



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 1,500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 1,500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)

Cセット 1,500円  
(牛肉とピーマンの細切り炒め、若鶏の唐揚げ特製油淋ソース、  
本日のスープ、白飯、デザート1品)  
C Set (Stir-fried beef and green peppers, Deep fried chicken with special oil and vinegar sauce, Today soup, Rice, Dessert)

Dセット 1,500円  
(手作りアグー焼き餃子、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)

Eセット 1,500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 1,500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

Lunch set menu  
- 점심 메뉴 -

海鮮セット 2,000円  
(貝柱・イカの黒味噌炒め、剥き海老のチリソース、本日の魚、スープ、白飯、デザートbuffet)  
Seafood set (Adductor muscle, Fried black miso of squid, Chili sauce of shrimp, Today's fish, Soup, Rice, Dessert buffet)

五目セット 2,000円  
(牛肉のオイスターソース炒め、酢豚、本日の魚、スープ、白飯、デザートbuffet)  
Mixed set (Sliced beef and oysters, Sweet and sour pork, Today's fish, Soup, Rice, Dessert buffet)

中華セット 2,000円  
(手作りアグー焼き餃子、剥き海老と卵の炒め、スープ、白飯、デザートbuffet)  
Chinese set (Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings, Stir-fried peeled shrimp and egg, Soup, Rice, Dessert buffet)

飲茶セット 2,000円  
(揚げ物、焼き物、蒸し物(飲茶)、スープ、手作りチマキ、デザートbuffet)  
Dim sum set (Fried food, Pottery, Dim sum steamed, Soup, Handmade Chimaki, Dessert buffet)

上記料金は、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 (パクチー入り) Tantanmen-noodles (with coriander) / 닭튀김 특제 유림소스 *Szechuan-style dish of noodles in sesame paste and chili oil sauce	1,200 円
台湾ラーメン (パクチー入り) Taiwanese style ramen noodles / 탄탄면 (고수 첨가)	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  
Cold Chinese 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

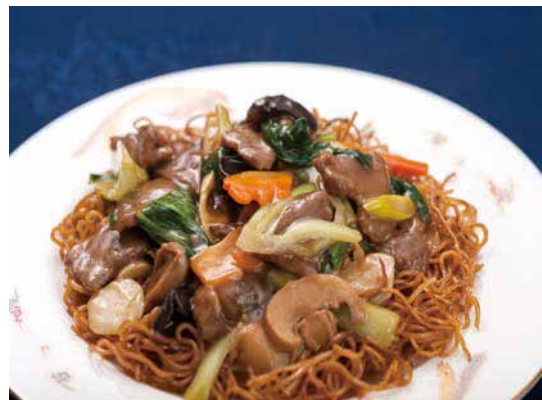
Cantonese fried egg noodles  
광동풍 볶음 국수

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.

# ランチ飯類 (お任せ1品付)

Rice(Lunch)  
- 볶음밥류 -

<b>五目チャーハン</b> Fried rice with five ingredients 오목 볶음밥	1,100 円
<b>剥き海老チャーハン</b> Fried rice with peeled shrimp 새우 볶음밥	1,100 円
<b>海鮮レタスチャーハン</b> Fried rice with seafood and lettuce 해선 양상추 볶음밥	1,100 円
<b>牛挽肉レタスチャーハン (XO醬入りも可)</b> Fried rice with ground beef and lettuce (XO sauce added on order) 다진 소고기와 양상추 볶음밥 (중화풍XO장 첨가도 가)	1,100 円
<b>からし菜入り鮭炒飯 (からし菜抜きも承ります)</b> Fried rice with salmon and mustard leaves (available without mustard leaves on order) 갯이 들어간 연어 볶음밥 (갯 분리도 가능합니다)	1,100 円
<b>お粥(海鮮、牛肉、ピータン、ヨモギ)</b> Congee 중화풍 죽(해선, 소고기, 숙성오리알 [피단], 쪽)	1,100 円
<b>天津飯(剥き海老入り)</b> Chinese style omelet on rice 천진반[중국식 오무라이스]	1,200 円
<b>マーボーかけご飯</b> 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

