken / 치킨

1,800 円

## 鶏肉とくるみの炒め

Stir-fried chicken and walnuts / 닭고기 호두 볶음

1,800 円

## 鶏肉さいの目切り辛味炒め

Spicy stir-fried diced chicken / 닭고기 매운맛 소스

1,800 円

## 鶏肉の特製レモンソースかけ

Chicken with special lemon sauce / 닭고기 특제 레몬소스.

1,800 円



## 沖縄食材料理

Okinawan Dish (Chinese-Style)

오키나와 요리



## 県産サザエと海鮮のレタス包み

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

1,500 円

## 牛肉と苦瓜のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and goya (bitter melon) with oyster sauce / 쇠고기와 여주(고야) 굴소스 볶음

2,000 円

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.



# 蝦・蟹・魚

Lobster, Crab & Fish  
새우, 게, 생선류

蟹爪の揚げ物(1本) 500 円  
Deep fried crab claw (1) / 게 집게 튀김

蟹肉入り玉子焼き 1,200 円  
Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이

県産魚の切り身 甘酢あんかけ 1,800 円  
Fresh fish slices with a thick sweet and sour sauce / 오키나와산 생선슬라이스 감식초 소스

県産セーイカの黒味噌オイスターソース炒め 1,800 円  
Stir-fried fresh squid with dark miso ※ and oyster sauce / 오키나와산 오징어 춘장 굴소스 볶음

県産セーイカと季節野菜の薄塩炒め 1,800 円  
Saute of lightly salted fresh local squid and seasonal vegetables / 오키나와산 오징어와 계절야채 볶음

剥き海老入り玉子炒め 1,800 円  
Omelet filled with peeled shrimp / 새우와 계란 볶음

海鮮のXO醬ソース炒め 2,000 円  
Stir-fried seafood with XO sauce / 새우 xo장소스 볶음

剥き海老と季節野菜の薄塩炒め 2,000 円  
Saute of lightly salted peeled shrimp and seasonal vegetables / 새우와 계절야채 볶음

剥き海老の天麩羅 2,000 円  
Peeled shrimp tempura / 새우 덴푸라

剥き海老のチリソース煮付け 2,000 円  
Peeled shrimp in chili sauce / 새우 칠리소스

剥き海老のオーロラソース 2,000 円  
Peeled shrimp in aurora sauce / 새우 오로라소스

剥き大海老の天麩羅 2,500 円  
Peeled large prawn tempura / 대하 덴푸라

剥き大海老のチリソース煮付け 2,500 円  
Peeled large prawn in chili sauce / 대하 칠리소스 볶음

伊勢海老の炒め 10,000 円  
Stir-fried Shrimp / 이세에비(닭새우) 볶음

※4つの味付けからお選びください / 4 가지 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) ( 춘장굴소스)
- ・チリソース (chili sauce) ( 칠리소스)
- ・XO醬 (XO sauce) (XO 장소스)

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.

# 野菜・豆腐類

Vegetables / Tofu  
야채 / 두부

季節野菜の薄塩炒め 1,500 円

Stir-fried Light Seasonal Vegetables / 제철 야채 저염볶음

中国風精進料理 1,500 円

Chinese vegetarian food / 중화풍 정진요리(사찰요리)

椎茸と竹の子の煮込み 1,500 円

Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

野菜のクリーム煮込み 1,500 円

Vegetables braised in cream / 야채 크림소스 조림

季節野菜のXO醬炒め 1,500 円

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

干し貝柱と白菜の煮込み 1,500 円

Braised dried scallop with cabbage / 조개관자와 배추조림

麻婆豆腐 1,500 円

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부



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.

# 点 心

Dim sum  
딤섬류

又焼入り饅頭 Steamed buns filled with roasted pork / 차슈만두	500 円
春巻き (3本) Spring rolls (3) / 춘권 (3개 入)	800 円
フカヒレ餃子 (4個) Shark fin gyoza(4) / 삭스핀 찜만두 (4개 入)	800 円
焼売 (4個) Shumai(4) / 슈마이[중국식 찜만두] (4개 入)	800 円
大根もち Radish mochi / 다이콘もち [무떡 구이]	800 円
韭入り焼き餃子 (3個) Fried gyoza stuffed with garlic chive(3) / 부추 군만두 (3개 入)	800 円
海老餃子 (4個) Shrimp gyoza(4) / 새우 찜만두 (4개 入)	800 円
海老韭蒸し餃子 (4個) Steamed shrimp and leek dumplings(4) / 새우와 부추 찜만두 (4개 入)	800 円
蟹肉入り海老餃子 (4個) Shrimp gyoza with crab meat(4) / 게살 새우 찜만두 (4개 入)	800 円
五目餃子 (3個) Gyoza with five ingredients(3) / 오목 찜만두 (3개 入)	800 円
アグー小龍包 (4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) / 소룡포 (4개 入)	800 円
飲茶盛り合わせ Assorted dim sum / 야무차 모듬 [찜만두 모듬]	2,000 円
手作りアグー焼き餃子 (たれ付) (16個入り) Handmade Aguu Pork Dumplings (with sauce) (16) /수제 아구(돼지고기) 군만두 (소스 포함) (16 개)	2,000 円



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.

# 飯類(ディナー)

Fried rice (dinner)

볶음밥

五目チャーハン 1,000 円  
Fried rice with five ingredients / 오목 볶음밥

剥き海老チャーハン 1,000 円  
Fried rice with peeled shrimp / 새우 볶음밥

海鮮レタスチャーハン 1,000 円  
Fried rice with seafood and lettuce / 해선 볶음밥

牛挽肉レタスチャーハン 1,000 円  
Fried rice with minced beef and lettuce / 쇠고기 볶음밥

塩魚チャーハン 1,000 円  
Fried rice with salt fish / 생선 볶음밥

お粥(海鮮、牛肉、ピータン、ヨモギ) 1,000 円  
Congee (seafood, beef, preserved egg, mugwort) / 죽(해선, 쇠고기, 숙성오리알 피단, 쑥)

五目おこげ 1,800 円  
Seared rice with five ingredients / 오목 누룽지탕



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.

# 麵類(ディナー)

Noodles(dinner)

면

## 担々麵(パクチー入り)

Dandan noodles (with coriander) / 탄탄면 (고수풀 첨가)

1,100 円

## 葱つゆそば

Soba noodles with leek / 파라면

1,100 円

## チャーシュー入りつゆそば

Soba noodles with sliced pork / 차슈라면

1,100 円

## 広東風焼きそば

Cantonese style fried noodles / 광동풍 볶음국수

1,100 円

## 広東風焼きビーフン

Cantonese style fried rice noodles / 광동풍 볶음 쌀국수

1,100 円



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

## ゴマ団子

Fried sesame ball / 참깨 찹쌀떡

650 円

## タピオカ(メロン風味)

Tapioca (melon flavor) / 메론풍미 타피오카

650 円

## 季節のデザート

Seasonal Desserts / 계절 디저트

650 円

## 黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly / 사탕수수 소스 안넌두부[우유 두부]

650 円

たくさんの方々にご好評を頂いている杏仁豆腐。濃厚な味わいをぜひご堪能下さい。

This almond jelly is very popular. Enjoy its rich flavor.

여러 손님들에게 호평을 받고있는 안넌두부.

그 깊은 맛을 꼭 즐겨 주시기 바랍니다.



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.