春巻き (3本) Spring rolls (3) / 춘권 (3개 入)	900 円
フカヒレ餃子 (4個) Shark fin gyoza(4) / 삭스핀 찜만두 (4개 入)	900 円
牛肉焼売 (4 個) Shumai(4) / 슈마이[중국식 찜만두] (4개 入)	900 円
五目焼売 (4 個) Shumai(4) / 슈마이[중국식 찜만두] (4개 入)	900 円
大根もち Radish mochi / 다이콘もち [무 떡구이]	900 円
韭菜入り焼き餃子 (3個) Fried gyoza stuffed with garlic chive(3) / 부추 군만두 (3개 入)	900 円
海老餃子 (4個) Shrimp gyoza(4) / 새우 찜만두 (4개 入)	900 円
アグー小龍包 (4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) / 소룡포 (4개 入)	1,100 円
本日の飲茶盛り合わせ Assorted dim sum / 야무차 모듬 [찜만두 모듬]	2,100 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(sith dipping sauce)(16) / 오키나와산 돼지고기 군만두 (16개 入)	2,100 円



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.

※写真はイメージです。

# デザート

Desserts  
디저트

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) 300 円

Ice cream (Please ask staff for daily special)  
아이스크림 (매일 변경됨으로 직원에게 문의하십시오)

ゴマ団子 700 円

Fried sesame ball  
참깨 찹쌀떡

タピオカ(メロン風味) 700 円

Tapioca (melon flavor)  
메론풍미 타피오카

黒蜜杏仁豆腐 700 円

Brown sugar almond jelly  
사탕수수 소스 안넌두부[우유 두부]



※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 900 円  
Today's Salad / 오늘의 샐러드

中華風漬け物盛り合わせ 1,100 円  
Assorted Chinese-style pickles / 중화풍 절임 모듬

ピータン 1,200 円  
Preserved eggs / 피단 (숙성오리알)

叉焼 1,200 円  
Roasted pork fillet / 차슈 (중화풍 돼지고기 절임)

豚肉の薄切りニンニクソース 1,600 円  
Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

蒸し鶏の特製胡麻ソース 1,600 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 1,600 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 2,100 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 2,100 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 2,600 円  
Selection of grilled appetizers / 구이가 포함된 전채모듬

鮑の薄切り冷製 3,100 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

1,100 円

とうもろこしスープ

Corn soup / 중화풍 옥수수 스프

1,100 円

海の幸と豆腐のとろみスープ

Thick seafood and tofu soup / 해산물 두부 스프

1,600 円

海老団子のスープ

Shrimp dumpling soup / 새우 경단 스프

1,600 円



青菜と鮑のスープ

Abalone soup with green vegetables / 전복과 푸른 야채 스프

2,100 円

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 円

フカヒレクリームスープ

Creamy shark fin soup / 삭스핀 크림 스프

3,100 円

フカヒレ貝柱入りスープ

Shark fin soup with scallop / 관자가 들어간 삭스핀 스프

3,100 円

フカヒレ蟹肉入りスープ

Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

3,100 円

フカヒレ蟹卵入りスープ

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

3,100 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.

상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鮑 貝

Abalone  
패류

スチーム鮑(1個) 2,100 円  
Steamed abalone (1) / 전복찜(1개)

県産クリナマコの醤油煮込み 2,400 円  
Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산(産) 해삼 간장조림

鮑と季節野菜の炒め 3,100 円  
Saute of abalone with stir-fried seasonal vegetables / 전복과 계절야채 볶음

鮑と剥き大海老の薄塩炒め 3,100 円  
Saute of lightly salted abalone and peeled large prawn / 전복과 왕새우 소금간 볶음

鮑のかき油煮込み 3,100 円  
Braised abalone with Oyster-sauce / 전복 굴소스 조림

鮑のクリーム煮込み 3,100 円  
Braised abalone with cream sauce / 전복 크림소스 조림

県産クリナマコと鮑の煮込み 3,100 円  
Local sea cucumber with abalone / 오키나와산 해삼과 전복 조림

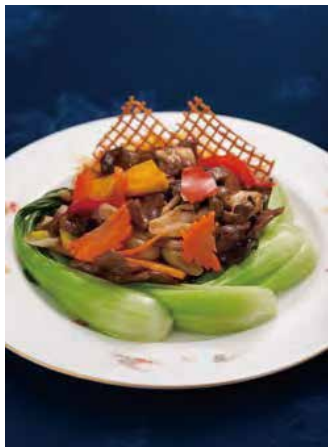


上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10% 가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 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  | 1,800 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                           | 2,100 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                           | 2,100 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 훈장 굴소스 볶음                           | 2,100 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                                       | 2,100 円  |
| 牛バラ肉の角煮<br>Stewed shunks of rib beef / 소갈비 찜  | 2,100 円  |
| キノコと牛フィレ肉の炒め<br>Stir-fried Mushrooms and Beef / 버섯과 쇠고기 안심 볶음   | 2,600 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(크레이프쌈)※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 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# 豚 肉

Pork  
돼지

黒酢酢豚	2,000 円
Sweet and Sour Pork in Black Vinegar / 흑초 탕수육	
県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え	2,000 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	2,000 円
Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음	
豚肉とくるみの炒め	2,000 円
Stir-fried pork and walnuts / 돼지고기 호두 볶음	
豚肉とカシューナッツの炒め	2,000 円
Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너트 볶음	
豚挽肉団子の甘酢あんかけ	2,000 円
Minced pork dumpling with thick sweet and sour sauce / 돼지고기경단 감식초소스	
豚肉とキャベツの味噌炒め	2,000 円
Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 된장볶음	
酢豚	2,000 円
Sweet and sour pork / 탕수육	
南京風島豚スペアリブ甘酢(黒酢風味)	2,200 円
Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 남경풍 돼지갈비 튀김 감식초소스	
八宝菜	2,200 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

2,000 円

鶏肉とくるみの炒め

Stir-fried chicken and walnuts / 닭고기 호두 볶음

2,000 円

鶏肉さいの目切り辛味炒め

Spicy stir-fried diced chicken / 닭고기 매운맛 소스

2,000 円

鶏肉の特製レモンソースかけ

Chicken with special lemon sauce / 닭고기 특제 레몬소스.

2,000 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

1,600 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

2,100 円

大浦湾で取れた夜光貝 薄塩炒め(XO醬入りも可)

2,500 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) Deep fried crab claw (1) / 게 집게 튀김	600 円
蟹肉入り玉子焼き Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이	1,300 円
県産魚の切り身 甘酢あんかけ Fresh fish slices with a thick sweet and sour sauce / 오키나와산 생선슬라이스 감식초 소스	2,000 円
県産セイイカの黒味噌オイスターソース炒め Stir-fried fresh squid with dark miso ※and oyster sauce / 오키나와산 오징어 춘장 굴소스 볶음	2,000 円
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 円
剥き海老入り玉子炒め Omelet filled with peeled shrimp / 새우와 계란 볶음	2,000 円
海鮮のXO醬ソース炒め Stir-fried seafood with XO sauce / 새우 xo장소스 볶음	2,100 円
剥き海老と季節野菜の薄塩炒め Saute of lightly salted peeled shrimp and seasonal vegetables / 새우와 계절야채 볶음	2,100 円
剥き海老の天麩羅 Peeled shrimp tempura / 새우 덴푸라	2,100 円
剥き海老のチリソース煮付け Peeled shrimp in chili sauce / 새우 칠리소스	2,100 円
剥き海老のオーロラソース Peeled shrimp in aurora sauce / 새우 오로라소스	2,100 円
剥き大海老の天麩羅 Peeled large prawn tempura / 대하 덴푸라	2,600 円
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 円
伊勢海老の炒め Stir-fried Shrimp / 이세에비(담새우) 볶음	10,000 円

※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

Stir-fried Light Seasonal Vegetables / 계절 야채 저염볶음

1,600 円

## 椎茸と竹の子の煮込み

Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

1,600 円

## 野菜のクリーム煮込み

Vegetables braised in cream / 야채 크림소스 조림

1,600 円

## 季節野菜のXO醬炒め

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

1,600 円

## 干し貝柱と白菜の煮込み

Braised dried scallop with cabbage / 조개관자와 배추조림

1,600 円

## 麻婆豆腐

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부

1,600 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.

# 点 心

Dim sum  
딤섬류

春巻き (3本) Spring rolls (3) / 춘권 (3개 入)	900 円
フカヒレ餃子 (4個) Shark fin gyoza(4) / 삭스핀 찰만두 (4개 入)	900 円
牛肉焼売 (4個) Steamed meat dumplings (4) / 쇠고기 슈마이 (4개 入)	900 円
五目焼売 (4個) Steamed "Gomoku" mixed vegetable dumplings (4) / 오목 슈마이 (4개 入)	900 円
大根もち Radish mochi / дайこんもち [무떡 구이]	900 円
韭菜入り焼き餃子 (3個) Fried gyoza stuffed with garlic chive(3) / 부추 군만두 (3개 入)	900 円
海老餃子 (4個) Shrimp gyoza(4) / 새우 찰만두 (4개 入)	900 円
アグー小龍包 (4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) / 소룡포 (4개 入)	1,100 円
本日の飲茶盛り合わせ Dim sum set of the day / 오늘의 양차 모듬	2,100 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) 찰만두 (소스 포함) (16개)	2,100 円



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.

# 飯類(ディナー)

Fried rice (dinner)  
볶음밥

五目チャーハン 1,100 円  
Fried rice with five ingredients / 오목 볶음밥

剥き海老チャーハン 1,100 円  
Fried rice with peeled shrimp / 새우 볶음밥

海鮮レタスチャーハン 1,100 円  
Fried rice with seafood and lettuce / 해선 볶음밥

牛挽肉レタスチャーハン (XO醬入りも可) 1,100 円  
Fried rice with ground beef and lettuce (XO sauce added on order) / 다진 소고기와 양상추 볶음밥 (중화풍XO장 첨가도 가)

からし菜入り鮭炒飯 (からし菜抜きも承ります) 1,100 円  
Fried rice with salmon and mustard leaves (available without mustard leaves on order) / 잭이 들어간 연어 볶음밥 (잭 분리도 가능합니다)

お粥(海鮮、牛肉、ピータン、ヨモギ) 1,100 円  
Congee (seafood, beef, preserved egg, mugwort) / 죽(해선, 쇠고기, 숙성오리알 피단, 쑥)

五目おこげ 2,000 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.

# 麺類(ディナー)

Noodles(dinner)

면

## 担々麺(パクチー入り)

1,200 円

Tantanmen-noodles (with coriander) / 탄탄면 (고추 첨가)  
\*Szechuan-style dish of noodles in sesame paste and chili oil sauce

## 葱つゆそば

1,200 円

Soba noodles with leek / 파라면

## チャーシュー入りつゆそば

1,200 円

Soba noodles with sliced pork / 차슈라면

## 広東風焼きそば

1,200 円

Cantonese style fried noodles / 광동풍 볶음국수

## 広東風焼きビーフン

1,200 円

Cantonese style fried rice noodles / 광동풍 볶음 쌀국수



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

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) 300 円  
Ice cream (Please ask staff for daily special) / 아이스크림 (매일 변경됨으로 직원에게 문의하십시오)

ゴマ団子 700 円  
Fried sesame ball / 참깨 찹쌀떡

タピオカ (メロン風味) 700 円  
Tapioca (melon flavor) / 메론풍미 타피오카

黒蜜杏仁豆腐 700 円  
Brown sugar almond jelly / 사탕수수 소스 안넌두부[우유 두부]

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.